

CURSO ON LINE

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD

SEGÚN LA
NORMA

FSSC 22000

Nueva Versión 5



08 JUL / 13 SEP
2019

Valor de Inscripción:

Perú: S/ 520.00
Colombia: \$ 520.000
Otros Países: USD 200

Dcto. 25% hasta 15 de junio 2019:

Perú: S/ 390.00
Colombia: \$ 390.000
Otros Países: USD 150

E-mail: capacitacion@perulactea.com
www.perulactea.com

Ficha Técnica

Profesor: Ing. MELINA BIANCHI (ARGENTINA)

Modalidad: Virtual o A Distancia (Vía Internet)

Idioma: Español

Objetivos del Curso: Introducir los requisitos componentes de la norma FSSC 22.000 de la nueva Versión 5 (ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1 + Requerimientos adicionales) para su adecuada interpretación.

Brindar conocimientos y herramientas prácticas para el diseño e implementación de la norma.

Duración: 10 semanas

Fecha de Inicio: 08/julio/2019

Fecha de Término: 13/septiembre/2019

Plataforma Educativa: **CAMPUS de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA**

<http://campus.escuelavirtualagropecuaria.com/>

Día de clases en vivo: lunes x 8 semanas (se dictan una vez por semana)

Duración de cada sesión en vivo: 120 minutos

Ubicación Geográfica de los Participantes: cualquier parte del mundo donde tenga conexión a internet

Inversión Regular: Desde Perú S/. 520.00 – Desde Colombia \$ 520.000 – Desde otros Países US\$ 200.00

Bonos de Descuentos: 25% (SÚPER BONO DE DESCUENTO hasta 15 junio 2019 o hasta cubrirse los únicos 10 cupos a esta tarifa)

Acceso a Clases: en vivo, se dictan una vez por semana, puede verlas desde PC o celular smartphone que tenga instalado el adobe connect. Las grabadas, puede verlas en CUALQUIER MOMENTO y HORA de la semana, sin restricciones del número de veces que desee verlas, solo desde una PC conectada a internet.

Metodología: el participante asiste a todas las clases siempre ingresando directamente desde el Campus de la Escuela Virtual Agropecuaria con su correo y contraseña (videoconferencias vía internet), tanto para clases «en vivo» como para las «grabadas». Podrá hacer consultas a la profesora en tiempo real o por escrito, chatear, descargar y/o compartir documentos o imágenes, etc.

Certificado: para obtenerlo al final del curso deberá rendir un examen de preguntas con alternativas («multiple choice»), el cual no posee puntos en contra. El documento se emite a nombre de ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA por 120 horas, sin costos adicionales en versión digital (PDF) que se envía al correo del participante. Si lo desea también en forma física, debe cubrir gastos de emisión y envío, ya que los costos de inscripción no los incluyen.

Acceso Ampliado a las Clases Grabadas: los participantes tendrán 2 meses adicionales de acceso libre al Campus del Curso, contados desde la fecha de cierre del curso publicada en la web.

Público Objetivo: Profesionales relacionados a las industrias de alimentos (equipos directivos, responsables de calidad, responsables de procesos de producción, laboratorio, etc.) que deseen conocer los requisitos y criterios de la norma FSSC 22000. Estudiantes de carreras afines que deseen prepararse en esta norma.



MELINA BIANCHI

(Argentina)

Ingeniera en Tecnología de los Alimentos (UCEL, 2004)
y Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos
(Universidad Nacional del Litoral, Argentina).

RESUMEN:

Auditor Líder FSSC 22.000 Integrado ISO/TS 22002-1 & ISO/TS 22002-4 (The International Foundation for Food Safety Certification, 2019).

Docente y Coordinadora de la Diplomaturas: «Sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria» y «Servicios de alimentación», UCEL – IRAM Litoral, Argentina.

Miembro de la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA).

Desde hace más de 9 años se desempeña como instructora y asesora en implementación de normas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria en diversas industrias de alimentos.

Auditora Líder de Agroalimentos para IRAM (Argentina) y SAI Global (América Latina), bajo esquemas de segunda parte: Subway, Hershey, Molinos Río de la Plata, SQMS, Safe and Legal, entre otros; y tercera parte: normas IRAM NM: 324:2010 (BPM), 323:2010 (HACCP), 20.550 (yerba mate), 20.650 (té); Sello Alimentos Argentinos, ISO 22.000.

Inscripciones

DESDE PERÚ: S/ 520 soles – pago único

Bono de Descuento -25% hasta 15 junio 2019 => S/ 390.00 soles

Realizar depósito o transferencia a la Cta. Corriente del Banco de Crédito del Perú (BCP) N° 193-1707453-0-99 – Corporación Veterinaria del Perú SAC
Tarifa no incluye IGTV (18%) ni gastos de envío de certificado en físico

DESDE COLOMBIA: \$ 520.000 pesos colombianos – pago único

Bono de Descuento -25% hasta 15 junio 2019 => \$ 390.000 pesos colombianos

Consignar o hacer transferencia a Cta Ahorros 25587052477 Bancolombia – P&C Destinos y Negocios SAS (NIT 900344499-2)
Tarifa no incluye gastos de envío de certificado en físico

DESDE OTROS PAÍSES: USD 200 dólares americanos – pago único

Bono de Descuento -25% hasta 15 junio 2019 => USD 150.00 dólares americanos

1. Western Union

Si va utilizar este medio de pago, debe solicitar los datos del giro a capacitacion@perulactea.com

2. Tarjeta de Crédito (solo desde el Campus Virtual)

Este pago lo hará ingresando al CAMPUS VIRTUAL de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA:

LUEGO DE HACER EL PAGO HAGA SU MATRÍCULA:

1. Ingresar al sitio de la Escuela Virtual Agropecuaria (EVA):

<http://campus.escuelavirtualagropecuaria.com/>

2. Realice su registro en el sistema:

El usuario siempre es su correo y la contraseña debe ser una clave que debes crear. Si ya estubo registrado y no recuerda la contraseña haga click en “Olvidaste tu Contraseña”, recibirás un enlace en el correo desde donde debes registrar la nueva contraseña. Si por primera vez vas a registrarte haces click en “Crear una Cuenta”, recibirás un enlace en el correo desde donde debes proceder a registrarte.

3. Ingrese al Campus con Usuario y Contraseña y seleccione el curso que le interesa inscribirse.

Desde Perú: suba una sola vez el recibo escaneado o foto clara en el cajón BCP y espere ser verificado.

Desde Colombia: suba una sola vez su recibo de consignación escaneado o foto en el cajón Bancolombia (que figura en la parte inferior) y espere ser verificado.

Desde un país diferente a Perú o Colombia: puede inscribirse vía Tarjeta de Crédito (Paypal) y su inscripción será automática apenas haga el pago en esta opción (sin necesidad de verificación). De lo contrario puede hacerlo a través de un giro Western Union subiendo una sola vez el recibo de pago en el cajón correspondiente, aquí si debe esperar verificación.

Puede solicitar los pasos de inscripción a su correo electrónico a capacitacion@perulactea.com / Whatsapp (desde cualquier país): +51.994.187.618 / Teléfono fijo: (51.1) 699.7781

Programa

Módulo I:

Fecha: lunes 08 julio 2019

Contenido:

- Introducción conceptual: inocuidad alimentaria, cómo implementar sistemas preventivos de gestión de inocuidad.
- Introducción a la norma FSSC 22.000: estructura, alcance, categorías.
- Programas de Pre Requisitos ISO TS 22.002-1 (manufactura de productos alimenticios).

Módulo II

Fecha: lunes 15 julio 2019

Contenido:

- Programas de Pre Requisitos (continuación)

Módulo III:

Fecha: lunes 22 julio 2019

Contenido:

- Programas de Pre Requisitos (continuación).
- Requerimientos adicionales.

Módulo IV:

Fecha: lunes 29 julio 2019

Contenido:

1. Requerimientos adicionales (continuación de temas pendientes).
2. Norma ISO 22.000:2018

Módulo V:

Fecha: lunes 05 agosto 2019

Contenido:

- Norma ISO 22.000:2018 (continuación)

Módulo VI:

Fecha: lunes 12 agosto 2019

Contenido:

- Norma ISO 22.000:2018 (continuación)

Módulo VII:

Fecha: lunes 19 agosto 2019

Contenido:

- Norma ISO 22.000:2018 (continuación)

Módulo VIII:

Fecha: lunes 26 agosto 2019

Contenido:

- Norma ISO 22.000:2018 (continuación)
- Proceso de certificación. Categorización de hallazgos.
- Conclusiones del curso.

Evaluación – Publicación de Examen:

Fecha: 09-13 septiembre 2019

Descripción:

Se notificará a los participantes para que puedan desarrollar su evaluación.

Cierre del Aula Virtual:

Fecha: 13 septiembre 2019

Descripción:

Se ampliará el acceso al aula del curso por un periodo de 4 semanas adicionales a partir de esta fecha.

Horario de Clases:

– En tiempo real:

17:00 – 19:00 horas: Ciudad de Guatemala, San José, San Salvador, Tegucigalpa

18:00 – 20:00 horas: Lima, Bogotá, Ciudad de México, Quito, Panamá

19:00 – 21:00 horas: Asunción, Caracas, La Paz, Santiago de Chile

20:00 – 22:00 horas: Brasilia, Buenos Aires, Montevideo, Santiago

– En forma de clase grabada:

=> Las 24 horas del día en toda latitud, sin restricciones

Informes:

- Teléfono: (51.1) 699.7781
- Whatsapp (Consultas): +51.994.187.618
- E-mail: capacitacion@perulactea.com

