



Curso: Interpretación e implementación SQF edición 9

Descripción del curso

Introducción:
PENDIENTE

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.

Dirigido a:

SQF practitioners , Jefes y Gerentes de calidad e inocuidad.
Personal de producción, calidad, mantenimiento y almacenes.

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

24h

De Duración

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

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.

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.

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.

Temario general

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.