



MCG de México

## Curso: Interpretación e implementación SQF edición 9, registrado ante STPS

### Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

**Duración:** 24 horas

**Instructor:** Ingeniero en alimentos con más de 15 años de experiencia en sistemas de gestión de inocuidad.

**Objetivos:** Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos del Código SQF edición 9 y la forma correcta de implementar un sistema de gestión de inocuidad para la manufactura de alimentos.

**Requisitos del participante:** Ninguno

### Dirigido a:

- SQF practitioners
- Jefes y gerentes de calidad e inocuidad
- Personal de producción, calidad, mantenimiento y almacenes

## Temario general.

### 1. Introducción al código SQF edición 9

- ¿Qué es el sistema SQF?
- Beneficios del sistema SQF edición 9
- Los nuevos requisitos del código SQF edición 9
- La nueva estructura del código SQF edición 9

### 2. Compromiso de la dirección

- Responsabilidad de la dirección
- Revisión por la dirección
- Gestión de quejas

### 3. Control de documentos y registros

- Sistema de gestión de inocuidad
- Control de documentos
- Control de registros



MCG de México

#### **4. Especificaciones, formulaciones y aprobación de proveedores**

- Formulación del producto
- Especificaciones
- Fabricantes por contrato
- Evaluación de proveedores

#### **5. Sistema de inocuidad de los alimentos**

- Legislación alimentaria
- Buenas prácticas de manufactura
- Plan de inocuidad de los alimentos
- Muestreo de producto, inspección y análisis
- Producto y material no conforme
- Reprocesamiento de productos
- Liberación de productos
- Monitoreo ambiental

#### **6. Verificación del sistema SQF**

- Validación y efectividad
- Actividades de verificación
- Acciones correctivas y preventivas
- Auditorías internas e inspecciones

#### **7. Trazabilidad y manejo de crisis**

- Identificación del producto
- Trazabilidad del producto
- Retiro de productos (Withdrawal and recall)
- Gestión de crisis

#### **8. Food defense, fraude alimentario y alérgenos**

- Plan de food defense
- Fraude alimentario
- Control de alérgenos

#### **9. Capacitación**

- Requisitos de capacitación
- Programa de capacitación

## Buenas prácticas de manufactura (Módulo 11)

### 10. Localización de la planta

- Ubicación de la planta
- Materiales de construcción
- Iluminación
- Áreas de inspección y control de calidad
- Protección contra insectos y polvo
- Ventilación
- Equipos y utensilios
- Caminos

### 11. Operación de la planta

- Mantenimiento y reparaciones
- Personal de mantenimiento y contratistas
- Calibración
- Control de plagas
- Limpieza y sanitización

### 12. Higiene del personal

- Bienestar del personal
- Lavado de manos
- Ropa y artículos personales
- Visitantes
- Servicios para el personal (vestidores, baños y comedor)

### 13. Prácticas de procesamiento y servicios

- Prácticas de procesamiento
- Suministro de agua
- Tratamiento del agua
- Calidad del agua
- Suministro de hielo
- Aire y otros gases

### 14. Recepción, almacenamiento y transporte

- Recepción y almacenamiento
- Almacenamiento de alimentos refrigerados y congelados
- Almacenamiento de ingredientes secos y material de empaque
- Almacenamiento de productos químicos peligrosos
- Prácticas de carga, descarga y transporte

## 15. Separación de áreas y manejo de residuos

- Procesos de alto riesgo
- Descongelamiento de alimentos
- Control de materia extraña
- Detección de cuerpos extraños
- Disposición de residuos

## 16. Conclusiones

**Metodología:** 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos