

# 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, empaquetado 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; 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 \$ 269.00 + IGV**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

21% Pago antes del 06-October-2023 (USD \$ 229.00 + IGV)

14% Pago antes del 17-October-2023 (USD \$ 249.00 + IGV)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 239.00 + IGV p/p**

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 06-October-2023 (USD \$ 205.00 más IGV p/p)

Pago antes del 17-October-2023 (USD \$ 225.00 más IGV 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:

**Maira Vaca D.**

maira.vaca@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-952-423300  
Perú

**Henry Seminario L.**

henry.seminario@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-969-676766  
Perú

**Giuliana Flores D.**

ventaslatam3@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-982467638  
Perú

### **Modalidad InCompany / InHouse:**

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierto), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"  
"Las 2 primeras horas son sin costo"

**Paul Seminario L.**

paul.seminario@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-933-062411

[www.smrconsultores.com](http://www.smrconsultores.com)