



TEMARIO

AUDITOR LÍDER FSSC 22000 V6
ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009,
ISO/TS 22002-4:2013 & ISO 19011:2018
+ REQUISITOS ADICIONALES



AUDITOR LÍDER FSSC 22000 V6

ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, ISO/TS 22002-4:2013 & ISO 19011:2018 + REQUISITOS ADICIONALES

DURACIÓN:
40 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.**

El 01 de abril del 2023 se publicó la nueva versión 6 del esquema FSSC 22000, debido a esto será obligatorio que todas las auditorías se ejecuten bajo esta versión a partir del 01 de abril de 2024.

En este curso usted adquirirá la formación de auditor de tercera parte bajo el esquema de FSSC 22000 versión 6. Así mismo, conocerá los requisitos para un auditor líder en sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos, de acuerdo con el proceso de auditoría que se rige por los requisitos de ISO/IEC 17021-1:2015, donde se declara cada una de las etapas que conforman dicho proceso, que incluye desde la gestión comercial, legal, planeación, ejecución hasta el seguimiento de una auditoría para lograr la certificación de la organización, con apoyo de ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, ISO/TS 22002-4:2013 y las directrices de auditoría de ISO 19011:2018.



OBJETIVOS

- Conocer y aplicar las directrices de auditoría.
- Generar habilidades como auditor líder.
- Conocer el comportamiento y conductas de un auditor líder.



PRERREQUISITOS

Deberá mostrar evidencia de:

- Conocimiento de los requisitos FSSC V6.
- Conocimiento básico de ISO 22000:2018.
- Conocimiento básico de ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4 y los requisitos adicionales.
- Conocimiento básico en ISO 19011:2018.



DIRIGIDO A

Personal interesado en conocer o realizar el proceso de auditoría como auditor líder de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con base en el esquema FSSC 22000 V6; entre los que se encuentran:

- Responsables de inocuidad de los alimentos.
- Personal líder en sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.
- Auditores internos y externos que deseen realizar auditorías de segunda y tercera parte.
- Responsables de la dirección.
- Consultores.
- Auditores de certificación.
- Ingenieros, entre otros.



TEMARIO

• INTRODUCCIÓN AL ESQUEMA FSSC 22000

• “ESQUEMA POR AUDITAR” FSSC 22000 V6

- Contexto de la organización.
- Liderazgo y compromiso.
- Planificación.
- Apoyo.
- Operación.
- Seguimiento y medición del desempeño.
- Mejora continua.

• ISO/TS 22002-1:2009

- Programa de prerrequisitos para la fabricación de alimentos.

• ISO/TS 22002-4:2013

- Programa de prerrequisitos para la fabricación de empaques de los alimentos.

• REQUISITOS ADICIONALES DE FSSC 22000 V6

- 2.5.1 Gestión de los servicios y materiales comprados.
- 2.5.2 Etiquetado de producto.
- 2.5.3 Defensa de los alimentos.
- 2.5.4 Mitigación del fraude alimentario.
- 2.5.5 Uso del logotipo.
- 2.5.6 Gestión de alérgenos.
- 2.5.7 Monitoreo ambiental.
- 2.5.8 Cultura de seguridad y calidad alimentaria.

2.5.9 Control de calidad.

2.5.10 Transporte, almacenaje y entrega.

2.5.11 Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada.

2.5.12 Verificación de PPR's.

2.5.13 Diseño y desarrollo de productos.

2.5.14 Estado de salud.

2.5.15 Gestión de equipos.

2.5.16 Pérdida y desperdicio de alimentos.

2.5.17 Requerimientos de comunicación.

2.5.18 Requerimientos para multisitios.

• ISO 19011:2018 | DIRECTRICES DE AUDITORÍA PARA LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

- Términos y definiciones.
- Principios de auditoría.
- Gestión del programa de auditoría.
- Preparación de la auditoría.
- Realización de una auditoría.
- Seguimiento al evento de auditoría.
- Competencias de los auditores.
- Evaluación de auditores.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards.



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

