

Programa de Capacitaciones 2026

“Iniciativas por el Desarrollo de Competencias Laborales en la Industria Panameña”

Seminario - Taller

Interpretación del Esquema FSSC 22000 v6.0

Información General del Curso

Fecha: 6, 7, 13 y 14 de julio de 2026

Horario: 9:00 a.m. – 1:00 p.m.

Duración del curso: 16 horas

Modalidad: Virtual – Microsoft Teams

Expositor: Ing. Rita Quintero

Perfil del participante

- Profesionales o técnicos de la industria alimentaria en cargos técnicos.
- Gerentes o profesionales de áreas comerciales o administrativas en industrias alimentarias

Objetivo General

- Proporcionar un conocimiento exhaustivo sobre la versión 6.0 de FSSC 22000 y sus diferencias con la versión 5.1.
- Dotar a los participantes con herramientas y estrategias para una transición exitosa hacia la nueva versión.
- Familiarizar a los participantes con las exigencias de los mercados internacionales, particularmente Estados Unidos.
- Promover la integridad y excelencia en la industria alimentaria.

Contenido:

Bases y Fundamentos.

- Introducción al FSSC 22000
- De la versión 5.1 a la 6.0
- Contexto de las actualizaciones y su impacto en la industria global.

Detallando los Cambios.

- Estructura y Alcance de la v6.0.
- Actualizaciones en los programas de prerrequisitos (PRP) ISO 7 TS 220002-X.
- Requisitos Operativos Adicionales Detallados.

Implementación Efectiva.

- Planificación Estratégica de la Transición.
- Capacitación y Competencias del Personal.
- Monitorización y Mejora Continua.

Preparación para la Certificación y Proyección Internacional.

- La Auditoría en FSSC 22000 v6.0.
- Requisitos y expectativas de mercados destino, con foco en Estados Unidos.
- Construyendo un Futuro Exitoso con la v6.0.
- Conclusiones

Acerca del Expositor

Ing. Rita Quintero

Ingeniera en Alimentos, con Maestría en Administración de Negocios con énfasis en Gerencia Estratégica y un Máster en Dirección de Operaciones en España, además de una especialización en Operations Management en The George Washington University.

Cuenta con más de 10 años de experiencia en la industria alimentaria, desempeñándose como auditora, asesora y capacitadora en temas de inocuidad, calidad y sistemas de gestión, trabajando en múltiples países de América Latina, el Caribe, Estados Unidos y Europa.

Es especialista en BPM, SSOP, HACCP, FSSC 22000, BRC, IFS, SQF, ISO 9001 y normas GFSI, con amplia trayectoria realizando auditorías externas para cadenas de restaurantes y proveedores internacionales, incluyendo Yum! Brands y NSF International.

Ha liderado proyectos de implementación de sistemas de gestión, desarrollado y dictado capacitaciones técnicas, y participado como ponente en congresos de ingeniería de alimentos. Actualmente colabora con Agro & Food Integrity Internacional y NSF International, realizando auditorías, consultorías e inspecciones en la región.