

Curso: Actualización SQF edición 10: Almacenamiento y Distribución, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Manual de trabajo del participante
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS) para los participantes que aprueben el curso

Duración: 5 horas

Modalidad: En línea o en instalaciones del cliente

Modo de evaluación: Evaluación teórica 80%

Instructor: Profesionista con experiencia comprobada en sistema de gestión de inocuidad SQF.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los cambios en la edición 10 del código SQF y podrá implementarlos en su sistema de gestión de inocuidad aplicado en el almacenamiento y distribución de alimentos.

Dirigido a:

- Integrantes del equipo de inocuidad alimentaria
- Practitioner SQF y suplente
- Personal responsable de Calidad, Compras, Capacitación, Sistemas de Gestión, etc.
- Auditores internos

Requisitos especiales: Conocimientos del código SQF edición 9

Temario general.

1. Introducción a la edición 10 del Código SQF

- Generalidades
- Cambios en las no conformidades y puntuación
- Cláusula central
- Resumen de los cambios

Tel. 56 4372 7786

email: ventas_capacitacion@synapsemexico.com.mx

<http://www.synapsemexico.com.mx>

2. Cláusulas centrales

- 2.1.1 Responsabilidad de la dirección
- 2.1.2 Revisión por la dirección
- 2.1.3 Gestión de quejas
- 2.4.3 Plan de seguridad alimentaria
- 2.4.8 Monitoreo ambiental
- 2.5.3 Correcciones y medidas correctivas y preventivas
- 2.8.1 Gestión de alérgenos
- 12.2.5 Limpieza y saneamiento
- 12.6.5 Prácticas de carga, transporte y preparación

3. Nuevos elementos

- Registros: 2.2.3.3, 2.2.3.4 y 2.2.3.5
- Gestión de proveedores 2.3.4.1 y 2.3.4.2
- Plan de seguridad 2.4.3.5, 2.4.3.7, 2.4.3.16, 2.4.3.17 y 2.4.3.18
- Capacitación: 2.9.1.2 y 2.9.1.3

4. Nueva cláusula

- 2.3.4 Programa de proveedores aprobados
- 2.3.5 Gestión del cambio
- 2.4.4 Muestreo, inspección y análisis
- 2.4.8 Monitoreo ambiental

5. Nuevo requisito

- 2.1.1.3 Plan de evaluación de la cultura de inocuidad alimentaria

Metodología: 80% teoría - 20% ejercicios y casos prácticos

Nota: Todos los cursos se pueden ajustar según los requerimientos del cliente en tiempo y contenido requerido