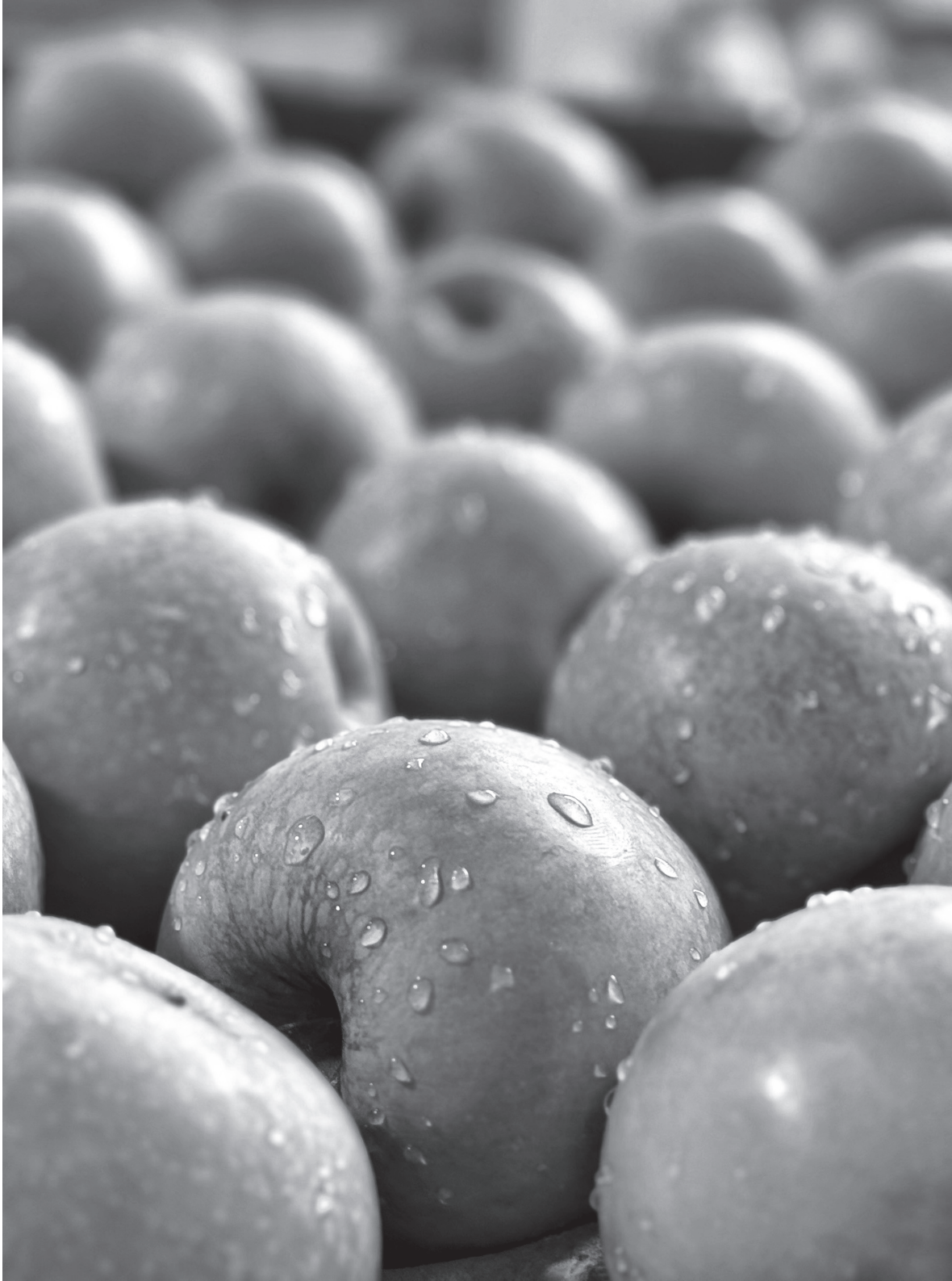




TEMARIO

AUDITOR LÍDER FSSC 22000 V7

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



AUDITOR LÍDER FSSC 22000 V7

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

DURACIÓN
40 horas

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

La publicación oficial de FSSC 22000 Versión 7 ha reconfigurado las reglas del juego para la industria alimentaria a nivel mundial. No estamos ante un simple ajuste de texto; es la transformación estructural más profunda del esquema en los últimos años, impulsada por la nueva serie ISO 22002-X:2025 y las exigencias de GFSI 2024.

Un auditor debe poder evaluar la Cultura de Inocuidad con base en evidencias de comportamiento; auditar los nuevos compromisos obligatorios de Sostenibilidad (ODS) o validar la Gobernanza de la Inteligencia Artificial en los procesos ya no son opciones, son requisitos normativos obligatorios.

Para enfrentar este nivel de exigencia técnica, las técnicas de auditoría tradicionales se han quedado cortas. Por ello, este curso de Auditor Líder FSSC 22000 V7 es el primero en fusionar de manera integral los nuevos requisitos del esquema con las directrices de la recién actualizada ISO 19011:2026. Aprenderás a identificar las bases para llevar a cabo auditorías remotas, el uso ético de TICs y la evaluación basada en el riesgo bajo la perspectiva más moderna de la normalización internacional.

Formarse como Auditor Líder bajo este esquema significa adquirir un nivel de competencia reconocido por la industria alimentaria. Este curso proporciona las herramientas para liderar procesos de certificación exitosos, convirtiéndote en uno de los auditores líderes que dominan la Versión 7 y la nueva versión de la ISO 19011:2026.



OBJETIVOS

➤ Desarrollar y consolidar competencias de nivel internacional en los participantes para liderar, planificar y ejecutar auditorías de alto rendimiento bajo el esquema FSSC 22000 Versión 7, alineando de manera rigurosa sus prácticas a las directrices de la nueva ISO 19011:2026 e ISO/IEC 17021-1:2015.

Al finalizar el programa, el participante dominará de forma técnica la nueva estructura de la serie ISO 22002-X (Programas de Prerrequisitos) y los requisitos adicionales del esquema, logrando una unificación de criterios global que le permita evaluar con un enfoque estratégico y basado en riesgos la resiliencia de los Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos en cualquier organización a nivel mundial; asegurando que sus hallazgos y dictámenes sigan un proceso estandarizado, auditable y con validez competitiva internacional ante Organismos de Certificación y mercados globales.



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 en procesos de auditoría ISO 19011.
- 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.

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 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 Homologación con ISO/IEC 17021-1 Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación para 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.



[®]
GLOBAL
STANDARDS
TRAINING

CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com



online.globalstd.com