

Curso: Auditor interno SQF edición 10 para fabricación de alimentos, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (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: Con más de 15 años de experiencia en auditorías a sistemas de gestión de inocuidad alimentaria bajo el esquema SQF.

Objetivos:

- Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos y la evidencia típica que puede encontrarse en un sistema de gestión de inocuidad basado en el código SQF edición 10.
- Al finalizar el curso, el participante conocerá las técnicas para auditar un sistema de gestión SQF edición 10, con base en las recomendaciones de la norma ISO 19011:2026

Requisitos del participante: Conocimientos Código SQF Edición 10: Fabricación de alimentos

Dirigido a:

- SQF practitioners
- Jefes y gerentes de calidad e inocuidad
- Miembros del equipo de auditores internos

Temario general

1. Introducción a auditor interno SQF edición 10 para fabricación de alimentos

- ¿Qué es el sistema SQF?
- Códigos SQF
- Enfoque SQF
- Estructura del código SQF
- Tipo de requisitos

2. Compromiso de la dirección

- Responsabilidad de la dirección
- Revisión de la dirección
- 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 y 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

- Evaluaciones 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 y contratistas
- 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 agua, hielo y aire

- Personal involucrado en operaciones de procesamiento y manipulación de alimentos
- Suministro de agua
- Tratamiento del agua
- Calidad del agua
- Suministro de hielo
- Aire y otros gases

14. Recepción, almacenamiento y transporte

- Recepción, almacenamiento y 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. Planeación de auditorías con base en ISO 19011:2026

- Objetivos de la auditoría
- Auditorías de primera, segunda y tercera parte
- Selección del criterio de auditoría
- Tipos de auditores
- Selección del equipo auditor
- Uso de expertos técnicos
- Principios de la auditoría
- Las etapas de la auditoría
- Tareas del auditor líder
- Estimación de días auditor
- Contenido de un plan de auditoría

17. Reuniones de apertura

- Objetivo de la reunión de apertura
- Presentación de los miembros del equipo
- Enfoque positivo en la reunión de apertura
- Confirmación de horarios y actividades

18. Desarrollo de auditorías

- Determinación de la factibilidad
- Medios de comunicación oficial
- Buenas prácticas al identificar no conformidades
- Función de los guías y observadores
- Técnicas para obtener información

19. Hallazgos de auditoría y muestreo

- Tipos de evidencia y hallazgos
- Selección del tamaño de muestra
- Personal a entrevistar
- Selección de áreas a observar
- Fuentes de información para la auditoría
- Buenas prácticas al auditar
- Recomendaciones para entrevistar
- Errores comunes al auditar

20. Reuniones de cierre

- Reunión de auditores previa al cierre
- Clasificación de hallazgos
- Redacción de no conformidades
- Propósito
- Fortalezas y debilidades
- Agenda típica
- Manejo de objeciones en la reunión de cierre

21. El reporte de auditoría

- Objetivo del reporte de auditoría
- Características de un buen reporte
- El tiempo de entrega del reporte
- Contenido típico de un reporte de auditoría

22. Conclusiones

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