



Del 23 al 25 de octubre de 2019

Sesiones: Miércoles, jueves y viernes

Horarios: De 08:30 a 12:30 y de 14:00 a 18:00 hrs.

Lugar: Aulas CENACE del Campus UPSA

Contacto: Ronie Krukli Cel 73656072

Tel. 346-4000 int.218.

Correo: cenace@upsa.edu.bo

OBJETIVO

El taller tiene por objetivo presentar los nuevos requisitos del esquema de seguridad alimentaria FSSC 22000, interactuando con los programas de pre-requisitos de la TS ISO 22002-1.

Está destinado a aquellas personas que conocen los requisitos del estándar Versión 3.2 y deben actualizar su sistema de seguridad alimentaria acorde a la Versión 4.1 del esquema FSSC 22000.

CERTIFICACIÓN

Los participantes que asistan al 100% del curso recibirán un certificado de participación o aprobación emitido por TÜV Rheinland Argentina S.A.

DURACIÓN

24 horas reloj.

MATERIAL DE APOYO

Los participantes recibirán individualmente la información y documentos necesarios para el seguimiento del curso.

CONTENIDO MÍNIMO

Módulo 1: Introducción

- Requisitos del esquema.
- Alcance: categorías y sectores alimentarios.

Módulo 2: Requisitos adicionales de la Norma ISO 22000

- Gestión de los servicios.
- Etiquetado de los productos.
- Defensa de los alimentos.
- Prevención del fraude alimentario.
- Uso del logotipo.
- Gestión de alérgenos (solo categorías C, I, K)
- Control medioambiental (solo categorías C, I, K)
- Formulación de productos (solo categorías D, I, I)
- Gestión de los recursos naturales (solo categoría A)