



TEMARIO

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



IMPLEMENTACIÓN DE SQF PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL – 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 las buenas prácticas de fabricación que se enfoca en el control de los peligros de inocuidad en el sector de manufactura de alimentos. El Código cubre las necesidades de los involucrados en la industria alimenticia a través de un sistema de gestión reconocido internacionalmente.

El Módulo 9 del Código SQF proporciona los requerimientos necesarios para que las organizaciones implementen un sistema de gestión de inocuidad en la fabricación de productos de origen animal, abarcando desde el diseño y construcción de las instalaciones, el bienestar y capacitación del personal o la disposición de los suministros, hasta los procesos de fabricación, el almacenaje, el transporte, la gestión de desechos, entre otros puntos. Así, las empresas que fabrican productos de origen animal podrán garantizar que éstos son inocuos y seguros para su venta y consumo.



OBJETIVOS

En este curso, las empresas que manufacturan alimentos de origen animal lograrán 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.



PRERREQUISITOS

Conocimientos en:

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM's).
- 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").
- Responsables 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 Gestión de alérgenos.
- 2.9 Capacitación.

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

