



LSQA
DEJAMOS HUELLA

FSSC 22000: Food Safety System Certification

Fechas:

22, 23 y 24
Noviembre

Horario:

9:00 am
a 6:00 pm

Inscripciones

hasta el 31 de octubre inclusive

s/.800.00 + IGV

después del 31 de octubre

s/.950.00 + IGV

Objetivos:

Suministrar la información y conceptos fundamentales sobre los requisitos y metodología para la implementación hacia la certificación FSSC 22000. Además se proporcionarán las herramientas adecuadas para evaluar los sistemas de calidad y seguridad alimentaria.

Dirigido a:

Productores agroindustriales, fabricantes de alimentos, responsables, gestores y gerentes de calidad e inocuidad, personal certificado en seguridad de los alimentos.

Temario:

- FSSC 22000 - Food Safety System Certification. Un nuevo enfoque de la inocuidad alimentaria de aceptación internacional.
- Desarrollo de los requisitos de ISO 22000:2005. Metodología y sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control. Desarrollo teórico y aplicaciones prácticas.
- Desarrollo de los requisitos del documento PAS 220:2008 ISO/TS 22002 - 1: Pre requisitos para la inocuidad alimentaria.

Docente:

Ing. Qco. Leonardo Cizmic,

El mismo se desempeña como Gerente de Normas Alimentarias de LSQA desde el año 2010.

Auditor FSSC 22000, BRC, HACCP, ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001.

Anteriormente se ha desarrollado como Gerente Corporativo de Calidad en LSQA (2004 a 2009)

y como Coordinador Ejecutivo del Organismo Uruguayo de Acreditación (OUA) (1998 a 2004)

Lugar:

Sala LSQA
Calle Mercaderes 368, piso 4. Urb.
Las Gardenias, Santiago de Surco. Lima.

Incluye:

material, coffee break y certificado de participación

Para más información e inscripciones:
capacitacion.peru@lsqanet.com | Tel: (01) 505 4952 - 955 317 664