



TEMARIO

REQUERIMIENTOS FSSC 22000 V7

ISO 22000:2018, ISO 22002-100:2025,
ISO 22002-1:2025, ISO 22002-4:2025



REQUERIMIENTOS FSSC 22000 V7

ISO 22000:2018, ISO 22002-100:2025,
ISO 22002-1:2025, ISO 22002-4:2025

DURACIÓN:
24 horas

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

En un mercado internacional donde la excelencia ya no es opcional, en el escenario actual de la industria alimentaria, la certificación ya no es la meta, sino el punto de partida para la competitividad global. Con la entrada en vigor de la versión 7 del esquema FSSC 22000, surge como el lenguaje universal de la confianza alimentaria. Las organizaciones de alimentos y empaques se enfrentan a un estándar evolucionado que exige una integración más profunda entre la gestión operativa y los objetivos de sostenibilidad global.

Este curso ha sido diseñado para transformar la interpretación normativa en una herramienta de alto impacto organizacional, implementar este esquema permite a las organizaciones optimizar sus procesos, reducir costos por mermas y desperdicios (FLW), y posicionarse preferencialmente en licitaciones internacionales frente a competidores que aún operan bajo esquemas obsoletos, la integración de la nueva FSSC 22000 versión 7 y los estándares de prerrequisitos ISO 22002-100, el sistema evoluciona de una gestión reactiva a una cultura de prevención basada en datos.



OBJETIVOS

Proporcionar a los profesionales y empresas las competencias necesarias para interpretar, implementar y mantener un sistema de gestión que sea el motor de su crecimiento internacional. Es momento de pasar de "cumplir con la norma" a "liderar con el estándar".

Al finalizar el curso, el participante será capaz de interpretar con rigor técnico los nuevos requisitos de la versión 7, diferenciándolos claramente de la versión 6, para diseñar y ejecutar un plan de transición exitoso. Esto incluye la actualización de los programas de prerrequisitos bajo la nueva norma ISO 22002-100 y la integración de los cambios en los requisitos adicionales, asegurando que la organización mantenga su certificación sin brechas técnicas durante las auditorías de 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 prerrequisitos.
- Requisitos adicionales de la FSSC 22000.

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](https://www.online.globalstd.com)