



TEMARIO

AUDITOR INTERNO FSSC 22000 V7
ISO 22000:2018, ISO 22002-100:2025,
ISO 22002-5:2025 E ISO 19011:2026



AUDITOR INTERNO FSSC 22000 V7

ISO 22000:2018, ISO 22002-100:2025,
ISO 22002-5:2025 E ISO 19011:2026

DURACIÓN:
32 horas

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

El contexto actual de la cadena alimentaria exige que las organizaciones demuestren controles eficaces no solo en la fabricación, sino también en las operaciones de almacenamiento, despacho, transporte y distribución. La versión 7 del esquema FSSC 22000 fortalece este enfoque al integrar los requisitos de ISO 22000:2018, ISO 22002-100:2025, ISO 22002-5:2025 e ISO 19011:2026, orientando las auditorías internas hacia una evaluación más objetiva, basada en riesgos y enfocada en la protección de la inocuidad durante toda la cadena logística.

En este escenario, el auditor interno adquiere un papel estratégico al evaluar la conformidad, eficacia y madurez del sistema de gestión de inocuidad alimentaria aplicado a transporte y almacenamiento. Este curso proporciona las herramientas para planificar, ejecutar, reportar y dar seguimiento a auditorías internas, considerando infraestructura, condiciones controladas, trazabilidad, identificación de mercancías, limpieza, higiene, defensa alimentaria, fraude alimentario y requisitos adicionales de FSSC 22000 V7.



OBJETIVOS

- Desarrollar en el participante las competencias necesarias para planificar, ejecutar, documentar y dar seguimiento a auditorías internas del sistema de gestión de inocuidad alimentaria conforme a FSSC 22000 V7, ISO 22000:2018, ISO 22002-100:2025, ISO 22002-5:2025 e ISO 19011:2026, con enfoque en organizaciones que realizan actividades de transporte, almacenamiento, despacho, distribución, manejo de unidades logísticas y control de condiciones de conservación.
- Al finalizar el curso, el participante será capaz de aplicar criterios de auditoría para evaluar la conformidad y eficacia de los controles implementados en procesos logísticos de la cadena alimentaria, identificando hallazgos sustentados en evidencia objetiva y promoviendo acciones de mejora alineadas al riesgo, la trazabilidad, la prevención de contaminación y el cumplimiento del esquema FSSC 22000 V7.



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, 5)

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.

17. Requerimientos adicionales.

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 prerrequisitos.
- 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.
6. Realización de una auditoría.
7. Competencia y evaluación de los auditores.

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