

Curso SQF Edición 8.1

Implementación + Formación de Auditores Internos



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



Curso SQF Edición 8.1

Objetivo

Proporcionar a los participantes los conocimientos y habilidades básicos para desarrollar e implementar el sistema de gestión de la Inocuidad, Calidad de los alimentos y Seguridad Alimentaria según los requisitos SQF Edición 8.1

Dirigido a:

Gerentes de Gestión de Calidad y/o Alimentaria y personal clave para la implementación y mejora de los procesos de Gestión de Seguridad Alimentaria y/o Gestión Integral de Calidad y Seguridad Alimentaria.

Consultor:

Ing. Joaquín Rodríguez

Sismac Consultores



Al finalizar, el participante habrá adquirido las siguientes habilidades:

- ✓ Conocer principios y fundamentos de Sistemas de Gestión de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos.
- ✓ Conocer los requisitos del código SQF edición 8.1 y su aplicación práctica.
- ✓ Entender cada una de las etapas y responsabilidades del proceso de implantación.
- ✓ Mantenimiento y mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad y la Calidad de los Alimentos.
- ✓ Evaluar los requerimientos del código SQF 8.1 así como su aplicación práctica.
- ✓ Formar personal clave en auditores Internos para el mantenimiento del SQF
- ✓ Auditar de acuerdo a los requisitos de ISO 19011:2019

”



Curso SQF 8.1 Implementación + Formación de Auditores Internos

Calendarización

INICIO

05, 06, 07 de Septiembre, 2019.

HORARIO

09:00 – 18:00 horas en Jueves y Viernes
09:00 – 15:00 horas en Sábado

DURACIÓN

24 horas en total

SEDE

División de Estudios de Posgrado
Facultad Ciencias Químicas UANL

UBICACIÓN

Guerrero y Progreso S/N
Col. Treviño C.P. 64570
Monterrey, Nuevo León,
México

Septiembre						
L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

-  Jueves y Viernes, 09:00 – 18:00 horas
-  Sábado, 09:00 – 15:00 horas

MÓDULOS

(Implementación del Código SQF Edición 8.1)

I.- Fundamentos de Seguridad Alimentaria

1. Introducción
2. Niveles de Certificación
3. Cambios de la edición 8 a 8.1

II.- Requisitos del Código SQF Edición 8.1

Parte A Implementando y Manteniendo el

Código SQF

1. Preparación para la Certificación SQF
2. El Proceso de Certificación Inicial
3. La Decisión de la Certificación Inicial
4. Vigilancia y Recertificación
5. Obligaciones de los Proveedores y de los Organismos de Certificación

III.- Parte B: El Código SQF

Módulo 1 : Alcance, Referencias y Definiciones

Módulo 2 Elementos del Sistema SQF

- 2.1 Compromiso de la Gerencia
- 2.2 Control de Documentos y Registros
- 2.3 Especificaciones y Desarrollo del Producto
- 2.4 Alcance de la Inocuidad de los Alimentos
- 2.5 Verificación del Sistema SQF
- 2.6 Identificación, Trazabilidad, Retiro y Recuperación del Producto
- 2.7 Seguridad de la Planta
- 2.8 Alimentos de Identidad Preservada
- 2.9 Capacitación

MÓDULOS

(Implementación del Código SQF Edición 8.1)

IV. Módulo 11: Fundamentos de la inocuidad

de alimentos-BPM

- 11.1 Requisitos y Aprobación de la Planta
- 11.2 Construcción y Control de las Áreas del Manejo y Almacenamiento de Productos
- 11.3 Bienestar e Higiene Personal
- 11.4 Prácticas de Procesamiento del Personal
- 11.5 Suministro de Agua, Hielo y Aire
- 11.6 Almacenamiento y Transporte
- 11.7 Separación de Funciones
- 11.8 Laboratorios en las Instalaciones
- 11.9 Eliminación de Desechos
- 11.10 Exterior

V. Conceptos Adicionales

- 1. Módulos adicionales
- 2. Categorías del sector de alimentos
- 3. Definiciones importantes
- 4. Evaluación Final

VI. Cronograma de implementación

- 1. Sistema de Gestión de la Inocuidad
- 2. Sistema de Gestión de la Calidad
- 3. Sistema Integrado
- 4. Evaluación Final

MÓDULOS

(Formación de Auditores Internos SQF Edición 8.1)

I. Fundamentos de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos

- ✓ Introducción
- ✓ Conceptos Básicos

II. Requisitos de SQF Edición 8.1

Módulo 2 Elementos del Sistema SQF

- 2.1 Compromiso de la Gerencia
- 2.2 Control de Documentos y Registros
- 2.3 Especificaciones y Desarrollo del Producto
- 2.4 Alcance de la Inocuidad de los Alimentos
- 2.5 Verificación del Sistema SQF
- 2.6 Identificación, Trazabilidad, Retiro y Recuperación del Producto
- 2.7 Seguridad de la Planta
- 2.8 Alimentos de Identidad Preservada
- 2.9 Capacitación

Módulo: Fundamentos de la inocuidad de los alimentos

- 11.1 Requisitos y Aprobación de la Planta
- 11.2 Construcción y Control de las Áreas del Manejo y Almacenamiento de Productos
- 11.3 Bienestar e Higiene Personal
- 11.4 Prácticas de Procesamiento del Personal
- 11.5 Suministro de Agua, Hielo y Aire
- 11.6 Almacenamiento y Transporte
- 11.7 Separación de Funciones
- 11.8 Laboratorios en las Instalaciones
- 11.9 Eliminación de Desechos
- 11.10 Exterior

MÓDULOS

(Formación de Auditores Internos SQF Edición 8.1)

III. Proceso de Auditoría

Planeación de Auditorías

1. Programa de auditorías.
2. Planeación y programación.
3. Requisitos y responsabilidades del auditor

Preparación de la Auditoría

1. Alcance y profundidad.
2. Selección del equipo auditor.
3. Información adicional
4. Lista de verificación
5. El plan de auditoría

Ejecución de la Auditoría

1. Reunión de apertura.
2. Evidencia objetiva.
3. Evaluación del sistema
4. Revisión de los hallazgos.
5. Reunión de cierre

Informe y Seguimiento de Auditoría

1. Informe de la auditoría.
2. Seguimiento de la auditoría
3. Registro de la auditoría.

Examen teórico-práctico

PRECIO



\$4,500.00

En caso de requerir factura, el costo es más IVA (16%).
Favor de hacernos llegar su cédula fiscal.

INCLUYE

- Constancia
- Manual
- Servicio de coffee break

FORMAS DE PAGO

1. Transferencia electrónica ó depósito bancario

A favor de:	Universidad Autónoma de Nuevo León
RFC:	UAN-691126-MK2
Banco:	Banorte
Sucursal:	Leones (0262)
Cuenta:	0264-20867-5
CLABE:	072580002642086750

2. Cheque a favor de: Universidad Autónoma de Nuevo León

3. Tarjeta de crédito o efectivo: Si el pago lo realiza en efectivo o tarjeta a través del CENEC, el horario es de 9:00 a 16:00 horas.

Enviar su comprobante de pago al correo:

cenec.fcq@uanl.mx

No se podrá reembolsar después de 5 días de haber realizado el pago



CONTACTO

Teléfono

+52 (81) 8375-3851/55 y 8374-1352 Opción 3
+52 (81) 8329-4000, Ext. 3415 ó 3417

E-mail

cenec.fcq@uanl.mx

Página web

www.fcq.uanl.mx

Facebook

www.facebook.com/cenec.fcq

Horario de oficinas

Lunes a Viernes de 9:00 a 17:00 hrs.