

Curso reconocido por:



# Introducción a la Certificación FSSC 22000

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION

5, 6 y 7 de Julio  
Hotel Manquehue

Organiza

**cenit**

Imparte:

 **ADSiG**  
Análisis y Desarrollo de Soluciones en Gestión S.C.





Hoy en día, minoristas y consumidores están exigiendo que sus proveedores sean capaces de demostrar la conformidad de sus productos con una norma reconocida de Seguridad Alimentaria.

El FSSC 22000 es un sistema de certificación sólido y reconocido a nivel internacional para la auditoría y certificación de la seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro el cual utiliza las normas existentes ISO 22000, ISO/TS 22002 y las especificaciones técnicas de los PPR (Prerequisitos) del sector, que fueron desarrolladas a través de una consulta amplia y abierta con un gran número de organizaciones afines.



El FSSC 22000 entrega una metodología para gestionar de manera efectiva las responsabilidades en seguridad alimentaria de la organización. La certificación está reconocida en su totalidad por la Global Food Safety Initiative (GFSI).

Al finalizar este curso los participantes tendrán los conocimientos necesarios para interpretar correctamente los requisitos de la Norma ISO 22000:2005 e ISO/TS 22002-1 y los requisitos adicionales del esquema con el fin de aplicarlos en la implementación de un Sistema de Seguridad Alimentaria.

# A quién está dirigido

- Líderes e integrantes de equipos de inocuidad.
- Responsables de Aseguramiento de Calidad.
- Jefes y supervisores de áreas operativas de la industria de alimentos.



## 3 VENTAJAS

de la Certificación FSSC 22000

1

El Esquema FSSC usa normas internacionales independientes ya existentes, con las que las organizaciones ya están familiarizadas, como es el caso de un ISO 9001, ISO 22000, HACCP.

2

El esquema FSSC tiene un alcance amplio para aquellas organizaciones que procesan o fabrican productos de origen animal, productos vegetales perecederos, productos con una larga vida útil, (otros) ingredientes alimenticios como aditivos, vitaminas y cultivos biológicos, así como materiales para el empackado de alimentos.

3

El Esquema FSSC 22000 juega un rol fundamental en el cumplimiento de los requisitos de Food Safety Modernization Act (FSMA), debido a que está en un lugar privilegiado en lo que respecta al cumplimiento con las reglas de los Controles Preventivos descritos en dicha Ley.



# Contenidos

## Módulo 1 **Antecedentes**

- Formación de la GFSI.

## Módulo 2

### **Interpretación de la Norma ISO 22000:2005**

- Vocabulario.
- Estructura de la norma.
- Requerimientos de la norma ISO 22000:2005.
  - a) Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
  - b) Responsabilidad de la dirección.
  - c) Gestión de los recursos.
  - d) Planificación y realización de productos inocuos.
  - e) Validación, verificación y mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

## Módulo 3

### **Integración de programas de pre requisitos con base a ISO/TS 22002-1**

- Programas de pre requisitos.
- Generación de PPR.
- ISO/TS 22002-1.

## Módulo 4

### **Requisitos adicionales del esquema FSSC 22000**

## Nuestra **Experta**

### **Ixchel Bonilla**

Ingeniero en Alimentos  
**Universidad de las Américas Puebla.**

Maestría en Sistemas de Gestión  
**Universidad Carlos III de Madrid, España.**

### **Certificaciones**

- Personal HACCP Certificado por FDA (Food and Drug Administration).
- Auditor Líder FSSC 22000, SGS México.
- Auditor Interno ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, Bureau Veritas.
- Capacitador Certificado por IQS (International Quality Systems).
- Instructor del Distintivo H (N° de registro 97).
- Auditor de Sistemas ISO 9000 por European Training Institute.
- Evaluador del modelo EFQM por Norcontrol.soluciona licenciada del European Quality Foundation.

### **Experiencia Laboral**

18 años de experiencia en la industria alimentaria. Actualmente Director General y Consultor Senior en ADSIG (Análisis y Desarrollo de Sistemas de Gestión) para las normas FSSC 22000 y Sistemas Integrados, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 22000:2005, OHSAS 18001:2007, ISO 31000, ISO 26000, HACCP.

### **Consultorías**

Implementación de sistemas de gestión, diagnósticos empresariales, verificaciones sanitarias, auditorías de calidad, inocuidad, ambientales y de seguridad, capacitación y administración de planes de trabajo por proyecto.

### **Especialidades**

Sistemas de Gestión FSSC 22000, ISO 22000, ISO/TS 22002-1, PAS 99, PAS 96, Sistemas de Gestión ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 26000, ISO 31000, Sistemas Integrados HSEQ, HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), Programa H (control y manejo higiénico de alimentos), AIB (Sistema de Seguridad Alimentaria), BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), Verificación Sanitaria en Sistemas de Calidad de Alimentos.

### **Clientes**

Embotelladora de San Luis Potosí (Coca-Cola), Bonafont, Jugos del Valle, Grupo Aldo, Infomedia, MISESA, ITECSA, Iangreen México, Grupo Martín, Monty Pack, RHINO Maquinaria, ABCO, Interex Corp, Grupo TIF 2000, Grimaldi, Viajes Barceló, Verifone, EEEISA, Cosdelva, Biotecsa, IASSA, La Madrileña, BK2 Monterrey, Embotelladora Los Altos, Grupo CIMSA, entre otros.



## Asegurar la confianza del cliente a través del suministro de bebidas y alimentos seguros.

La Fundación para la Certificación de Seguridad Alimentaria fue fundada en el año 2004 y elaboró la FSSC 22000, apoyada por FoodDrinkEurope. El programa está reconocido por la Global Food Safety Initiative (GFSI).

Su principal beneficio es que demuestra que su organización cuenta con un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria robusto que cumple con los requerimientos de sus clientes y consumidores. Más de 13.000 organizaciones y 140 países han optado por la certificación FSSC.



Análisis y Desarrollo de Soluciones en Gestión (ADSiG), es una empresa mexicana dedicada a la consultoría y aplicación de normativas nacionales e internacionales en materias de gestión de calidad, inocuidad alimentaria, sistemas integrados, gestión de riesgos y gestión ambiental, entre otras.

Es uno de los 17 organismos en el mundo con reconocimiento ante la FSSC para impartir capacitaciones.

# Información General

Al finalizar el curso los participantes recibirán un diploma de asistencia emitido por Cenit Consultores, ADSiG y reconocido por FSSC.



## Inscripciones:

- Solicite el formulario de inscripción a través de nuestras ejecutivas al mail [ventas@cenitconsultores.cl](mailto:ventas@cenitconsultores.cl).
- Solo el pago asegura un lugar en el curso.

## Fecha

5, 6 y 7 de Julio

## Lugar

Hotel Manquehue

## Dirección

Esteban Dell'Orto 6615, Las Condes

Descripción	Valor
Participantes internacionales	US\$ 3.500*
Residentes en Chile	UF 70
Corporativo residentes en Chile (3 o más)	UF 63 p/p

## Incluye

Material académico, almuerzos, coffee breaks

**\*Incluye:** 3 noches de alojamiento en hotel sede del evento o equivalente. No incluye traslados aeropuerto-hotel-aeropuerto.

## Políticas de cancelación

Para solicitar una devolución, se deberá informar vía e-mail con hasta 10 días hábiles antes del inicio del evento. En caso contrario se facturará el 100% del cupo respectivo. En caso de no poder asistir al programa, se podrá enviar un reemplazante de la empresa.

Cenit Consultores se reserva el derecho a cancelar el curso en caso de contar con un número mínimo de asistentes.

# Calendario Talleres Abiertos

# 2017

**Enero**

**11 - 12** Taller ICAM de Investigación de Incidentes  
Modelo James Reason

---

**18 - 19** Taller EVITA de Investigación de Incidentes  
Modelo Frank Bird

**Marzo**

**8 - 9** Taller ICAM de Investigación de Incidentes  
Modelo James Reason

---

**15 - 16** Taller EVITA de Investigación de Incidentes  
Modelo Frank Bird

---

**22 - 23** Herramientas y Técnicas de Negociación Efectiva  
El Método Harvard

**Abril**

**5 - 6** Liderazgo, Motivación y Dirección de Equipos

---

**25 - 26** Taller EVITA de Investigación de Incidentes  
Modelo Frank Bird

**Mayo**

**10 - 11** Planificación, Organización y Gestión del Tiempo

---

**17 - 18** Taller Presentaciones Efectivas

---

**30 - 31** Taller EVITA de Investigación de Incidentes  
Modelo Frank Bird

**Junio**

**7 - 8** Taller ICAM de Investigación de Incidentes  
Modelo James Reason

---

**21 - 22** Venta en Terreno de Alto Rendimiento B2B

**Julio**

**5 - 6** Servicio al Cliente:  
Construyendo Experiencias Memorables

---

**12 - 13** Taller EVITA de Investigación de Incidentes  
Modelo Frank Bird

---

**19 - 20** Taller ICAM de Investigación de Incidentes  
Modelo James Reason

**Agosto**

**2 - 3** Herramientas y Técnicas  
de Comunicación Efectiva

---

**23 - 24** Taller EVITA de Investigación de Incidentes  
Modelo Frank Bird

---

**29 - 30** Taller ICAM de Investigación de Incidentes  
Modelo James Reason

**Septiembre**

**5 - 6** Liderazgo, Motivación y Dirección de Equipos

---

**12 - 13** Planificación, Organización y Gestión del Tiempo

---

**27 - 28** Taller EVITA de Investigación de Incidentes  
Modelo Frank Bird

**Octubre**

**5 - 6** Taller ICAM de Investigación de Incidentes  
Modelo James Reason

---

**17 - 18** Taller Presentaciones Efectivas

---

**19 - 20** Venta en Terreno de Alto Rendimiento B2B

**Noviembre**

**8 - 9** Taller EVITA de Investigación de Incidentes  
Modelo Frank Bird

---

**15 - 16** Taller ICAM de Investigación de Incidentes  
Modelo James Reason

---

**22 - 23** Herramientas y Técnicas de Negociación Efectiva  
El Método Harvard

---

**28 - 29** Servicio al Cliente:  
Construyendo Experiencias Memorables

**Diciembre**

**13 - 14** Herramientas y Técnicas  
de Comunicación Efectiva

# LA DIFERENCIA CENIT



KNOWLEDGE PERSPECTIVE

## MÁS DE 15 AÑOS DE EXPERIENCIA

en consultoría, auditoría y entrenamiento en gestión de riesgos y formación de habilidades y competencias.

## EQUIPO MULTIDISCIPLINARIO

de profesionales en temas técnicos y adaptativos.

## ALIANZAS ESTRATÉGICAS

que nos permiten unir y potenciar ventajas competitivas.

## MÁS DE 10.000 TRABAJADORES ENTRENADOS

en Argentina, Chile, Colombia, Guatemala, Perú y República Dominicana.

# cenit