



TEMARIO

ACTUALIZACIÓN SQF PARA LA MANUFACTURA DE ALIMENTOS - ED. 9



ACTUALIZACIÓN SQF PARA LA MANUFACTURA DE ALIMENTOS - ED. 9

DURACIÓN:
8 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.**

En octubre de 2020 fue publicada la edición 9 del Código SQF por el Instituto de Alimentos Inocuos y de Calidad (SQFI), actualizada para consolidar los requisitos de GFSI –renovados para su implementación– y de esta manera crear una experiencia de ejecución más simple.

En este curso el participante podrá identificar los principales cambios de la versión 9; está diseñado para quienes ya cuentan con el conocimiento en la estructura e implementación de la versión 8.1 y necesitan, de manera ágil y rápida, conocer los cambios fundamentales que integran los elementos mandatorios y no mandatorios del Sistema de Gestión de Inocuidad SQF, así como los requisitos del Módulo 11 para las prácticas de fabricación de alimentos.



OBJETIVOS

En este curso lograrás identificar y comprender los principales cambios generales de la versión 9 SQF en un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria para las empresas que elaboran alimentos (Módulos 2 y 11).



PRERREQUISITOS

- Conocimiento de SQF edición 8 y 8.1.
- Conocimiento HACCP.

Es de gran importancia que usted ya tenga conocimiento previo de SQF edición 8 y 8.1 para poder tomar este curso. Si desea comprender a profundidad cómo implementar o auditar SQF edición 9, le recomendamos el curso “Requerimientos SQF Edición 9” o “Auditor Interno SQF Edición 9”.



DIRIGIDO A

Todas aquellas personas y/u organizaciones que pretendan establecer, implementar, mantener, actualizar y mejorar un Sistema de Gestión de la Inocuidad de Alimentos SQF:

- “Practitioner” SQF.
- Responsables del SGIA.
- Equipo HACCP.
- Líderes de áreas (gerencias, jefaturas, supervisores, inspectores etc.).
- Consultores.
- Auditores.



TEMARIO

OBJETIVOS DE LA ACTUALIZACIÓN SQF ED. 9

IMPLEMENTAR Y CONSERVAR SQF

CAMBIOS GENERALES DEL MÓDULO 2

Elementos del sistema.

- 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 alimentaria y fraude alimentario.
- 2.8 Manejo de alérgenos.
- 2.9 Entrenamiento.

11.3 Higiene y bienestar del personal.

11.4 Prácticas de procesamiento de personal.

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 de SQF.

APÉNDICE 2. Glosario.

CAMBIOS GENERALES DEL MÓDULO 11

Buenas prácticas de fabricación para el procesamiento de productos alimenticios.

- 11.1 Ubicación del sitio y locales.
- 11.2 Operaciones del sitio.



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 Global Standards.



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

