



RQ

TEMARIO

REQUERIMIENTOS SQF V9 INTEGRADO MANUFACTURA + CALIDAD

CÓDIGO SOBRE INOCUIDAD DE ALIMENTOS: FABRICACIÓN DE ALIMENTOS (LIBRO AZUL) +
CÓDIGO DE CALIDAD (LIBRO MORADO)



REQUERIMIENTOS SQF V9 INTEGRADO MANUFACTURA + CALIDAD

DURACIÓN:
32 horas (4 días)

**Certificado de aprobación con reconocimiento GlobalSTD.
Constancia de participación.**

La certificación SQF evalúa y garantiza la implementación del plan de inocuidad y calidad alimentaria de una planta y confirma que cuente con las herramientas y capacitación necesarias para gestionar la inocuidad y calidad alimentaria.

El Código cubre las necesidades de los involucrados en la industria alimenticia a través de un sistema de gestión reconocido internacionalmente.

La edición 9 del Código SQF del Instituto de Alimentos Inocuos y de Calidad (*Safe Quality Food Institute, SQFI*) se ha publicado en octubre de 2020. SQFI ha actualizado el Código SQF de la Edición 8.1 a la Edición 9 para:

1. Consolidar los requisitos con el objetivo de crear una experiencia más simple y optimizada, sin un impacto negativo en la integridad estándar.
2. Cumplir con los requisitos actualizados de la Iniciativa Global de Inocuidad de los Alimentos (GFSI) para la implementación después de 2020.

La Edición 9 de SQF incluye y resalta varias mejoras a la estructura, metodología y los requisitos técnicos del Código. Varias industrias primarias y de fabricación ahora tienen códigos dedicados para proporcionar un conjunto más específico de requisitos y evaluación de riesgos, desde los suplementos dietéticos hasta los alimentos para mascotas.

Todas las mejoras realizadas en los códigos SQF buscan crear una mejor experiencia de auditoría general al proceso de auditoría y que agregue aún más valor a la certificación SQF.



OBJETIVOS

Identificar y comprender los elementos y requisitos del Código SQF Ed. 9 (sobre inocuidad de alimentos y calidad) para establecer, implementar, mantener, actualizar y mejorar un sistema integrado de gestión de inocuidad y calidad para la fabricación de alimentos.



PRERREQUISITOS

- BPM.
- Conocimiento en HACCP.
- Conocimiento de la norma ISO 9001.
- Conocimiento de normatividad aplicable (nacional y/o extranjera).



DIRIGIDO A

Todas aquellas personas y/u organizaciones que pretendan establecer, implementar, mantener, actualizar y mejorar un sistema de gestión de inocuidad y calidad de alimentos bajo el esquema SQF como:

- Profesionales SQF.
- Responsables del sistema de gestión de inocuidad y/o calidad.
- Miembros de los equipos de inocuidad/HACCP.
- Implementadores de sistemas de inocuidad y/o calidad de los alimentos.
- Consultores.
- Líderes de calidad de los alimentos.
- Líderes HACCP.



TEMARIO

Parte A. Implementación y mantenimiento del Código SQF sobre inocuidad y calidad de los alimentos: Fabricación de alimentos

- A1. Categorías del sector alimentario.
- A2. Pasos para lograr la certificación de SQF (Inocuidad y calidad de los alimentos: Fabricación de alimentos), pasos del 1 al 10.
- A3. Manteniendo la certificación SQF (Inocuidad y calidad de los alimentos: Fabricación de alimentos), pasos del 11 al 15.

Parte B. Implementación y mantenimiento del Código SQF sobre Inocuidad y calidad de los alimentos: Fabricación de alimentos

Elementos del sistema del Código sobre inocuidad de los alimentos – Fabricación de alimentos

- 2.1 Compromiso de la dirección.
- 2.2 Control de documentos y registros.
- 2.3 Especificaciones, formulaciones, realización y aprobación del proveedor.
- 2.4 Sistema de seguridad alimentaria.
- 2.5 Verificación del Sistema SQF.
- 2.6 Trazabilidad del producto y gestión de crisis.
- 2.7 Defensa y fraude alimentarios.
- 2.8 Manejo de alérgenos.
- 2.9 Capacitación.

Elementos del sistema del Código de calidad

- 2.1 Compromiso de la dirección.
- 2.2 Control de documentos y registros.
- 2.3 Especificaciones, formulaciones, realización y aprobación del proveedor.

- 2.4 Sistema de la calidad de los alimentos.
- 2.5 Verificación del sistema de calidad.
- 2.6 Identificación, seguimiento, retiro y retirada de productos y gestión de crisis.
- 2.7 Fraude alimentario.
- 2.8 Alimentos de identidad preservada.
- 2.9 Capacitación.

Módulo 11. BPF para el procesamiento de productos alimenticios

- 11.1 Ubicación de la planta e instalaciones.
- 11.2 Operaciones de la planta.
- 11.3 Higiene y bienestar del personal.
- 11.4 Prácticas del personal de procesamiento.
- 11.5 Suministro de agua, hielo y aire.
- 11.6 Recepción, almacenamiento y transporte.
- 11.7 Separación de funciones.
- 11.8 Eliminación de desechos.

Apéndice 1. Categorías del sector alimentario SQF

Apéndice 2. Glosario

Apéndice 3. Reglas de uso del logotipo SQF

Apéndice 4. Requisitos para la certificación SQF de varias plantas y reglas de uso del sello de calidad



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
01 800 277 6242

 info@globalstd.com



www.globalstd.com

 **GUADALAJARA**
 **CDMX**
 **MONTERREY**

 **COLOMBIA**
 **USA**
 **ESPAÑA**