



## 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 GlobalSTD.



## CONTÁCTANOS

---

 LADA SIN COSTO  
800 277 6242

 [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

[online.globalstd.com](http://online.globalstd.com)

