



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 emitido por TÜV Rheinland Argentina S.A.

DURACIÓN

8 horas reloj.

MATERIAL DE APOYO

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

CONTENIDO MÍNIMO

Módulo1: Introducción

Requisitos del esquema.

Alcance: Categorías y sectores alimentarios.

Módulo2: Requisitos adicionales de la Norma ISO22000

- 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 medio ambiental(solo categorías C,I,K)
- Formulación de productos(solo categorías D,I,I)
- Gestión de los recursos naturales(solo categoría A)