



## TEMARIO

---

**AUDITOR INTERNO FSSC 22000 V6**  
ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1 + ISO/TS  
22002-4 + REQUISITOS ADICIONALES



## AUDITOR INTERNO FSSC 22000 V6 ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-1 + ISO/TS 22002-4 + REQUISITOS ADICIONALES

**DURACIÓN:**  
32 horas

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

Este curso está diseñado para que el participante se desempeñe como auditor interno del esquema FSSC 22000, evaluando la correcta implementación de los requerimientos que conforman este esquema de certificación: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4 y requerimientos adicionales FSSC 22000. Comprenderá los requerimientos para la realización de una auditoría interna, con base en la norma ISO 19011:2018, identificando los principios de auditoría, la gestión de un programa de auditoría, la preparación y realización de un evento de auditoría. Además de una comprensión general del esquema FSSC 22000.

A través del curso el participante podrá desarrollar habilidades que le permitan implementar un programa de auditorías y ejecutar auditorías internas enfocadas a la mejora continua de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria.



### OBJETIVOS

- Comprender el propósito del esquema FSSC 22000.
- Comprender la operación de los requerimientos de las normas ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4.
- Comprender los requerimientos adicionales del esquema FSSC 22000 y cómo es su transición de la versión 5.1 a la versión 6.
- Identificar y comprender los principios y las directrices de auditoría para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con base en la ISO 19011:2018.
- Identificar y comprender la realización de una auditoría con base en la ISO 19011:2018.
- Identificar las competencias requeridas para los auditores internos, con base en la ISO 19011:2018.



### DIRIGIDO A

- Personal interesado en conocer o implementar el proceso de una auditoría en un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con base en el esquema FSSC 22000; entre los que se encuentran:
- Implementadores y supervisores de sistemas de inocuidad.
  - Responsable de inocuidad de los alimentos.
  - Auditores internos que deseen realizar auditorías de SGIA.
  - Responsables de la dirección.
  - Consultores.
  - Auditores de certificación.
  - Ingenieros, entre otros.



### PRERREQUISITOS

Deberá mostrar evidencia de conocimiento en HACCP y Esquema FSSC 22000 (V6).



## TEMARIO

### Introducción al esquema FSSC 22000

#### Introducción a los cambios FSSC, versión 6.

- Estructura de FSSC 22000 V6.
- Extensión del alcance de la certificación.
- Auditorías no anunciadas.

#### Requerimientos adicionales FSSC V6.

- Gestión de servicios y materiales comprados. (Todas las categorías de la cadena alimentaria).
- Etiquetado de producto y materiales impresos. (Todas las categorías de la cadena alimentaria).
- Defensa alimentaria (*Food Defense*). (Todas las categorías de la cadena alimentaria).
- Mitigación del fraude alimentario (*Food Fraud*). (Todas las categorías de la cadena alimentaria).
- Uso de logo FSSC. (Todas las categorías de la cadena alimentaria).
- Gestión de alérgenos. (Todas las categorías de la cadena alimentaria).
- Monitoreo ambiental (Categorías de la cadena alimentaria BIII, C, I & K).
- Cultura de seguridad y calidad alimentaria. (Todas las categorías de la cadena alimentaria). **NUEVO**
- Control de calidad. (Todas las categorías de la cadena alimentaria). **NUEVO**
- Transporte, almacenaje y entrega (Todas las categorías de la cadena alimentaria).
- Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada (Todas las categorías, excluyendo FII).
- Verificación de PPR (Categorías de la cadena alimentaria BIII, C, D, G, I & K).
- Diseño y desarrollo de productos (Categorías de la cadena alimentaria BIII, C, D, G, I & K).
- Estado de salud (Categoría de la cadena alimentaria D).
- Gestión de equipos (Todas las categorías de la cadena alimentaria, excluyendo FII). **NUEVO**
- Pérdida y desperdicio de alimentos (Todas las categorías de la cadena alimentaria, excluyendo I). **NUEVO**
- Requisitos de comunicación (Todas las categorías de la cadena alimentaria). **NUEVO**
- Requerimientos para las organizaciones con multisitios (Categorías de la cadena alimentaria E, F & G).

### ISO 22000:2018

#### Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con estructura de alto nivel

- Cambios significativos en la estructura y los requerimientos.

- Objeto y campo de aplicación.
- Referencias normativas.
- Términos y definiciones.
- Contexto de la organización.
- Liderazgo.
- Planificación para el sistema de gestión.
- Soporte.
- Operación.
- Evaluación del desempeño.
- Mejora.

### ISO/TS 22002-1 e ISO/TS 22002-4

- Alcance de la norma ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4.
- Referencias normativas.
- Programa de prerrequisitos.
  - Construcción y distribución de las instalaciones (establecimiento).
  - Distribución de las instalaciones y lugares de trabajo.
  - Servicios: aire, agua y energía.
  - Disposición de desechos.
  - Adecuación del equipo, limpieza y mantenimiento.
  - Administración de los materiales comprados.
  - Medidas para prevenir la contaminación cruzada.
  - Limpieza y saneamiento.
  - Control de plagas.
  - Higiene personal e instalaciones para empleados.
  - Retrabajo.
  - Procedimiento de recolección de producto (*recall*).
  - Almacenamiento y transporte.
  - Información del producto/advertencias al consumidor.
  - Defensa alimentaria, bio-vigilancia y bioterrorismo.

### ISO 19011:2018

#### Directrices de la auditoría para los sistemas de gestión

- Términos y definiciones.
- Principios de auditoría.
- Gestión de un programa de auditoría.
- Realización de una auditoría.
  - Inicio de auditoría.
  - Preparación de las actividades de auditoría.
  - Realización de las actividades de auditoría.
  - Preparación y distribución del informe de auditoría.
  - Finalización de la auditoría.
  - Clasificación y cierre de las no conformidades.
  - Realización de las actividades de seguimiento de una auditoría.
- Competencias de los auditores.



## 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 GlobalSTD.



## CONTÁCTANOS

---

 **LADA SIN COSTO**  
01 800 277 6242

 [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)



[www.globalstd.com](http://www.globalstd.com)

 **GUADALAJARA**  
 **CDMX**  
 **MONTERREY**

 **COLOMBIA**  
 **USA**  
 **ESPAÑA**