# CURSO ONLINE "INTERPRETACIÓN FSSC 22000 VERSIÓN 6"



# **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, empacado y almacenamiento de productos alimenticios.

# ·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 alimentarialnocuidad y Calidad
alimentaria; Control de CalidadControl 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 Gestión de Equiposde Equipos;
Pérdida y Desperdicio de Pérdida y Desperdicio de
AlimentosAlimentos; Requisitos de Requisitos de ComunicaciónComunicación; 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 PARTICI-PACIÓN, 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.oo + IVA) 07% Pago antes del 15-Diciembre-2025 (USD \$ 225.oo + 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:



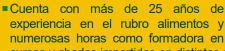


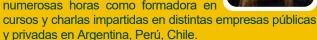






# **EXPOSITORA:**Marcela Cano Auditora y Trainer FSSC 22000





- 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 (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



