



TEMARIO

AUDITOR INTERNO FSSC 22000 V7

ISO 22000:2018, ISO 22002-100:2025,
ISO 22002-1:2025, ISO 22002-4:2025 E ISO 19011:2026



AUDITOR INTERNO FSSC 22000 V7

ISO 22000:2018, ISO 22002-100:2025,
ISO 22002-1:2025, ISO 22002-4:2025
E ISO 19011:2026

DURACIÓN:
32 horas

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

El panorama de la industria alimentaria global enfrenta un punto de inflexión con la llegada de la nueva Versión 7 de FSSC 22000. Esta actualización mundial responde con contundencia a las nuevas tendencias del mercado internacional, donde la transparencia, la resiliencia de la cadena de suministro y una cultura de inocuidad sólida ya no son opcionales, sino exigencias críticas para la continuidad del negocio y la reputación corporativa; así como la implementación de los cambios en el esquema ISO 22002-X en el proceso de auditoría. En este entorno interconectado, las organizaciones requieren urgentemente migrar de un enfoque de cumplimiento normativo hacia una gestión estratégica basada en la prevención y el compromiso de la alta dirección.

Bajo este escenario de transformación, el rol del auditor interno evoluciona hacia una función estratégica. Los mercados actuales demandan auditores con competencias avanzadas, capaces de evaluar el pensamiento basado en riesgos, blindar los sistemas contra el fraude o la defensa alimentaria y catalizar el cambio cultural. Este curso internacional de alta especialización está diseñado bajo principios andragógicos para transformar el perfil técnico, brindando las herramientas necesarias para liderar con éxito la transición de tu organización hacia los estándares globales más estrictos del mundo.



OBJETIVOS

- Desarrollar al participante con un nivel de competencia técnica alineado a los estándares de exigencia de los mercados globales más estrictos, permitiéndole participar en procesos de auditoría y transición a la versión 7 de FSSC 22000 que blinden la continuidad del negocio, mitiguen riesgos emergentes en la cadena de suministro y demuestren el cumplimiento de la organización ante socios comerciales e inspectores internacionales.
- Desarrollar un criterio de auditoría sólido, agudo y maduro, fundamentado rigurosamente en las directrices actualizadas de la norma ISO 19011:2026, capacitando al profesional para ejecutar evaluaciones con alto valor estratégico —tanto presenciales como remotas—, identificar desviaciones críticas y hallazgos con un sustento técnico irreproachable que impulse la mejora continua de la organización.



DIRIGIDO A

- Todas aquellas personas y/u organizaciones que quieren desarrollar y seguir desarrollando la competencia en un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con base en el esquema FSSC 22000:
- Responsables del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.
 - Auditores internos y líderes de certificación.
 - Alta dirección, gerencias y de operaciones.
 - Consultores y asesores técnicos.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos en el esquema FSSC 22000 Versión 7.
- Conocimientos generales en cumplimiento legal seguridad alimentaria.



TEMARIO

Parte 1. Fundamentos FSSC 22000 Versión 7

- Introducción.
- Fundamentos FSSC 22000 Versión 7.
- Estructura FSSC 22000 Versión 7.
- Términos y definiciones.

Parte 2. Requerimientos de la norma ISO 22000:2018

1. Alcance.
2. Normativas de referencia.
3. Términos y definiciones.
4. Contexto de la organización.
5. Liderazgo.
6. Planificación.
7. Apoyo.
8. Operación.
9. Evaluación del desempeño.
10. Mejora.

Parte 3. Requerimientos de las normas ISO 22002-X (100, 1, 4)

4. Construcción y diseño de edificios.
5. Diseño y distribución de instalaciones y espacios de trabajo.
6. Servicios.
7. Control de plagas.
8. Residuos, gestión de pérdida y desperdicio de alimentos y reciclaje.
9. Idoneidad y mantenimiento de los equipos.
10. Gestión de materiales comprados.
11. Almacenamiento, incluidos almacén y transporte.
12. Medidas para la prevención de la contaminación.
13. Limpieza y desinfección.
14. Higiene personal e instalaciones para empleados.
15. Información del producto y el consumidor.
16. Defensa alimentaria y fraude alimentario.

Parte 4. Requerimientos adicionales FSSC 22000 Versión 7

- Gestión de servicios y materiales comprados.
- Etiquetado de productos y materiales impresos.
- Defensa alimentaria.
- Mitigación del fraude alimentario.
- Uso del logotipo.
- Gestión de alérgenos.
- Monitoreo ambiental.
- Cultura de calidad e inocuidad alimentaria.
- Control de calidad.
- Transporte, almacenamiento y depósito.

- Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada.
- Verificación de prerequisites.
- Diseño y desarrollo de productos.
- Trazabilidad.
- Gestión de equipos.
- Pérdida y desperdicio de alimentos.
- Requisitos de comunicación.
- Requisitos para organizaciones con certificación multisitio.

Parte 5. ISO 19011:2026 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión

1. Alcance.
2. Normativas de referencia.
3. Términos y definiciones.
4. Principios de auditoría.
5. Gestión del programa de auditoría.
 - 5.1 Generalidades.
 - 5.2 Establecimiento de los objetivos del programa de auditoría.
 - 5.3 Determinación y evaluación de los riesgos y oportunidades del programa de auditoría.
 - 5.4 Establecimiento del programa de auditoría.
 - 5.5 Implementación del programa de auditoría.
 - 5.6 Seguimiento del programa de auditoría.
6. Realización de una auditoría.
 - 6.1 Generalidades.
 - 6.2 Inicio de la auditoría.
 - 6.3 Preparación de las actividades de auditoría.
 - 6.4 Realización de las actividades de auditoría.
 - 6.5 Preparación y distribución del informe de auditoría.
 - 6.6 Finalización de la auditoría.
 - 6.7 Realización de las actividades de seguimiento de una auditoría.
7. Competencia y evaluación de los auditores.
 - 7.1 Generalidades.
 - 7.2 Determinación de la competencia del auditor.
 - 7.3 Establecimiento de los criterios de evaluación del auditor.
 - 7.4 Selección del método de evaluación del auditor.
 - 7.5 Realización de la evaluación del auditor.
 - 7.6. Mantenimiento y mejora de la competencia del auditor.

ANEXO 1. Auditoría: orientación adicional destinada a los auditores que planifican y realizan.



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