



CURSO SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA SEGÚN ISO 22000:2018 Y FSSC 22000 v5.1

10 Y 11 DE NOVIEMBRE

UY, ARG
10:00 a 17:00 hs

PE, COL, ECU
08:00 a 15:00 hs

CHI, PY
09:00 a 16:00 hs

MX, CA
07:00 a 14:00 hs

Objetivos:

Suministrar la información y conceptos sobre los requisitos y metodología de la ISO 22000:2018, y su impacto hacia la certificación FSSC 22000 v5.1.

Contenido:

- Elementos clave y ventajas de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.
- Principios y nuevo enfoque de un SGIA según ISO 22000:2018.
- Serie de Normas ISO 22000 e interpretación de los requisitos de la Norma ISO 22000:2018 .
- Reseña de las principales diferencias con al versión anterior (2005).
- Fundación FSSC 22000 – Reconocimiento GFSI.
- Importancia de la certificación en los mercados globalizados.
- Relación de la ISO 22000 con el esquema FSSC 22000.
- Requisitos del proceso de certificación FSSC 22000.
- Guía desarrollada por FSSC respecto a la Cultura de Inocuidad.
- Publicación de las nuevas versiones y plazos.

Modalidad:

De forma remota desde la plataforma: ZOOM
En el correr del día de inicio, LSQA le estará enviando un instructivo + link de acceso.
El material utilizado por el Facilitador en su presentación se entregará al finalizar.
Las grabaciones son para control interno y no estarán disponibles.

Facilitadoras:



Alejandra Capurro

Ingeniera Química con más de 20 años de experiencia en el área de gestión con amplia experiencia en implementación, desarrollo y evaluación de Sistemas de Gestión. Especializada en Dirección y Administración de Empresas; se ha desempeñado en diversas industrias dentro del Sector Alimentario. Actualmente es Presidente del Comité de Partes Interesadas de la Inter-American Accreditation Cooperation (IAAC).



Mercedes Albistur

Química Farmacéutica, Facultad de Química.
Posgrado Universitario de Especialización en Administración de Empresas, Facultad de Ciencias Económicas y de Administración. MBA, Master en Dirección de empresas, Universidad Católica del Uruguay. Auditor, Docente y profesional independiente con amplia experiencia en implementación de Sistemas de Gestión de Calidad, Seguridad, Medio Ambiente e Inocuidad (FSSC, ISO 22000, HACCP y BPM). Como dependiente, se formó y trabajó en empresas como Air Liquide Uruguay S.A., 3M y Pepsi Cola MFG Co Of Uruguay SRL.

Durante el curso, compartiremos toda la información y links para acceder a los documentos de FSSC relacionados a la nueva sub versión 5.1.

Por más información y/o inscripciones:

URUGUAY: capacitacion@lsqa.com

PARAGUAY: criscioni@lsqa.com

ECUADOR: capacitacion.ecuador@lsqa.com

CENTROAMÉRICA: capacitacioncr@lsqa.com

CHILE: prodriguez@lsqa.com

MÉXICO: madin@lsqa.com

ARGENTINA: capacitacionarg@lsqa.com

PERÚ: capacitacion.peru@lsqa.com

COLOMBIA: capacitacioncr@lsqa.com