



TEMARIO

IMPLEMENTACIÓN DE SQF PARA LA
FABRICACIÓN DE EMPAQUES PARA
ALIMENTOS - ED. 9



IMPLEMENTACIÓN DE SQF PARA LA FABRICACIÓN DE EMPAQUES PARA ALIMENTOS ED. 9

DURACIÓN:
16 horas

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

El sistema SQF es un estándar de certificación de procesos y productos, basado en la aplicación sistemática de los principios HACCP y Buenas Prácticas de Fabricación, y enfocado en el control de los peligros de inocuidad a través de un sistema de gestión reconocido internacionalmente. La edición 9 del Código SQF, publicada en octubre de 2020 por el Instituto de Alimentos Inocuos y de Calidad (Safe Quality Food Institute, SQFI), fue actualizada para consolidar los requisitos de GFSI y crear una experiencia más simple, sin un impacto negativo en la integridad del estándar.

Este curso está diseñado para que el participante conozca, comprenda e interprete de manera correcta cada uno de los requerimientos del Código "Fabricación de empaques para alimentos", para su apropiada implementación y con la finalidad de evitar la contaminación y asegurar la calidad e inocuidad de los productos; así como el mantenimiento del sistema de gestión.



OBJETIVOS

➤ En este curso lograrás identificar y comprender los requisitos del Código SQF Ed. 9, para establecer, implementar, mantener, actualizar y mejorar un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria en las empresas que producen envases para alimentos (empaques).



PRERREQUISITOS

- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Conocimientos en HACCP.



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.
- Responsable de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.
- Equipo HACCP.
- Líderes de áreas (gerencias, jefaturas, supervisores, inspectores etc.).
- Consultores.
- Auditores.
- Estudiantes.



TEMARIO

PARTE B

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.

- 13.6 Recepción, almacenamiento y transporte.
- 13.7 Separación de funciones.
- 13.8 Eliminación de desechos.

APÉNDICE 1. Categorías del sector alimentario de SQF.

APÉNDICE 2. Glosario.

APÉNDICE 3. Reglas de uso del logotipo SQF.

MÓDULO 13

Fabricación de Envases para Alimentos.

- 13.1 Ubicación del sitio y locales.
- 13.2 Operaciones del sitio.
- 13.3 Higiene y bienestar del personal.
- 13.4 Prácticas del personal de procesamiento.
- 13.5 Suministro de agua, hielo y aire.



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

