



Área: Alimentos

Duración: 24 hrs

Interpretación e implementación del Código SQF edición 10 para fabricación de alimentos, registrado ante STPS

Descripción del curso

Objetivos

Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos del Código SQF Edición 10 para fabricación de alimentos y la forma correcta de su implementación.

Dirigido a

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

Instructor

Con más de 15 años de experiencia en la interpretación e implementación del código SQF, para fabricación de alimentos.

Metodología

Teoría: 60%

Ejercicios y Casos Prácticos: 40%

1. Introducción al Código SQF Edición 10 para fabricación de alimentos

- ¿Qué es el sistema SQF?
- Principales motivos de cambios
- Beneficios del sistema
- Códigos
- Pasos para lograr la certificación SQF

2. Compromiso de la dirección

- Responsabilidad
- Revisión
- Gestión de quejas
-

3. Documentos y registros

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

4. Especificaciones, desarrollo de productos y aprobación de proveedores

- Desarrollo de productos
- Presupuesto
- Acuerdos contractuales
- Programa de proveedores aprobados
- Gestión de cambios

5. Sistema de inocuidad alimentaria

- Legislación alimentaria
- Buenas prácticas de manufactura
- Plan de inocuidad alimentaria
- Muestreo, inspección y análisis
- Materiales y productos no conformes
- Retrabajo del producto
- Liberación de productos
- Monitoreo ambiental

6. Validación y verificación

- Validación y eficacia
- Actividades de verificación
- Correcciones y medidas correctivas preventivas
- Auditorías internas

7. Trazabilidad del producto y gestión de crisis

- Identificación del producto
- Trazabilidad del producto
- Retiro y recuperación de productos

- Planificación de la gestión de crisis

8. Defensa alimentaria, fraude alimentario y gestión de alérgenos

- Plan de defensa alimentaria
- Fraude alimentario
- Gestión de alérgenos

9. Capacitación

- Programa de capacitación

10. Ubicación del sitio y las instalaciones

- Evaluación de riesgos
- Materiales de construcción
- Iluminación y accesorios de iluminación
- Área de inspección/control de calidad
- Ventilación
- Equipos y utensilios
- Terrenos y caminos

11. Operación del sitio

- Reparaciones y mantenimiento
- Personal de mantenimiento
- Calibración
- Prevención de plagas
- Limpieza y saneamiento

12. Bienestar e higiene del personal

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

13. Prácticas del personal de procesamiento y suministro de servicios

- Personal de operaciones de procesamiento
- Manipulación de alimentos
- Suministro de agua
- Calidad del agua
- Suministro de hielo
- Aire y otros gases

14. Recepción, almacenamiento y transporte

- Recepción
- Almacenamiento
- Manipulación de productos
- Almacenamiento de alimentos refrigerados y congelados
- Almacenamiento de ingredientes secos, empaques y productos envasados de larga duración
- Almacenamiento de productos químicos peligrosos y sustancias tóxicas.
- Prácticas de carga, descarga y transporte

15. Separación de funciones y eliminación de residuos

- Procesos de alto riesgo
- Descongelación de alimentos
- Control de la contaminación con materia extraña
- Detección de materias y cuerpos extraños
- Eliminación de residuos

16. Conclusiones