

# ¿Cómo se utilizan juntos HACCP y SQF?



**Luis Cruz**  
Mexico &  
Central America  
Representative  
SQFI

Programar una  
reunión en línea



**Palova D. Marques**  
Brazil &  
South America  
Representative  
SQFI

Programar una  
reunión en línea



**Julian Poveda**  
Colombia &  
Central America  
Representative  
SQFI

Programar una  
reunión en línea

# ¿Cómo se utilizan juntos HACCP y SQF?

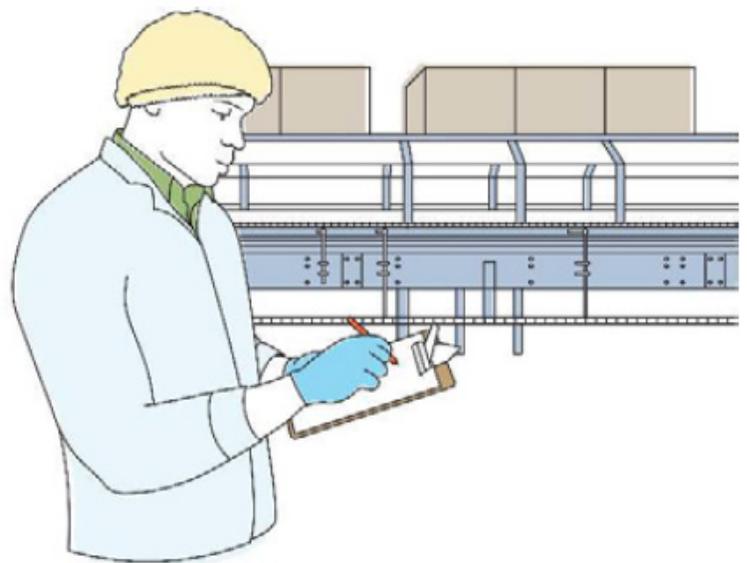
## Asegurando la inocuidad y calidad alimentaria con SQF y HACCP

HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control por sus siglas en inglés) y SQF (Safe Quality Food, Alimentos Inocuos y de Calidad) son esquemas diseñados para asegurar la inocuidad en la producción de alimentos. Aunque con alcances independientes, trabajan juntos para proporcionar un enfoque integral en la inocuidad y calidad alimentaria.

**HACCP cuenta con un enfoque sistemático para identificar y controlar los peligros relacionados con la inocuidad alimentaria.** Involucra la identificación de peligros significativos, la determinación de puntos críticos de control y el establecimiento de procedimientos de vigilancia y control. El sistema HACCP es un enfoque preventivo para la inocuidad alimentaria, que se centra en identificar y prevenir peligros antes de que ocurran.

**SQF es un sistema diseñado para proporcionar un marco para la gestión de la inocuidad y calidad alimentaria.** Involucra el desarrollo e implementación de un conjunto integral de políticas, procedimientos y controles basados en el riesgo para asegurar que los productos alimenticios sean inocuos, consistentes y de alta calidad.

**Cuando HACCP y SQF se utilizan juntos, pueden ayudar a crear un sistema integral sólido de gestión de inocuidad y calidad alimentaria.** HACCP es la base que proporciona un enfoque detallado para identificar y controlar los peligros de inocuidad alimentaria, mientras que SQF respalda un marco más amplio para gestionar todos los programas de inocuidad y calidad alimentaria. Trabajando juntos, estos sistemas pueden ayudar a asegurar que los productos alimenticios cumplan o superen las expectativas de calidad de los clientes y consumidores.



# ¿Cómo se utilizan juntos HACCP y SQF?

## Antecedentes de HACCP

HACCP es un sistema diseñado para identificar y controlar los posibles peligros en el proceso de producción de alimentos. HACCP se centra en identificar los puntos críticos de control (PCC) en el proceso de producción de alimentos donde, si no se controlan, los peligros pondrán en riesgo la inocuidad alimentaria.

HACCP fue desarrollado por un equipo de científicos e ingenieros a finales de los años 50 y principios de los 60 del siglo XX, en colaboración con la compañía Pillsbury, los Laboratorios de Investigación Natick del Ejército de los Estados Unidos y la Administración Nacional de Aeronáutica y del Espacio (NASA). El objetivo era asegurar la inocuidad de los productos alimenticios para los astronautas durante los primeros años del programa espacial.

El equipo de desarrollo utilizó un enfoque sistemático para identificar y controlar los posibles peligros en el proceso de producción de alimentos, y el sistema HACCP resultante ha sido adoptado desde entonces como un estándar para la inocuidad alimentaria a nivel mundial.

## Desarrollo e Implementación de HACCP



Hoy en día, el desarrollo e implementación de los planes HACCP para sitios de producción están supervisados por organismos reguladores, como la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), así como por organizaciones de la industria, como la Alianza Internacional HACCP y la Comisión del Codex Alimentarius. Estas organizaciones

proporcionan orientación y capacitación sobre la implementación de HACCP y las mejores prácticas para garantizar la inocuidad de los productos alimenticios.

# ¿Cómo se utilizan juntos HACCP y SQF?

## Requisitos de SQF y HACCP

La Certificación SQF utiliza los principios de HACCP para gestionar los riesgos de inocuidad y calidad alimentaria a lo largo del proceso de producción de alimentos. La Certificación SQF requiere que las empresas implementen un sistema de gestión de inocuidad alimentaria basado en HACCP que identifique los peligros potenciales y describa las medidas de control para mitigarlos. Un fuerte compromiso con la inocuidad alimentaria y la cultura de inocuidad alimentaria deben respaldar el plan HACCP. Bajo SQF, el plan HACCP puede ayudar también en el establecimiento de controles a los riesgos de calidad en el producto terminado.

La certificación SQF también requiere un monitoreo y verificación continuos del plan HACCP para asegurar que controle efectivamente los peligros y mantenga la inocuidad alimentaria. Esto incluye pruebas y validaciones regulares del plan HACCP y las acciones correctivas que se tomen según sea necesario.

## Capacitación en HACCP

SQF no imparte capacitaciones propias en HACCP, sin embargo, proporciona orientación y capacitación sobre la implementación de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria basados en HACCP como parte de su programa de certificación.

SQF alienta la capacitación e implementación de HACCP a través de sus Centros de Capacitación autorizados. Estos cursos están diseñados para ayudar a las empresas a comprender los principios de HACCP y cómo aplicarlos en el desarrollo y mantenimiento de sus sistemas de gestión de inocuidad y calidad alimentaria. La capacitación incluye información sobre el desarrollo de planes HACCP, la identificación de puntos críticos de control, el establecimiento de medidas de control y la vigilancia y verificación de la efectividad del plan HACCP, tanto para inocuidad como para calidad.

Al buscar cursos de capacitación en HACCP, busque aquellos que ofrezcan instrucción sobre los principios y la aplicación del sistema HACCP basados en el Anexo de los Principios Generales de Higiene Alimentaria de la Comisión del Codex Alimentarius, como los reconocidos por la Alianza Internacional HACCP, que establece los estándares para la capacitación y educación en HACCP en los Estados Unidos.



# ¿Cómo se utilizan juntos HACCP y SQF?

Además de las referencias a la capacitación en HACCP, SQF también ofrece formación en otros temas de gestión de inocuidad alimentaria, como defensa alimentaria y gestión de proveedores, para ayudar a las empresas a cumplir con los requisitos de su programa de certificación y asegurar la inocuidad y calidad de sus productos alimenticios.

## ¿Interesado en obtener la Certificación SQF?

El programa SQF es un camino para que las empresas produzcan alimentos inocuos y de calidad. Es un programa riguroso y creíble que es buscado por minoristas, propietarios de marcas y proveedores de servicios de alimentos en todo el mundo.



**Luis Cruz**  
Mexico &  
Central America  
Representative  
SQFI

Programar una  
reunión en línea



**Palova D. Marques**  
Brazil &  
South America  
Representative  
SQFI

Programar una  
reunión en línea



**Julian Poveda**  
Colombia &  
Central America  
Representative  
SQFI

Programar una  
reunión en línea

En resumen, HACCP se centra en identificar y controlar los peligros significativos en el proceso de producción de alimentos. La Certificación SQF utiliza los principios de HACCP para gestionar los riesgos de inocuidad y calidad alimentaria a lo largo del proceso de producción de alimentos. La Certificación SQF requiere que las empresas implementen un sistema efectivo de gestión de inocuidad o calidad alimentaria basado en HACCP y vigilen y verifiquen constantemente su efectividad.

### Descubre todo lo que necesitas saber para comenzar con la capacitación en SQF:

Con SQF, tienes el poder de desbloquear tu potencial y obtener una ventaja competitiva en el mercado. Nuestros programas de capacitación están diseñados para ayudarte a comprender completamente las complejidades de nuestros programas y códigos, permitiéndote implementarlos de manera efectiva en tu negocio.