



TEMARIO

AUDITOR INTERNO SQF ED. 9 FABRICACIÓN DE ALIMENTOS



AUDITOR INTERNO SQF ED. 9 FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

DURACIÓN:
32 horas

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

Este curso está diseñado para que el participante se desempeñe como auditor interno del esquema SQF bajo los códigos de inocuidad de los alimentos: Fabricación de alimentos en su versión 9, evaluando la correcta implementación de los requerimientos que conforman este esquema de certificación, así como los requisitos de la norma ISO 19011:2018.

De esta manera, el participante podrá desarrollar habilidades que le permitan implementar un programa de auditorías y ejecutar auditorías internas enfocadas a la mejora continua de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.



OBJETIVOS

- Comprender el propósito del Esquema SQF.
- Comprender los requisitos del Código de Inocuidad: Fabricación de alimentos edición 9.
- Identificar y comprender los principios y las directrices de auditoría para un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos con base en la ISO 19011:2018.
- Identificar y comprender la realización de una auditoría con base en la ISO 19011:2018.
- Identificar las competencias requeridas para los auditores internos, con base en la ISO 19011:2018.



DIRIGIDO A

- Personal interesado en el proceso de una auditoría SQF, entre los que se encuentran:
- "Practitioner" SQF.
 - Responsable de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.
 - Auditores internos.
 - Implementadores de sistemas de inocuidad.
 - Consultores.
 - Supervisores.
 - Líderes HACCP/Inocuidad.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos del Código de Inocuidad para la fabricación de alimentos edición 8.1 o 9 de SQF.
- Conocimientos y manejo en HACCP.



TEMARIO

Directrices de la auditoría para los Sistemas de Gestión bajo la norma ISO 19011:2018.

3. Términos y definiciones.
4. Principios de auditoría.
5. Gestión de un programa de auditoría.
6. Realización de una auditoría.
7. Competencia y evaluación de los auditores.

PARTE B: El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la fabricación de alimentos y empaque para alimentos.

- 2.1. Compromiso de la gerencia.
- 2.2. Control de documentos y registros.
- 2.3. Especificaciones, formulaciones, realización y aprobación del proveedor.
- 2.4. Sistema de inocuidad 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. Gestión de alérgenos.
- 2.9. Capacitación.

MÓDULO 11: Buenas prácticas de fabricación para el procesamiento de productos alimenticios.

- 11.1. Ubicación de la planta e instalaciones.
- 11.2. Operación de la planta.
- 11.3. Bienestar e higiene 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.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben 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

