

Curso: Interpretación e implementación del código 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: 16 horas (Incluido tiempo de comida y descansos por didáctica)

Modalidad: En línea y en instalaciones del cliente

Requisitos del participante: Ninguno

Modo de evaluación: Evaluación teórica mínimo 80%

Instructor: Profesional con experiencia comprobada en implementación, mantenimiento y mejora del sistema de gestión de inocuidad basado en SQF.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos del Código SQF edición 10 y la forma correcta de implementar un sistema de gestión de inocuidad en el almacenamiento y distribución de alimentos.

Dirigido a:

- Practitioner SQF y suplente
- Responsable del sistema de gestión de inocuidad, jefe y gerente de calidad
- Puestos relacionados con el sistema SQF
- Auditores internos

Temario general.

1. Introducción al código SQF edición 10

- ¿Qué es el código SQF?
- ¿Qué es SQFI?
- Beneficios de la certificación SQF
- Estructura del código SQF
- Categorías del código
- Cambios en las no conformidades y puntuación
- Cláusula central
- Resumen de los cambios

2. Módulo 2: Elementos del sistema

- Compromiso de la gerencia
- Documentación y registros
- Especificaciones y Aprobación de proveedores
- Sistema de inocuidad alimentaria
- Validación y Verificación
- Trazabilidad del producto y gestión de crisis
- Defensa alimentaria y Fraude alimentario
- Gestión de alérgenos
- Capacitación

3. Módulo 12: Buenas prácticas de almacenamiento y distribución

- Ubicación del sitio e instalaciones
- Operación del sitio
- Bienestar e higiene del personal
- Prácticas del personal de procesamiento
- Suministro de agua, hielo y aire
- Recepción, almacenamiento y transporte
- Separación de funciones
- Eliminación de residuos

Metodología: 70% teoría - 30% ejercicios y casos prácticos

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