



TEMARIO

AUDITOR INTERNO SQF ED. 9
FABRICACIÓN DE ALIMENTOS + FABRICACIÓN DE
EMPAQUES PARA ALIMENTOS



AUDITOR INTERNO SQF ED. 9 FABRICACIÓN DE ALIMENTOS + FABRICACIÓN DE EMPAQUES PARA 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 y Fabricación de empaques para 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 y Fabricación de empaques para alimentos en su versión 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.
- Responsables 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 en su versión 8.1 o 9 de SQF.
- Conocimientos del Código de Inocuidad para la fabricación de empaques para alimentos en su versión 8.1 o 9 de SQF.
- Conocimientos y manejo en HACCP.



TEMARIO

ISO 19011:2018

Directrices de la auditoría para 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. Competencias y evaluación de los auditores.

SQF ED. 9

Parte B. El Código SQF sobre Inocuidad de los Alimentos para la fabricación de alimentos y empaque para 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 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.

Módulo 13: Buenas prácticas de fabricación para la producción de empaques para alimentos

- 13.1 Ubicación de la planta e instalaciones.
- 13.2 Operación de la planta.
- 13.3 Bienestar e higiene del personal.
- 13.4 Prácticas del personal de procesamiento.
- 13.5 Suministro de agua, hielo y aire.
- 13.6 Recepción, almacenamiento y transporte.
- 13.7 Separación de funciones.
- 13.8 Eliminación de desechos.



CERTIFICACIONES



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



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

