

CURSO ONLINE “INTERPRETACIÓN FSSC 22000 VERSIÓN 6”



SM&R
ACADEMY

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 22000 o en Proceso de Implementación hacia la Certificación.
- 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.

- **Fecha:**
Martes 10 de Septiembre de 2024
Miércoles 11 de Septiembre de 2024
- **Horarios:** 09h00 a 17h00
(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia
- **Modalidad:** **ONLINE**



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 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 Global Services SM&R Training & Consulting // SM&R Academy en formato digital

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD \$ 229.00 + IGV

Descuento por inscripción y pago anticipado:

21% Pago antes del 26-Agosto-2024 (USD \$ 179.00 + IGV)

13% Pago antes del 30-Agosto-2024 (USD \$ 199.00 + IGV)

06% Pago antes del 05-Septiembre-2024 (USD \$ 215.00 + IGV)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 209.00 + IGV p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 30-Agosto-2024 (USD \$ 175.00 más IGV p/p)

Pago antes del 05-Septiembre-2024 (USD \$ 195.00 más IGV p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico del Curso en formato digital
- Certificado de Participación o Aprobación emitido por Global Services SM&R Training & Consulting // SM&R Academy en formato digital

▶ 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:



EXPOSITOR:

- Es Lead Auditor de FSSC 22000 versión 6
- Es Lead Trainer International HACCP Alliance
- Es Lead Trainer SeaFood HACCP Alliance
- Es ATP de BRCGS Food Safety versión 9 y Product Safety Management
- Es Trainer aprobado por IFS Academy
- Es Lead Trainer PSA – Produce Safety Alliance - FSMA
- Cuenta con más 20 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Cuenta con más de 3,500 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.
- Es Tecnóloga en Alimentos, ESPOL, Ecuador.
- Es Ingeniera Agroindustrial, Universidad Agraria del Ecuador.
- Ha realizado Diplomado en Biotecnología, ESPOL, Ecuador.
- Es Máster en Ciencia de los Alimentos, ESPOL, Ecuador.

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

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"

Paul Seminario L.

paul.seminario@smrconsultores.com

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



SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com