

# Nueva serie ISO 22002 en la fabricación de alimentos de consumo humano (22002-100:2025 y 22002-1:2025)

## CURSO TALLER - VIRTUAL (08 horas)

**8 y 9 de julio de 2026**  
**02:00 pm a 06:00 pm**

Este curso también está disponible en modalidad privada. Si requiere capacitar un grupo de 10 o más personas solicite cotización.

### OBJETIVO

Interpretar los requisitos y cambios incorporados en ISO 22002-10:2025 e ISO 22002-1:2025, facilitando su adecuada implementación y verificación por organizaciones de fabricación de alimentos.

### EXPOSITOR

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



Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, con más de 25 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).

Ella es 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

### INVERSIÓN

Por participante: S/250.00 + IGV (Incluye material y certificado)

### INFORMES E INSCRIPCIONES

- [dramos@grupofs.com](mailto:dramos@grupofs.com)
- WhatsApp: +51 945 639 571

### DEPOSITO EN EL BANCO DE CRÉDITO

- Cuenta Corriente en Soles  
N° 194-1404845-0-52
- Cód. Interbancario  
N° 002-1-94-001404845-052-93

### CONTENIDO

- Capítulo 1: Introducción a la serie ISO 22000
  - Relación con ISO 22000 y FSSC 22000
  - Estructura de la nueva serie ISO 220002
- Capítulo 2: Revisión comparativa entre ISO 22002-10:2025 e ISO 22002-1:2025
  - Construcción y distribución de edificios
  - Diseño y distribución de instalaciones y áreas de trabajo
  - Servicios
  - Control de plagas
  - Gestión de residuos, pérdidas y desperdicio de alimentos (FLW) y reciclaje
  - Idoneidad y mantenimiento de los equipos
  - Gestión de materiales comprados
  - Almacenamiento, incluidos depósitos, y transporte
  - Medidas para la prevención de la contaminación
  - Limpieza y desinfección
  - Higiene personal e instalaciones para el personal
  - Información del producto y al consumidor
  - Defensa y fraude alimentario
  - Reprocesop
- Talleres y examen

### EXAMEN

Al término del curso se tomará un examen escrito. La nota mínima aprobatoria otorgada por GRUPO FS SAC es de 14/20 puntos.

### CERTIFICADO DIGITAL

Los participantes que hayan completado el curso de manera satisfactoria atendiendo todas las clases (100 % de asistencia), y aprobando el examen obtendrán un certificado por aprobación. En caso no aprueben el examen se les otorgará un certificado por asistencia.

### MATERIALES

- Manual de presentación (diapositivas del curso).