



## Curso: Código SQF edición 9 para producción primaria de animales

### Descripción del curso

#### Introducción:

PENDIENTE

#### Objetivos:

El participante conocerá los requisitos del código SQF edición 9 para la producción primaria de animales.

#### Dirigido a:

Miembros del equipo HACCP, personal involucrado en la gestión de la inocuidad y la calidad SQF practitioners, personal operativo de unidades de producción pecuaria, profesionales del área pecuaria, médicos veterinarios

**Instructor:** Con amplia experiencia en la interpretación e implementación del código SQF sobre inocuidad de los alimentos en producción primaria de productos de origen animal.

**24h**  
De duración

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

# Temario general

## 1. Introducción al código SQF edición 9: Producción animal primaria

- ¿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 dirección

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

## 3. Control de documentos y registros

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

## 4. Especificaciones, desarrollo de productos animales y aprobación de proveedores

- Desarrollo de productos animales
- Especificaciones
- Insumos Agrícolas
- Productos Animales
- Servicios por contrato
- Programa de compra de insumos/proveedores aprobados

## 5. Sistema de inocuidad alimentaria

- Legislación alimentaria
- Buenas prácticas de producción
- Plan de inocuidad alimentaria (HACCP)
- Muestreo, inspección y análisis de insumos y productos
- Insumos agrícolas y productos animales no conformes
- Reprocesamiento de productos de origen animal
- Liberación del producto

## 6. Verificación del Sistema SQF

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

## 7. Trazabilidad del producto y gestión de crisis

- Identificación y trazabilidad del producto
- Seguimiento del producto
- Retiro y recuperación de productos
- Planificación de la gestión de crisis

## 8. Defensa y fraude alimentarios, gestión de alérgenos

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

## 9. Capacitación

- Requisitos de capacitación
- Programa de capacitación

## 10. Buenas prácticas de producción para la crianza de animales (Módulo 5)

- Buenas prácticas pecuarias
- Requisitos del sitio
- Ubicación de la propiedad
- Diseño, ubicación y construcción de instalaciones
- Almacenamiento de medicamentos, productos químicos agrícolas, estiércol y sustancias tóxicas
- Maquinaria agrícola
- Equipos y utensilios de manipulación de piensos/salud animal

## 11. Mantenimiento, limpieza y control de plagas y animales de granjas

- Mantenimiento y calibración de equipos
- Prevención de plagas
- Control animal
- Limpieza y saneamiento

# Temario general

## 12. Higiene del personal

- Prácticas del personal
- Salud del personal
- Instalaciones sanitarias y lavado de manos
- Ropa de protección
- Visitantes
- Almacenamiento de alimentos, bebidas y artículos del personal

## 13. Prácticas de manejo de animales y transporte

- Cuidado y manejo de animales
- Cuidado y manejo en el transporte de animales
- Control de vehículos

## 14. Gestión del agua

- Sistemas de agua
- Tratamiento de agua
- Plan de manejo de agua

## 15. Medicamentos, alimentos para animales, productos químicos agrícolas y eliminación de residuos

- Compra de productos químicos
- Medicamentos y piensos para animales
- Productos químicos agrícolas
- Manejo y eliminación de desechos

## 16. Conclusiones