

# CURSO ONLINE “INTERPRETACIÓN FSSC 22000 VERSIÓN 6”



**SM&R**  
ACADEMY

## 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, empaque y almacenamiento de productos alimenticios.

**CARGA HORARIA: 16 HORAS**

- **Fecha:**  
Lunes 22 de Diciembre de 2025  
Martes 23 de Diciembre de 2025
- **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 \$ 249.00 + IVA**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

14% Pago antes del 28-Noviembre-2025 (USD \$ 215.00 + IVA)

07% Pago antes del 15-Diciembre-2025 (USD \$ 225.00 + IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 229.00 + IVA p/p**

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 28-Noviembre-2025 (USD \$ 185.00 más IVA p/p)

Pago antes del 15-Diciembre-2025 (USD \$ 209.00 más IVA 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 y Tarjeta de crédito.

**Aceptamos tarjetas de crédito:**



## EXPOSITORA:

Marcela Cano

Auditora y Trainer FSSC 22000



- Cuenta con más de 25 años de experiencia en el rubro alimentos y numerosas horas como formadora en cursos y charlas impartidas en distintas empresas públicas y privadas en Argentina, Perú, Chile.
- Se ha desempeñado en roles clave como asesora, auditora y capacitadora en sistemas de gestión bajo normas BPM, HACCP, FSSC/ISO 22000, BRCGS, GlobalG.A.P., entre otras, brindando asistencia técnica especializada y desarrollando programas de capacitación para diversas empresas del sector de alimentos y bebidas, frutas y verduras secos y procesados, aceites y grasas, vinos, entre otros.
- Ha ejecutado numerosas auditorías de certificación y de segunda parte, en Latinoamérica, como auditor independiente de organismos de certificación.
- Se ha desempeñado cargos relacionados con la Seguridad alimentaria en empresas privadas en el sector Agroalimentario.
- Es Licenciada en Bromatología, y Consultora Asociada de Global Services SM&R Training & Consulting para Latinoamérica y España.

## Mayor Información para Inscripciones y Registro:

**Jusetty Coello V.**

jusetty.coello@smrconsultores.com

Telefono: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-88731466

Guayaquil - Ecuador

**Paola Almeida F.**

paola.almeida@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil - Ecuador

## 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"

**Andrea Vera V.**

Telefono: +593-4-5029013 / 5022889

andrea.vera@smrconsultores.com

Organizan:



**SM&R**  
ACADEMY

**www.smrconsultores.com**