

## INSCRIPCIONES

### DESDE PERU: S/. 380.00 soles

**Precio promocional 20% dscto. por inscripciones hasta el 09 de Octubre del 2017: S/ 300.00 soles**

Realizar el Pago en la Cta. Corriente del Banco de Crédito del Perú (BCP) N° 193-1707453-0-99 a nombre de Corporación Veterinaria del Perú SAC

Tarifa no incluye IGV (18%) ni gastos de envío de certificado en físico

### DESDE COLOMBIA: \$ 380.000 pesos colombianos

**Precio promocional 20% dscto. por inscripciones hasta el 09 de Octubre del 2017: \$ 300.000 p.c**

Realizar el Pago 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\$ 185.00 dólares americanos

**Precio promocional 20% dscto. por inscripciones hasta el 09 de Octubre del 2017: USD \$ 148.00**

#### 1. Western Union

Si va utilizar este medio de pago, debe solicitar los datos del giro a [capacitacion@perulactea.com](mailto:capacitacion@perulactea.com).

Le recomendamos si en su país está disponible la opción de cobro a 24 horas, elija esa modalidad ya que los cargos por envío son menores.

#### 2. Tarjeta de Crédito (Paypal)

Únicamente desde el Campus de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA

#### Active o genere su usuario y contraseña

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

**Usuario antiguo:** Si ya tenía registro en Perulactea haga clic en: ¿Olvidaste tu contraseña? y anote su correo y envíe la solicitud.

**Usuario nuevo:** Si por primera vez llevará un curso haga clic en: No tiene una cuenta? Crear una cuenta, anote su correo en el cajón y envíe la solicitud.

En ambos casos le va llegar un enlace a su correo, lo abre, completa la información e ingresará automáticamente al Campus. Recuerde que su usuario será su **CORREO ELECTRÓNICO**

## HORARIO EN VIVO

- 17:00 – 19:00 horas: Guatemala, San José, Tegucigalpa
- 18:00 – 20:00 horas: Lima, Bogotá, Ciudad de México, Quito, Panamá
- 19:00 – 21:00 horas: Asunción, Caracas, La Paz, San Juan de Puerto Rico
- 20:00 – 22:00 horas: Buenos Aires, Montevideo, Santiago

#### En forma de clase grabada:

las 24 horas del día en toda latitud, sin restricciones

## INFORMES

**Fijo:** (51.1) 442.1218

**Cel.:** (51) 994.187.618 (Whatsapp)

#### E-mail:

[capacitacion@perulactea.com](mailto:capacitacion@perulactea.com)  
[escuelavirtualagropecuaria@gmail.com](mailto:escuelavirtualagropecuaria@gmail.com)



IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD, SEGÚN LA NORMA:

**FSSC 22.000**  
(NUEVA VERSIÓN 4.1)

**17 oct | 15 dic.**  
**2017**

E-mail: [capacitacion@perulactea.com](mailto:capacitacion@perulactea.com)  
[www.perulactea.com](http://www.perulactea.com)

## PROGRAMA

### MODELO 1

Fecha: 17 octubre 2017

#### Contenido

Introducción conceptual: inocuidad alimentaria, cómo implementar sistemas preventivos de gestión de inocuidad.

Introducción a la norma FSSC 22.000: estructura y cambios de la nueva versión 4.1

Programas de Pre Requisitos: ISO TS 22.002-1 (manufactura de productos alimenticios) – parte 1

### MÓDULO II

Fecha: 24 octubre 2017

#### Contenido:

Programas de Pre Requisitos: ISO TS 22.002-1 (manufactura de productos alimenticios) – parte 2

### MÓDULO III

Fecha: 31 octubre 2017

#### Contenido:

Programas de Pre Requisitos: ISO TS 22.002-1 (manufactura de productos alimenticios) – parte 3

Requerimientos adicionales de la nueva versión 4.1 – parte 1

### MÓDULO IV

Fecha: 07 noviembre 2017

#### Contenido:

Norma ISO 22.000:2005

5.1 Objetivo y campo de aplicación.

5.2 Requisitos generales del Sistema.

5.3 Requisitos generales de la documentación. – CLASE 4

5.4 Responsabilidad y compromiso de la Alta Dirección. – CLASE 4

5.5 Gestión de Recursos.- CLASE 4

### MÓDULO V

Fecha: 14 noviembre 2017

#### Contenido:

5.6 Planificación y realización de productos inocuos. Requerimientos para la implantación y gestión del programa de Pre Requisitos Operacionales y Plan HACCP. – parte 1

### MÓDULO VI

Fecha: 21 noviembre 2017

#### Contenido:

5.6 Planificación y realización de productos inocuos. Requerimientos para la implantación y gestión del programa de Pre Requisitos Operacionales y Plan HACCP. – parte 2

### MÓDULO VII

Fecha: 28 noviembre 2017

#### Contenido:

5.7 Validación, verificación y mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad

5.8 Casos prácticos de aplicación

### MÓDULO VIII

Fecha: 05 diciembre 2017

#### Contenido:

Proceso de certificación y requerimientos particulares de la nueva versión 4.1

Conclusiones del curso.

### EXAMEN

11 – 15 diciembre 2017

### CIERRE DEL AULA VIRTUAL

15 diciembre 2017

## PROFESORA



## ING. MELINA BIANCHI

Auditor Líder FSSC 22.000 Integrado ISO/TS 22002-1 & PAS 223  
(The International Foundation for Food Safety Certification)