

### Introducción, Interpretación e Implementación del Esquema FSSC 22000 Versión 5.1 para la fabricación de alimentos 16 horas (02 días)

#### Expositores

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



Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria, con más de 15 años de experiencia en el diseño, implementación y auditoría de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria bajo los estándares de BPM, HACCP, BRC, AIB, iFS, SQF, FSSC 22000 y YUM! BRANDS.

Auditor Líder en ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005 certificado por el IRCA; Auditor en Sistemas Integrados de Gestión (ISO 9001, ISO 14001 y OHSSAS 18001), Auditor Interno en la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria (BRC) y Auditor Interno en el Sistema FSSC 22000.

Miembro del Comité Técnico de Normalización CTN 131 "Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria" que tiene el objeto la evaluación, elaboración, discusión y aprobación de los Proyectos de Norma Técnica Peruana del Comité.

#### Objetivo

Fortalecer los conocimientos en los requisitos del Esquema de Certificación de Sistemas de Inocuidad Alimentaria 22000 V. 06, de tal forma a facilitar la actualización y posterior mantenimiento del sistema de gestión.

#### Fechas y Horarios

- **Fecha 1: 30 y 31 de mayo de 2023**  
Horario: 08:30 a 17:30 horas  
Duración: 16 horas
- **Fecha 2: 21 y 22 de setiembre de 2023**  
Horario: 08:30 a 17:30 horas  
Duración: 16 horas

#### INFORMES E INSCRIPCIONES

- ✓ areatecnica@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

**Ing. Orlando Loza Rosas – Consultor Senior de GRUPO FS SAC.**



Ingeniero Zootecnista, especialista en sistemas de gestión de inocuidad y seguridad y salud ocupacional, experiencia en la implementación y elaboración documentaria de: Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria bajo los estándares de BPM,

HACCP, YUM Brands, BRC y FSSC 22000; Sistemas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) bajo el estándar de la Ley 29783 y su reglamento, ISO 45001:2018 y Sistema de Buenas Prácticas Ganaderas bajo el estándar GLOBAL GAP.

Capacitador en temas de gestión, calidad e inocuidad alimentaria si como temas de SST mediante la modalidad de capacitaciones in-house.

#### Contenido

- ✓ Capítulo 1: Introducción al Esquema FSSC 22000 Versión 5.1
- ✓ Capítulo 2: Programas de Prerrequisito
- ✓ Capítulo 3: Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria
- ✓ Capítulo 4: Requisitos Adicionales
- ✓ Talleres y examen

#### Materiales

Manual de presentación (diapositivas del curso).

#### Examen

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

#### Certificado

Los participantes que hayan completado el curso de manera satisfactoria atendiendo todas las clases (mínimo 75 % de las horas lectivas), y aprobando el examen obtendrán un certificado por aprobación. En caso no aprueben el examen se les otorgará un certificado por asistencia

#### Inversión

- S/450.00 soles + IGV = S/531.00 soles  
Por participante