

CURSO OFICIAL ONLINE “INTERPRETACIÓN FSSC 22000 VERSIÓN 6”

Este curso Oficial es impartido por un entrenador aprobado de ALAL Consulting (Centro de Formación Autorizado por Foundation FSSC)



CARGA HORARIA: 16 HORAS

OBJETIVO:

Que el participante:

- Sea capaz de identificar los cambios de requisitos del esquema FSSC 22000 versión 6 (respecto a la versión 5.1)
- Adquiera los conocimientos necesarios para la implementación de los requerimientos del esquema FSSC 22000 en su versión 6

DIRIGIDO A:

- Gerentes de Calidad, Producción, Operaciones de empresas de alimentos.
- Profesionales que conforman el Equipo de Inocuidad de empresas de alimentos.
- Profesionales de empresas con Planes de Inocuidad con enfoque de riesgos que deseen reevaluar los planes HACCP y otros sistemas de gestión de la inocuidad.
- Representantes de Empresas Certificadas FSSC.
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad de los alimentos.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaqueo y almacenamiento de productos alimenticios.



CONTENIDO ACÁDEMICO:

- 1.- Antecedentes
- 2.- Principales Cambios en el Esquema FSSC V6
- 3.- Estructura del Esquema FSSC V6
- I. ISO 22000:2018
Contexto de la organización; Liderazgo; Planificación; Apoyo; Operación; Evaluación de desempeño; Mejora
- II. ISO TS 22002-1 / ISO TS 22002-4
Construcción y disposición de edificio; Diseño de instalaciones y espacios de trabajo; Servicios - aire, agua, energía; Disposición de residuos; Diseño de equipos, limpieza y mantenimiento; Requisitos de ingreso de materiales; Medidas para prevenir la contaminación cruzada; Limpieza y desinfección; Control de plagas; Higiene del personal e instalaciones para los empleados; Reproceso; Procedimiento de recuperación de productos (recall); Almacenamiento; Información del producto al consumidor; Defensa alimentaria, biovigilancia y bioterrorismo.
- III. Requisitos Adicionales
Gestión de Servicios y Materiales Comprados; Etiquetado de Productos; Defensa de los Alimentos; Mitigación del Fraude Alimentario; Uso de Logotipo; Gestión de Alérgenos; Control Ambiental; Cultura de Cultura de Inocuidad y Calidad alimentaria; Inocuidad y Calidad alimentaria; Control de Calidad; Control de Calidad; Transporte Almacenamiento y Almacén; Control de Peligros y Acciones para Prevenir la Contaminación Cruzada; Verificación de PPR; Diseño y Desarrollo de Productos; Estado de salud; Gestión de Equipos; Pérdida y Desperdicio de Alimentos; Pérdida y Desperdicio de Alimentos; Requisitos de Requisitos de Comunicación; Requisitos para Organizaciones con Certificación Multisitios
- 4.- Proceso de Actualización
- 5.- Examen Online



CERTIFICACIÓN A OBTENER:

El participante obtendrá el CERTIFICADO OFICIAL de APROBACIÓN (para los que realicen y aprueben el examen) o de PARTICIPACIÓN, siempre que hayan participado en un 90% de las horas de la capacitación, emitido por ALAL Consulting (Centro de Formación Autorizado por Foundation FSSC)

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD \$ 289.00 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

21% Pago antes del 27-Junio-2023 (USD \$ 229.00 + IVA)

14% Pago antes del 04-Julio-2023 (USD \$ 249.00 + IVA)

07% Pago antes del 11-Julio-2023 (USD \$ 269.00 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 245.00 + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 04-Julio-2023 (USD \$ 199.00 más IVA p/p)

Pago antes del 11-Julio-2023 (USD \$ 225.00 más IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico del Curso Oficial en formato digital
- Certificado Oficial de Participación o Aprobación emitido por ALAL Consulting (Centro de Formación Autorizado por Foundation FSSC)

▶ El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago: Transferencia bancaria, Tarjeta de crédito.

Aceptamos tarjetas de crédito:



Organizan:



EXPOSITOR:



Entrenador aprobado de ALAL Consulting (Centro de Formación Autorizado por Foundation FSSC)



Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Jusetty Coello V.

jusetty.coello@smrconsultores.com

Telefono: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-88731466

Guayaquil - Ecuador

Ithaty Duarte L.

ithaty.duarte@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"

"Las 2 primeras horas son sin costo"

Andrea Vera V.

Telefono: +593-4-5029013 / 5022889

andrea.vera@smrconsultores.com

www.smrconsultores.com