



## TEMARIO

---

**CULTURA DE CALIDAD E INOCUIDAD  
ALIMENTARIA FSSC 22000 V6**



## CULTURA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA FSSC 22000 V6

**DURACIÓN:**  
8 horas

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

El esquema de certificación de sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos FSSC 22000 es un programa reconocido y evaluado por GFSI desde febrero de 2010, por lo cual, es conocido a nivel mundial y es aplicable a diferentes sectores de la cadena alimentaria; entre ellas, las organizaciones dedicadas al almacenamiento y transporte de alimentos.

El objetivo de este esquema es disponer de productos alimentarios accesibles, inocuos y de buena calidad; derivado de la última actualización de esquema FSSC 22000 versión 6 con fecha de decisión en febrero del 2023 y fecha de cumplimiento a partir de abril 2024, FSSC introduce el requisito adicional 2.5.8 Cultura de calidad e inocuidad alimentaria, aplicable para todas las categorías, por tal motivo las organizaciones certificadas deberán implementar dicho elemento.

GFSI define la cultura de inocuidad alimentaria como los «valores, creencias y normas compartidas que afectan la forma de pensar y de comportamiento con relación a la inocuidad de los alimentos, a través y a lo largo y ancho de una organización» (GFSI 2020.1).

Las organizaciones deberán de trabajar para implementar, mantener y mejorar continuamente la madurez de la cultura de inocuidad y calidad de SGIA a través de acciones que fortalezcan la comunicación, formación, retroalimentación de los empleados y la medición del desempeño.

Este curso está diseñado para que el participante comprenda los conceptos de cultura de inocuidad alimentaria, así como todas las dimensiones de la guía de orientación de FSSC 22000 para su implementación y mejora de SGIA, adquiriendo habilidades y herramientas para su aplicación dentro de su sistema considerando lo establecido por GFSI.



### OBJETIVOS

- Los participantes adquirirán conocimientos para:
- Comprender los fundamentos de una cultura de calidad e inocuidad alimentaria y el contexto de la organización.
  - Conocer las dimensiones establecidas por FSSC para determinar un plan de cambio estratégico para lograr una madurez de cultura de inocuidad y calidad deseada.
  - Relacionar los elementos de FSSC 22000 Versión 6 con el documento de cultura de inocuidad y calidad de GFSI.
  - Desarrollar y mantener una cultura de inocuidad alimentaria de acuerdo PASS 320:2023.
  - Evaluar el desempeño de la cultura de calidad e inocuidad alimentaria de la organización.



### DIRIGIDO A

- A cualquier miembro de la organización con responsabilidades en el SGIA:
- Recursos Humanos.
  - Dirección.
  - Gerencias.
  - Líder de Inocuidad.
  - Auditores internos.
  - Supervisores.



### PRERREQUISITOS

- Conocimientos básicos en el esquema de certificación FSSC.



## TEMARIO

### CULTURA DE INOCUIDAD Y CALIDAD

1. Contexto de la cultura de calidad e inocuidad.
2. Las 5 dimensiones y los componentes críticos de la cultura de inocuidad alimentaria de GFSI.
3. Requisito de la GFSI (FSSC 22000).
4. Documento de orientación: cultura de calidad e inocuidad alimentaria.
5. Comunicación.
6. Capacitación.
7. Retroalimentación de los empleados.
8. Medición del desempeño.
9. PASS 320 desarrollar y mantener una cultura madura de inocuidad alimentaria – guía.
10. Diagnóstico del nivel de cultura de inocuidad alimentaria.



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

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

