



TEMARIO

REQUERIMIENTOS FSSC 22000 V7

ISO 22000:2018, ISO 22002-100:2025,
ISO 22002-5:2025



REQUERIMIENTOS FSSC 22000 V7

ISO 22000:2018, ISO 22002-100:2025,
ISO 22002-5:2025

DURACIÓN:
24 horas

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

En el entorno actual de la cadena alimentaria, la inocuidad no depende únicamente de la fabricación, sino también de la capacidad de conservar la integridad de los productos durante el 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 e ISO 22002-5:2025, aplicables a operaciones de transporte y almacenamiento.

Este curso está diseñado para que los participantes interpreten e implementen los requisitos aplicables del esquema en organizaciones que gestionan mercancías, unidades logísticas, condiciones controladas, identificación de productos y trazabilidad dentro de la cadena alimentaria. Mediante el análisis técnico de los requisitos, el participante comprenderá cómo establecer controles para prevenir contaminación, desviaciones de temperatura, pérdida de trazabilidad, fallas en la integridad del producto, fraude alimentario y vulnerabilidades de defensa alimentaria, fortaleciendo la confianza del cliente y la preparación ante auditorías de certificación, vigilancia o renovación.



OBJETIVOS

Proporcionar a los participantes las competencias necesarias para interpretar, implementar y mantener los requisitos del esquema FSSC 22000 V7, integrando ISO 22000:2018, ISO 22002-100:2025 e ISO 22002-5:2025, con enfoque en la gestión de la inocuidad alimentaria aplicada a operaciones de transporte, almacenamiento, despacho, condiciones controladas e identificación de mercancías.

Al finalizar el curso, el participante será capaz de analizar los requisitos aplicables del esquema FSSC 22000 V7 y relacionarlos con los programas de prerrequisitos específicos para transporte y almacenamiento, a fin de fortalecer el sistema de gestión de inocuidad, mantener la trazabilidad de los productos, prevenir la contaminación y asegurar el cumplimiento durante auditorías de certificación, vigilancia o renovación.



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.
- Responsables de la dirección.
- Consultores.
- Supervisores.
- Ingenieros, entre otros.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos en inocuidad alimentaria.
- Principios HACCP / Codex Alimentarius.
- Conocimientos en regulación alimentaria.



TEMARIO

Introducción

- Introducción y objetivos del esquema FSSC 22000 versión 7.
- Resumen y estructura del esquema.

FSSC 22000 VERSIÓN 7

Parte 1. Resumen del esquema

Parte 2. Requisitos para las organizaciones sujetas a auditoría

Descripción de los requisitos del esquema según los cuales los organismos de certificación autorizados deben auditar el sistema de gestión de inocuidad de los alimentos de la organización con el fin de lograr o mantener la certificación para FSSC 22000 V7.

- Generalidades
- ISO 22000:2018
- 4. Contexto de la organización.
- 5. Liderazgo.
- 6. Planificación.
- 7. Apoyo.
- 8. Operación.
- 9. Evaluación del desempeño.
- 10. Mejora.
- Programas de prerequisites ISO 22002-100:2025 E ISO 22002-5:2025
- 4. Construcción y distribución 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.

- Requerimientos adicionales FSSC 22000 V7
 - 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 3. Requisitos para el proceso de certificación

Requisitos para la ejecución del proceso de certificación que llevarán a cabo los organismos de certificación (OC) autorizados.

- Generalidades.



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