



Programa Universitario de Alimentos

Curso

“Actualización de la FSSC 22000 versión 4.1”

Imparte: Itandegui Xicoténcatl López

Química de alimentos egresada de la Facultad de Química de la UNAM. Auditora líder de tercera parte (organismos de certificación) y en sistemas de gestión de inocuidad (GSFI) y calidad.

OBJETIVOS GENERALES:

- Identificar los cambios realizados a los requisitos adicionales de la Food Safety System Certification (FSSC) 22000 realizados en julio de 2017.
- Contar con las herramientas necesarias para implementar en su organización las actualizaciones realizadas a los requisitos adicionales de la FSSC 22000.

DIRIGIDO A:

Miembros del equipo de inocuidad o HACCP, responsables del mantenimiento del sistema FSSC en la organización, consultores, auditores internos y externos que deseen actualizarse.

PRERREQUISITOS:

- Conocimientos en ISO 22000:2005 e ISO TS 22000-1.
- Comprensión de lectura en inglés.

CONTENIDO TEMÁTICO:

1. Definición de la FSSC 22000
2. Propósito de los requerimientos de certificación, parte II de los requisitos adicionales de la FSSC
3. Requisitos del esquema
4. Requisitos adicionales
 - o Gestión de servicios
 - o Información de etiquetado
 - o Food Defense y prevención del fraude alimenticio
 - Generalidades
 - Gestión y análisis de vulnerabilidad
 - Medidas de control
 - o Uso del Logo
 - o Gestión de alérgenos
 - Análisis de riesgo
 - Medidas de control
 - Validación y verificación
 - Validación según CODEX & FDA
 - o Monitoreo ambiental
 - Validación y verificación
 - o Formulación de productos
5. Gestión de recursos naturales

FECHAS: 18 de septiembre de 2017

DURACIÓN: 8 horas

HORARIO de 9:00 a 18:00 horas

COSTO: \$ 5,000.00 M.N. (incluye diploma con reconocimiento ante la Secretaría de Trabajo y Previsión Social, material impreso y electrónico, ejercicios didácticos realizados durante el curso, y servicio de café)

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 8 de septiembre de 2017

CUPO LIMITADO

SEDE: Sala de Seminarios del Edificio de Programas Universitarios. Circuito de la Investigación Científica, Ciudad Universitaria, Ciudad de México. (Cerca del metro Universidad, detrás del **Edificio "D"** de la Facultad de Química).

INFORMES:

Teléfonos: 5622 5208 / 5622 5217

Horario de atención: de lunes a viernes, de 9:00 a 15:00 y de 17:00 a 20:00 horas.

info.cursos.pual@gmail.com.

www.alimentos.unam.mx



[Programa Universitario de Alimentos UNAM](#)

INSCRIPCIONES Y FORMAS DE PAGO:

1. Solicitar mediante correo electrónico, vía telefónica o personalmente, una ficha de depósito para la inscripción del curso de su interés.
2. Recibirá por correo electrónico o, en su defecto, se le entregará una ficha de depósito que contiene la información necesaria para efectuar el pago en ventanilla o realizar una transferencia electrónica en el banco BBVA Bancomer, S.A. En caso de que usted reciba la ficha a través de correo electrónico, deberá confirmar por este mismo medio la recepción de la misma.

Es importante aclarar que:

- a partir de la fecha en que reciba la ficha de depósito, cuenta con un **plazo de ocho días hábiles para realizar su pago**, periodo de vigencia de la ficha.
- la ficha de depósito ampara la inscripción a **un solo curso**. En caso de que esté interesado en tomar más de uno, deberá solicitar una ficha para cubrir el importe de cada curso.

3. Una vez realizado el pago, enviar el comprobante de depósito escaneado de forma clara y legible, a la siguiente dirección electrónica: **info.cursos.pual@gmail.com**

En caso de requerir factura, es necesario incluir en el correo de envío del comprobante, los datos fiscales para la elaboración del CFD, de lo contrario, únicamente se emitirá un comprobante de pago.

4. **MUY IMPORTANTE:** El día del curso deberá entregar el **comprobante ORIGINAL del depósito** y traer una **identificación con fotografía**, como requisitos indispensables para recibir su constancia de asistencia.

POLÍTICAS:

- Las constancias de asistencia se otorgarán con el 80% de asistencia al curso.
- Únicamente se aceptan cancelaciones de inscripción cuando éstas se realicen mediante aviso previo con una anticipación mínima de tres días hábiles al desarrollo del curso.
- El Programa Universitario de Alimentos se reserva el derecho de:
 - suspender la realización del evento cuando, por causas de fuerza mayor, el curso no pueda impartirse, reintegrando la cuota correspondiente.
 - sustituir al instructor, conservando el mismo nivel académico.