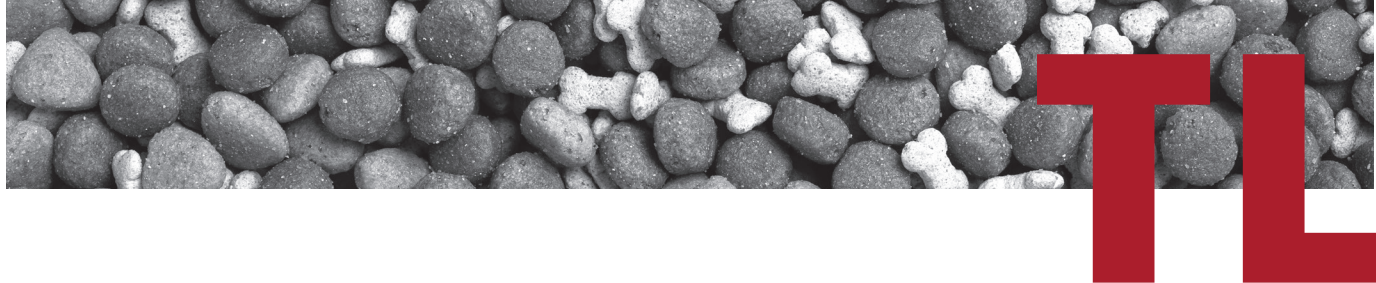


## TEMARIO

---

**AUDITOR LÍDER FSSC 22000 V6**  
ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1:2009 + ISO/TS  
22002-6:2016 + ISO 19011:2018 + REQUISITOS  
ADICIONALES





## AUDITOR LÍDER FSSC 22000 V6

ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1:2009 + ISO/TS 22002-6:2016 + 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 del esquema FSSC 22000, por lo que será obligatorio que todas las auditorías se ejecuten bajo esta versión a partir del 01 de abril de 2024. Este curso está diseñado para que el participante adquiera la formación de auditor líder en sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos bajo el esquema de FSSC 22000 V6 con apoyo de ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, ISO/TS 22002-6:2016, las directrices de auditoría de ISO 19011:2018 y los requerimientos adicionales de FSSC 22000 V6.

A través de este curso el participante podrá desarrollar habilidades que le permitan implementar un programa de auditoría y ejecutar las auditorías con un enfoque hacia la mejora continua en su sistema de gestión de inocuidad alimentaria.



### OBJETIVOS

- Conocer los principales cambios que tuvo el esquema FSSC 22000 en su versión 6.
- Comprender y/o reforzar los requerimientos del esquema FSSC 22000 V6, para su revisión durante una auditoría.
- Conocer y aplicar las directrices de auditoría.
- Conocer los principios que rigen el comportamiento y las conductas de un auditor líder.
- Comprender y/o reforzar todas las fases de una auditoría adoptando un enfoque basado en el riesgo.
- Realizar ejercicios que faciliten el registro de una No Conformidad.
- Comprender la planificación de una auditoría.
- Comprender la importancia de la comunicación durante el ejercicio de una auditoría.
- Asegurar el cumplimiento de los objetivos de una auditoría.
- Comprender la importancia de las reuniones de cierre para la preparación del resultado de la auditoría.



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



### PRERREQUISITOS

- Conocimientos en ISO 22000:2018.
- Conocimiento en ISO/TS 22002-1:2009 e ISO/TS 22002-6:2016.
- Conocimiento en los requisitos adicionales de FSSC 22000 V6.
- Conocimiento de ISO 19011:2018.



## TEMARIO

### **INTRODUCCIÓN Y PRINCIPALES CAMBIOS AL ESQUEMA FSSC 22000 V6**

#### **ISO 22000:2018**

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

#### **ISO 22002-1:2009 E ISO 22002-6:2016**

- Establecimientos.
- Diseño y espacio laboral.
- Servicios.
- Eliminación de desechos.
- Adecuación de equipos, limpieza y mantenimiento.
- Gestión de los materiales y servicios adquiridos.
- Medidas para prevenir la contaminación cruzada.
- Limpieza y saneamiento.
- Control de plagas.
- Higiene del personal.
- Reproceso.
- Procedimiento de retiro.
- Almacenamiento y transporte.
- Información del empaque y concientización del cliente.

#### **REQUISITOS ADICIONALES FSSC 22000 V6**

- Gestión de servicios y materiales comprados.

- Etiquetado de producto y material impreso.
- Defensa alimentaria.
- Mitigación del fraude alimentario.
- Uso de logo.
- Gestión de alérgenos.
- Monitoreo ambiental.
- Cultura de inocuidad y calidad alimentaria.
- Control de calidad.
- Transporte, almacenaje y almacén.
- Control de peligros y medidas para prevenir contaminación cruzada.
- Verificación de PPR's.
- Diseño y desarrollo de productos.
- Estado de salud.
- Gestión de equipos.
- Pérdida y desperdicio de alimentos.
- Requisitos de comunicación.
- Requisitos para organizaciones con certificación multisitio.

#### **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 la auditoría.
- Seguimiento al evento de auditoría.
- Competencia de los auditores.
- Evaluación de los 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 GlobalSTD.



## CONTÁCTANOS

---

 LADA SIN COSTO  
800 277 6242

 [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

[online.globalstd.com](http://online.globalstd.com)

