

CURSO TALLER

Norma FSSC 22000 v.5.1

Sistema de Gestión de Inocuidad

Duración: 12 horas.

Cantidad de participantes:
asistencia máxima de veinte (20)
personas.

Didáctica: se desarrolla con actividades de presentación de los contenidos teóricos, más ejercicios de aplicación para revisar lo aprendido y fomentar la participación y consulta. Al finalizar se realiza una evaluación del aprendizaje.

Modalidad: Se puede dictar presencial in company en una jornada de 8 horas y otra de cuatro. A través de teleconferencia sincrónica en tres jornadas de 4 horas

Condiciones: No es necesario contar con conocimientos previos sobre las versiones anteriores del esquema FSSC 22000. Se recomienda tener conocimientos sobre inocuidad alimentaria, BPM y HACCP.

El Curso incluye:

Entrega de Manuales de Curso en formato digital.
Entrega de Certificado de Asistencia y Aprobación.

AUDIENCIA

Destinado a: empresas que están buscando ser certificadas con FSSC 22000, principalmente para quienes lideran la implementación y para el equipo de inocuidad. Personal Jerárquico y Supervisores de Empresas de alimentos y de envases y accesorios para alimentos. Profesionales vinculados a la temática alimentaria como Licenciados e Ingenieros en Alimentos, Químicos, Veterinarios, Agrónomos, Bromatólogos, Bioquímicos, Nutricionistas que buscan adquirir conocimiento en normas de gestión de inocuidad. Profesionales que desarrollan su actividad como consultores internos o externos en control y gestión de la calidad e inocuidad para empresas del sector Alimentario y de Packaging para Alimentos.

OBJETIVOS

El objetivo de este curso es que los participantes interpreten claramente las exigencias del nuevo esquema FSSC, incluyendo los 3 grupos de requisitos que lo componen y la interacción entre ellos, para lograr la implementación consistente del esquema en cualquier empresa de la cadena productiva de alimentos.

DESARROLLO DE TEMAS

- / Introducción al Esquema
- / Requisitos relacionados con el Contexto de la organización
- / Requisitos relacionados con el Liderazgo en el SGIA
- / Requisitos relacionados con la Planificación del SGIA
- / Requisitos relacionados con Actividades de Apoyo al SGIA
- / Programas de Prerrequisitos – ISO TS 220002/01-04
- / Requisitos relacionados con la Operación- Control de los peligros
- / Actualización y Verificación
- / La Mejora Continua del SGIA
- / Requisitos Adicionales