



MCG de México

## **Curso: Interpretación e implementación del código SQF edición 9, para almacenamiento y distribución de alimentos, 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:** Instructor con más de 15 años de experiencia la interpretación e implementación del código SQF, para almacenamiento y distribución de alimentos.

**Objetivos:** Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Almacenamiento y distribución Edición 9 y la forma correcta de su implementación.

**Requisitos del participante:** ninguno

### **Dirigido a:**

- Miembros del equipo HACCP
- Personal involucrado en la gestión de la inocuidad y la calidad
- Personal de mantenimiento, tráfico y almacenes
- SQF practitioners

## **Temario general.**

### **1. Introducción al código SQF edición 9**

- ¿Qué es el sistema SQF?
- Beneficios del sistema SQF edición 9
- Códigos SQF edición 9
- Pasos para lograr la certificación SQF
- Enfoque del sistema SQF edición 9

### **2. Compromiso de la gerencia**

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



MCG de México

### **3. Control de documentos y registros**

- Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos
- Control de documentos
- Registros

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

- Productos para almacenamiento y distribución
- Aprobación de proveedores y suministros entrantes
- Proveedores de servicio por contrato
- Almacenamiento o distribuidor externos por contrato

### **5. Sistema de inocuidad alimentaria**

- Legislación alimentaria
- Buenas prácticas de almacenamiento y distribución
- Plan de inocuidad de alimentos
- Producto o equipo que no reúne los requisitos necesarios
- Recuperación del producto
- Despacho de productos

### **6. Verificación del Sistema SQF**

- Validación y efectividad
- Actividades de verificación
- Medidas correctivas y preventivas
- Inspecciones y auditorías internas

### **7. Trazabilidad del producto, retirada y gestión de crisis**

- Identificación del producto
- Seguimiento del producto
- Retiro y retirada de productos
- Planeación de gestión de crisis

### **8. Defensa y fraude alimentarios**

- Plan de defensa alimentaria
- Fraude alimentario



MCG de México

## **9. Gestión de alérgenos**

- Gestión de alérgenos

## **10. Capacitación**

- Requisitos de capacitación
- Programa de capacitación

## **11. Buenas prácticas para el almacenamiento y distribución de alimentos (Módulo 12, del código SQF edición 9)**

## **12. Ubicación de la planta e instalaciones**

- Ubicación y aprobación de las instalaciones
- Materiales de construcción
- Iluminación y accesorios de iluminación
- Protección contra polvo, insectos y plagas
- Ventilación
- Equipos y utensilios
- Terrenos y vías

## **13. Operación de planta**

- Reparaciones y mantenimiento
- Contratistas y personal de mantenimiento
- Calibración
- Prevención de plagas
- Limpieza y saneamiento

## **14. Bienestar e higiene del personal**

- Bienestar del personal
- Lavado de manos
- Vestimenta y efectos o artículos personales
- Visitantes
- Servicios para el personal (vestidores, baños, cuartos de descanso)

## **15. Prácticas del personal de procesamiento**

- Personal involucrado en operaciones de almacenamiento, reempaque, recuperación y manipulación de alimentos



MCG de México

## **16. Suministro de agua, hielo y aire**

- Suministro de agua
- Calidad del agua y el hielo
- Aire y otros gases

## **17. Recepción, almacenamiento y transporte**

- Recepción, almacenamiento y manipulación de productos
- Almacenamiento en frío, congelamiento y enfriamiento de alimentos
- Almacenamiento de productos secos
- Almacenamiento de productos químicos peligrosos y de sustancias tóxicas que se utilizan en la planta
- Prácticas de carga, transporte y organización

## **18. Separación de funciones**

- Flujo del proceso
- Control de la contaminación con materia extraña
- Gestión de incidentes de contaminación con materia extraña

## **19. Eliminación de desechos**

## **20. Conclusiones**

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