

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

CURSO TALLER - VIRTUAL (08 horas)

4 y 5 de agosto de 2026
09:00 am a 01:00 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
- 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).