



Curso: Auditor interno FSSC 22000 versión 6, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 24 horas.

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en auditorías a sistemas de gestión de inocuidad alimentaria reconocidos por GFSI.

Objetivos:

- Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos y la evidencia típica que puede encontrarse en un sistema de gestión de inocuidad FSSC 22000 versión 6
- Al finalizar el curso, el participante conocerá las técnicas para auditar un sistema FSSC 22000 versión 6, con base en las recomendaciones de la norma ISO 19011:2018

Requisitos del participante: Conocimientos del sistema FSSC 22000 versión 6.

Dirigido a:

- Jefes y gerentes de calidad e inocuidad
- Personal a cargo del sistema FSSC 22000
- Miembros del equipo de auditores internos

Temario general

1. Introducción a auditoría interna FSSC 22000 versión 6

- ¿Qué es FSSC 22000 versión 6?
- Campo de aplicación de FSSC 22000 versión 6
- Conformación del esquema FSSC 22000 versión 6

2. Contexto de la organización

- El contexto de la organización
- Necesidades y expectativas de las partes interesadas
- Alcance del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria
- Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria



3. Liderazgo

- Liderazgo
- Compromiso
- Política de inocuidad de los alimentos
- Roles, responsabilidad y autoridad

4. Planeación

- Acciones para abordar riesgos y oportunidades
- Objetivos del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y su planeación
- Planeación de los cambios

5. Apoyo

- Recursos
- Competencia
- Toma de conciencia
- Comunicación
- Información documentada

6. Operación

- Planificación y control operacional
- Programas de prerrequisitos
- Sistema de trazabilidad
- Preparación y respuesta a emergencias
- Control de peligros
- Análisis de peligros
- Validación de las medidas de control
- Plan HACCP
- Actualización de la información de los PPRs y del plan HACCP
- Control del monitoreo y medición
- Verificación de los PPRs y del plan HACCP
- Análisis de los resultados de las actividades de verificación
- Control de producto no conforme y no conformidades
- Manejo de productos potencialmente no inocuos
- Retiro de producto

7. Evaluación del desempeño

- Generalidades
- Análisis y evaluación
- Auditoría interna
- Revisión por la dirección



8. Mejora continua

- No conformidades y acciones correctivas
- Mejora continua
- Actualización del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

9. Programas de prerrequisitos basados en ISO 22002-100:2025 e ISO 22002-1:2025

- Construcción y distribución de edificios
- Diseño y distribución de instalaciones y espacios de trabajo
- Servicios
- Control de plagas
- Gestión de residuos, PDA y reciclaje
- Idoneidad y mantenimiento del equipo
- Gestión de materiales comprados
- Almacenamiento y transporte
- Medidas para la prevención de la contaminación
- Limpieza y desinfección
- Higiene personal e instalaciones para empleados
- Información sobre productos y consumidores
- Defensa alimentaria
- Fraude alimentario

10. Requisitos adicionales de FSSC 22000 versión 6

- Gestión de compras de servicios y materiales
- Etiquetado de producto y materiales impresos
- Food defense
- Fraude alimentario
- Uso del logotipo
- Gestión de alérgenos
- Monitoreo ambiental
- Cultura de seguridad y calidad alimentaria
- Control de calidad
- Transporte y Almacenamiento
- Control de la contaminación cruzada
- Verificación de prerrequisitos
- Diseño y Desarrollo de productos
- Gestión de equipos
- Pérdida y desperdicio de alimentos
- Requisitos de comunicación

11. Planeación de auditorías con base en ISO 19011:2018

- Selección del criterio de auditoría
- Objetivos de la auditoría
- Selección del equipo auditor
- Auditorías de primera, segunda y tercera parte
- Principios de la auditoría
- Las etapas de la auditoría
- Contenido de un plan de auditoría

12. Reuniones de apertura

- Objetivo de la reunión de apertura
- Presentación de los miembros del equipo
- Enfoque positivo en la reunión de apertura
- Confirmación de horarios y actividades

13. Desarrollo de auditorías

- Determinación de la factibilidad
- Medios de comunicación oficial
- Buenas prácticas al identificar no conformidades
- Función de los guías y observadores
- Técnicas para obtener información

14. Hallazgos de auditoría y muestreo

- Tipos de evidencia y hallazgos
- Selección del tamaño de muestra y personal a entrevistar
- Selección de áreas a observar
- Fuentes de información para la auditoría
- Buenas prácticas al auditar
- Recomendaciones para entrevistar
- Errores comunes al auditar

15. Reuniones de cierre

- Reunión de auditores previa al cierre
- Clasificación de hallazgos
- Redacción de no conformidades
- Propósito de la reunión de cierre
- Fortalezas y debilidades en la reunión de cierre
- Agenda típica de una reunión de cierre
- Manejo de objeciones en la reunión de cierre



16. El reporte de auditoría

- Objetivo del reporte de auditoría
- Características de un buen reporte
- El tiempo de entrega del reporte
- Contenido típico de un reporte de auditoría

17. Conclusiones

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos.