



TEMARIO

IMPLEMENTACIÓN DE SOF PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL – ED. 9



IMPLEMENTACIÓN DE SQF PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL – ED. 9

DURACIÓN:
24 horas

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

El Sistema SQF de manufactura es un estándar de certificación de procesos y productos, basado en la aplicación sistemática de los principios HACCP y buenas prácticas de fabricación, enfocado en el control de los peligros de inocuidad en el sector de “Manufactura de alimentos y manufactura de productos de origen animal”. El Código cubre las necesidades de los involucrados en la industria alimenticia a través de un sistema de gestión reconocido internacionalmente.

Esta modificación (de la versión 8.1 a la 9), viene con varias mejoras en la estructura del código, la metodología y los requisitos técnicos, abarcando desde los suplementos dietéticos hasta alimentos para mascotas; varias industrias primarias y manufactureras ahora tienen códigos dedicados para proporcionar un conjunto más específico de requisitos y evaluación de riesgos para cada uno.

Todas las mejoras realizadas en los Códigos SQF tienen como objetivo fortalecer la práctica de auditoría general, que agregue aún más valor a la certificación SQF.



OBJETIVOS

En este curso logrará 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, para las empresas que manufacturan alimentos y manufacturan alimentos de origen animal.



PRERREQUISITOS

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM's).
- 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:

- Profesionales SQF (“Practitioner”).
- Responsable de Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria (SGIA).
- Equipo HACCP.
- Líderes de áreas (gerencias, jefaturas, supervisores, inspectores, etc.).
- Consultores.
- Auditores.
- Estudiantes.



TEMARIO

PARTE A

Implementación y mantenimiento del Código de Inocuidad Alimentaria SQF.

A1. Categorías del sector alimentario en este Código.

A2. Pasos para lograr la certificación SQF (pasos 1 a 10).

A3. Mantenimiento de su certificación SQF (pasos 11 a 15).

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.

MÓDULO 11

Buenas prácticas de fabricación para el procesamiento de productos alimenticios.

11.1 Ubicación de la planta e instalaciones.

11.2 Operaciones de la planta.

11.3 Bienestar e higiene del personal.

11.4 Prácticas de procesamiento del 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.

MÓDULO 9

Buenas prácticas de fabricación para el procesamiento de productos de origen animal.

9.1 Ubicación de la planta e instalaciones.

9.2 Operación de la planta.

9.3 Bienestar e higiene del personal.

9.4 Prácticas de procesamiento del personal.

9.5 Suministro de agua, hielo y aire.

9.6 Recepción, almacenamiento y transporte.

9.7 Separación de funciones.

9.8 Eliminación de desechos.

APÉNDICE 1. Categorías del sector alimentario de SQF.

APÉNDICE 2. Glosario.

APÉNDICE 3. Reglas de uso del logotipo SQF.

APÉNDICE 4. Requisitos para la certificación SQF de varias plantas (multisitio).



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

