

Curso:

IMPLEMENTACIÓN DEL CÓDIGO SQF 9 - GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

Descripción

Este curso está diseñado para proporcionar una comprensión profunda del Código SQF 9 y guiar a las empresas a través de la implementación de un sistema de gestión de la inocuidad y calidad alimentaria conforme a los requisitos de esta norma. El objetivo es preparar a las organizaciones para la certificación SQF, asegurando que sus productos cumplan con los más altos estándares internacionales de seguridad y calidad.

Objetivos del curso

1. Comprender los principios y requisitos clave del Código SQF 9.
2. Desarrollar e implementar un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria conforme a SQF 9.
3. Capacitar al personal en la documentación, seguimiento y mejora continua de los procesos de seguridad alimentaria.
4. Prepararse para la auditoría y certificación bajo el estándar SQF 9.

Temario

Introducción al Código SQF 9

- Historia y evolución del SQF.
- Objetivos y alcance del Código SQF 9.
- Estructura del Código y su relación con otros estándares de la GFSI.

Contexto de la Organización y Liderazgo

- Análisis del contexto interno y externo de la organización.
- Compromiso de la gerencia y liderazgo en la implementación de SQF 9.
- Definición de roles, responsabilidades y autoridades dentro del sistema.

Documentación y Gestión de Registros

- Requisitos de documentación según el Código SQF 9.
- Creación y mantenimiento de registros para demostrar conformidad.
- Control de documentos y procedimientos operativos.

Planificación y Evaluación de Riesgos

- Identificación y evaluación de riesgos en la cadena de suministro.
- Desarrollo de un plan HACCP según los requisitos de SQF 9.
- Implementación de programas prerrequisito (PPR) y su monitoreo.

Implementación del Sistema SQF

- Requisitos específicos para la implementación de un sistema SQF.
- Control operacional y verificación de la inocuidad alimentaria.
- Manejo de no conformidades y acciones correctivas.

Auditorías Internas y Verificación del Sistema

- Planificación y ejecución de auditorías internas.
- Evaluación del desempeño del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria.
- Preparación para auditorías de certificación externa.

Certificación SQF 9

- Proceso de certificación y recertificación bajo SQF 9.
- Revisión de los pasos para lograr y mantener la certificación.
- Gestión de auditorías de vigilancia y recertificación.

Mejora Continua y Actualización del Sistema

- Estrategias para la mejora continua en el sistema de gestión.
- Adaptación a cambios en los requisitos normativos y del mercado.
- Innovación en procesos y tecnologías de inocuidad alimentaria.

Materiales

El curso incluye:

- PDFs descargables como material de estudio.
- Material teórico y de ejercicios.
- Casos de estudio y ejemplos de implementación del Código SQF 9.

Duración

16 horas (Duración recomendada: 4 jornadas de cuatro horas)

Dirigido a

Gerentes de calidad, responsables de seguridad alimentaria, supervisores de planta, auditores internos, y cualquier otro personal involucrado en la implementación y mantenimiento de sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

Prerrequisitos

- Conocimientos generales de inocuidad alimentaria.
- Familiaridad con los procedimientos operativos estándar (SOPs) y normativas de seguridad alimentaria.

Cursos relacionados

1. Interpretación y Auditoría del Código SQF 9
2. Gestión de Riesgos en la Cadena de Suministro Alimentaria
3. Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
4. FSSC 22000: Implementación y Certificación
5. Auditorías de Seguridad Alimentaria

Contacto

MBA. Ricardo Luna

Director.

Cel : 3313 479 906

Correo: r.luna@m3consulting.com.mx