



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

**LUNES 30 Y MARTES 31 DE AGOSTO**

**Uruguay, Argentina:** 10:00 a 17:00 hs  
**Chile, Paraguay:** 09:00 a 16:00 hs

**Perú, Ecuador, México:** 08:00 a 15:00 hs  
**Costa Rica:** 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 la 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:

On Streaming, por plataforma **ZOOM** para toda la red.  
En el correr del día de inicio, LSQA le estará enviando un instructivo + link de acceso.  
Se enviarán los materiales de forma digital al correo del participante. Las grabaciones 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  
**COSTA RICA:** capacitacioncr@lsqa.com  
**ARGENTINA:** comercialarg@lsqa.com

**PARAGUAY:** criscioni@lsqa.com  
**CHILE:** prodriguez@lsqa.com  
**PERÚ:** capacitacion.peru@lsqa.com

**ECUADOR:** comercial.ecuador@lsqa.com  
**MÉXICO:** madin@lsqanet.com