

ESQUEMA FSSC 22000 V7 PARA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

Webinar gratuito (01 horas)

20 de mayo de 2026

03:00 pm a 04:00 pm

Este curso también está disponible en modalidad *inhouse*.

Si requiere capacitar un grupo de 10 o más personas puede ser más conveniente para su empresa.

Objetivo

Brindar a los participantes una visión clara y actualizada del Esquema FSSC 22000 versión 7, enfocada en los requisitos aplicables a la fabricación de alimentos, destacando los cambios más relevantes respecto a versiones anteriores a fin de facilitar su comprensión e implementación.

Expositor

Blga. Sonia Palomino Salcedo – Gerente Técnico / Consultor Senior de GRUPO FS SAC.



Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, con más de 24 años de experiencia en implementaciones, auditorías y capacitaciones en el marco de los estándares GFSI (incluyendo normas relativas a alimentos y materiales de envase) y Sistemas Integrados de Gestión (ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45000).

Auditor Líder en ISO 9001 e ISO 22000 certificado por el IRCA, “Individuo Calificado (QI)” e “Instructor Líder (LI)” en Controles Preventivos para Consumo Humano – FSPCA.

Calificada para brindar entrenamiento en el FSVP y en la Norma de adulteración intencional (Food defense) según las últimas regulaciones de la FDA

Contenido

- **Capítulo 1: Introducción al esquema FSSC 22000 versión 7**
 1. FSSC 22000 y el reconocimiento GFSI
 2. Componentes y estructura general del esquema versión 7
 3. Proceso de migración y adecuación
- **Capítulo 2: Principales cambios y actualizaciones de la versión 7**
 4. Principales cambios estructurales generales del esquema
 5. Gestión de los programas de prerequisite: ISO 22002-100 e ISO 22002-1
 6. Requisitos adicionales

Depósito en el Banco de Crédito

Cuenta Corriente en Soles

Nº 194-1404845-0-52

Cód. Interbancario

Nº 002-1-94-001404845-052-93

INFORMES E INSCRIPCIONES

- ✓ dramos@grupofs.com
- ✓ WhatsApp: +51 945 639 571