



## TEMARIO

---

**REQUERIMIENTOS FSSC 22000 V6**  
ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1 + ISO/TS  
22002-4 + REQUISITOS ADICIONALES



## REQUERIMIENTOS FSSC 22000 V6 ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1 + ISO/TS 22002-4 + REQUISITOS ADICIONALES

**DURACIÓN:**  
24 horas

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

Este curso está diseñado para que el participante identifique, comprenda e interprete los requerimientos de las normas que integran el esquema de certificación de Seguridad Alimentaria FSSC 22000 en su versión 6, ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4 y los requerimientos adicionales FSSC 22000, proporcionándole una visión general de este esquema que le permita llevar a cabo su adecuada implementación y documentación dentro de un sistema de gestión de inocuidad.



### OBJETIVOS

- Identificar y comprender los requerimientos del esquema FSSC 22000 en su versión 6 (los "debes", procedimientos documentados y registros), para su correcta su implementación.
- Identificar y comprender la operación de los requerimientos de las normas ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1, ISO/ TS 22002-4 y requerimientos adicionales que integran el esquema FSSC 22000.
- Identificar herramientas a implementar, que permitan la adecuada actualización de la versión 6 del esquema en el Sistema de Gestión FSSC 22000 de una organización.
- Identificar los elementos para la gestión de la cultura de la inocuidad dentro de la organización.



### DIRIGIDO A

Personal interesado en conocer los requerimientos del esquema FSSC 22000 e implementar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, entre los que se encuentran:

- Implementadores de sistemas de inocuidad.
- Responsable de inocuidad de los alimentos.
- Auditores internos.
- Responsables de la dirección.
- Consultores.
- Auditores de certificación.
- Supervisores.
- Ingenieros, entre otros.



### PRERREQUISITOS

Conocimiento en HACCP (deseable).



## TEMARIO

### Introducción al esquema FSSC 22000

#### Introducción a los cambios FSSC V6

- Estructura de FSSC 22000, versión 6.
- Extensión de alcance de la certificación.
- Auditorías no anunciadas.

#### Requerimientos adicionales FSSC V6

- 2.5.1 Gestión de los servicios y materiales comprados.
- 2.5.2 Etiquetado de productos.
- 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 22000:2018

#### Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con estructura de alto nivel

- Cambios significativos en la estructura y los requerimientos.
  - Objeto y campo de aplicación.
  - Referencias normativas.
  - Términos y definiciones.
- Contexto de la organización.
- Liderazgo.
- Planificación para el sistema de gestión.
- Soporte.
- Operación.
- Evaluación del desempeño.
- Mejora.

### ISO/TS 22002-1 e ISO/TS 22002-4

- Alcance de la norma ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4.
- Referencias normativas.
- Programa de prerrequisitos.
  - Construcción y distribución de las instalaciones (establecimiento).
  - Distribución de las instalaciones y lugares de trabajo.
  - Servicios: aire, agua y energía.
  - Disposición de desechos.
  - Adecuación del equipo, limpieza y mantenimiento.
  - Administración de los materiales comprados.
  - Medidas para prevenir la contaminación cruzada.
  - Limpieza y saneamiento.
  - Control de plagas.
  - Higiene personal e instalaciones para empleados.
  - Retrabajo.
  - Procedimiento de recolección de producto (*recall*).
  - Almacenamiento y transporte.
  - Información del producto/advertencias al consumidor.
  - Defensa alimentaria, bio-vigilancia y bioterrorismo.



### 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)

