



Curso a Distancia

Interpretación Esquema FSSC 22000 Versión 6

Introducción

El sistema de certificación FSSC 22000 ha recibido el reconocimiento pleno del Consejo de administración de la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI).

FSSC 22000 es propiedad de una fundación sin fines de lucro. Esto hace que el esquema sea independiente de cualquier interesado específico y garantiza el compromiso internacional.

El 31 de marzo de 2023 la Fundación FSSC 22000 publicó la Versión 6 de su Esquema de certificación FSSC 22000. Las principales razones para una versión actualizada son el cumplimiento de los últimos requisitos de evaluación comparativa de la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) y los requisitos reforzados para el desempeño de los Organismos de Certificación (CB) como parte de la mejora continua.

Dirigido a:

Responsables e integrantes de los equipos de inocuidad de empresas pertenecientes a la cadena alimentaria y Alta Dirección de dichas empresas.

Gerentes, Jefes, Supervisores, Coordinadores y Analistas de las áreas de Calidad, Diseño y Desarrollo, Proceso y Mantenimiento de empresas productoras de alimentos.

Asesores de la industria alimentaria.

Objetivos:

Al finalizar este curso, los participantes podrán:

- Conocer la estructura del esquema FSSC 22000 y los distintos alcances para su implementación y certificación.
- Interpretar los requisitos de la última versión del esquema FSSC 22000.
- Adquirir herramientas prácticas para poder diseñar e implementar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria de acuerdo a los requisitos del esquema FSSC 22000.
- Mejorar sistemas de gestión de inocuidad implementados, asegurando el cumplimiento de los requisitos incorporados o modificados en la última versión del esquema.



Contenidos

- Introducción
- Estructura FSSC 22000
- Alcances FSSC 22000
- ISO 22000:2018
 - Estructura de alto nivel (HLS)
 - Términos y definiciones
 - Contexto de la organización
 - Liderazgo
 - Planificación
 - Apoyo
 - Operación
 - Evaluación de desempeño
 - Mejora
- Requisitos adicionales FSSC 22000

Modalidad de dictado

A distancia – 3 jornadas de 3,5 hs cada una.

Discusión de conceptos teóricos y actividades para los participantes utilizando casos y ejercicios prácticos.

Los participantes recibirán previamente el material para la actividad, vía mail, y el link para ingresar a la actividad.

Instructor

PABLO BARBUTO – DIRECTOR DE LA CONSULTORA QCS

Ingeniero en alimentos con formación de postgrados.

Individuo calificado en controles preventivos por la FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance).

Posee más de 25 años de experiencia en el diseño e implementación de sistemas de gestión en general y de inocuidad alimentaria en particular.



Se desempeñó en posiciones gerenciales en empresas de primer nivel. Ex Director Regional de Calidad y Procesos de AB-INBEV con responsabilidad sobre 23 plantas de Argentina, Bolivia, Uruguay, Paraguay y Chile.

Es profesor de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria en la Universidad Nacional de Luján.

Ha dictado más de 200 capacitaciones en el ámbito público y privado.

Fecha y horario

3, 10 y 17 de septiembre de 2024, de 9 a 12:30 hs.

Arancel

\$ 115.000 + IVA. Se ofrecen descuentos para empresas que inscriban a más de un participante.

Países fuera de Argentina: u\$s 99

Consultas e inscripción

capitacion@qcsolutions.com.ar