

Novedades para empresas certificadas HACCP

# ACTUALIZACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CODEX 2020

Fecha:

Lunes 12 de abril

Horario:

Uruguay y Argentina  
14.30 a 17.30 hs

Chile y Paraguay  
13.30 a 16.30 hs

Perú  
12.30 a 15.30 hs

Costa Rica y México  
11.30 a 14.30 hs

Total: 3 horas

El Codex alimentarius de la OMS/FAO ha realizado este año una revisión de sus Principios Generales de Higiene de los Alimentos CXC 1-1969 REV. 2020, incorporando el concepto de "cultura positiva de la inocuidad de los alimentos" y algunos requisitos de los esquemas reconocidos de inocuidad alimentaria.

Durante el webinar compartiremos:

Modalidad:

On Streaming,  
por plataforma Zoom.

Facilitadoras:



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



Ana Varsi

Adjunta a Dirección - Esquemas de Sostenibilidad, y Referente Técnico de estándares BRCGS, LSQA

Ana contribuye a las principales redes globales de desarrollo del conocimiento en materia de Inocuidad Alimentaria y Sostenibilidad de las Cadenas Suministro.

A lo largo de su desarrollo profesional, ha logrado altos niveles de fidelización de stakeholders clave formando parte de las principales mesas de negociación en materia de reconocimiento, como ser, GFSI, BRCGS, FSSC 22000, ANAB, APSCA, SEDEX, RTRS y cadenas de retailers multinacionales. Reconocida por BRCGS por su contribución al estándar ético desde sus inicios, integra el Technical Advisory Comité de Ethical Trade and Responsible Sourcing; y forma parte de los SSF, grupo de partes interesadas de SEDEX, desde 2014.

Ana es egresada de la Universidad de la República en Uruguay como Ingeniera Agrónoma y posee una Maestría en Gestión de Calidad de Alimentos de la Universidad Wageningen, Países Bajos. Ha sido destacada por ambas universidades por su desempeño académico.

- ✓ Objeto, alcance y naturaleza de las normas del Codex
- ✓ Requisitos incorporados en la última revisión
- ✓ Elementos importantes para cultivar una cultura positiva de la inocuidad alimentaria
- ✓ Proceso de transición
- ✓ Link a la publicación en idioma español

POR MÁS INFORMACIÓN Y/O INSCRIPCIONES:

Uruguay: [capacitacion@lsqa.com](mailto:capacitacion@lsqa.com)

Costa Rica: [capacitacioncr@lsqa.com](mailto:capacitacioncr@lsqa.com)

Chile: [prodriguez@lsqa.com](mailto:prodriguez@lsqa.com)

Perú: [capacitacion.peru@lsqa.com](mailto:capacitacion.peru@lsqa.com)

Argentina: [comercialarg@lsqa.com](mailto:comercialarg@lsqa.com)

Paraguay: [criscioni@lsqa.com](mailto:criscioni@lsqa.com)

México: [madin@lsqanet.com](mailto:madin@lsqanet.com)

Ecuador: [porras@lsqanet.com](mailto:porras@lsqanet.com)