

REQUERIMIENTOS SQF Ed.9

Modulo 11 y 13: Buenas prácticas de fabricación para el procesamiento de productos alimenticios y material de empaque



Constancia de participación / Certificado de aprobación con reconocimiento de **“General Certifications House”**

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”. El Código cubre las necesidades de los involucrados en la industria alimenticia 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), esta modificación editorial (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:

- Con este curso lograras identificar y comprender los requisitos del código SQF Ed.9, para implementar, mantener, actualizar y mejorar un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria para las empresas que procesan alimentos y las que elaboran envases para alimentos.

DIRIGIDO A:

Para todas las personas u organizaciones que estén interesadas en implementar, mantener, actualizar y mejorar un sistema de gestión de los alimentos SQF.

- Practitioner SQF,
- Responsables del Sistema de Gestión de Inocuidad de los alimentos,
- Equipo HACCP,
- Lideres de área (gerencias, jefaturas, supervisores, inspectores, etc.),
- Consultores,
- Auditores,
- Estudiantes,

REQUERIMIENTOS SQF Ed.9

Modulo 11 y 13: Buenas prácticas de fabricación para el procesamiento de productos alimenticios y material de empaque



PRERREQUISITOS:

- Buenas Prácticas de Manufactura,
- Conocimientos en HACCP.

TEMARIO:

PARTE A

Implementación y mantenimiento del código de inocuidad alimentaria

AQF

- A1.- Categorías del sector alimentario
- A2.- Pasos para lograr la certificación SQF
- A3.- Pasos para el mantenimiento de su certificación

PARTE B

Elementos del sistema

- 24.1.- Compromiso de la dirección
- 24.2.- Control de documentos y registros
- 24.3.- Especificaciones, formulaciones, realización y aprobación de proveedores
- 24.4.- Sistema de seguridad alimentaria
- 24.5.- Verificación del sistema SQF
- 24.6.- Trazabilidad del producto y gestión de crisis
- 24.7.- Defensa alimentaria y fraude alimentario
- 24.8.- Manejo de alergen
- 24.9.- Entrenamiento

MODULO 11

Buenas prácticas de fabricación para el procesamiento de productos alimenticios

- 11.1.- Ubicación del sitio y locales.
- 11.2.- Operaciones del sitio
- 11.3.- Higiene y bienestar personal
- 11.4.- Practicas del 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

REQUERIMIENTOS SQF Ed.9

Modulo 11 y 13: Buenas prácticas de fabricación para el procesamiento de productos alimenticios y material de empaque



MODULO 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.- Practicas de procesamiento del personal
- 13.5.- Suministro de agua, hielo y aire
- 13.6.- Recepción, almacenamiento y transporte
- 13.7.- Separación de funciones
- 13.8.- Eliminación de desechos

Apéndice 1.- Categorías del sector alimentario SQF

Apéndice 2.- Glosario

Apéndice 3.- Reglas del uso de logotipo SQF

DURACIÓN: 24 horas (3 días de 8 horas)