



Curso: Interpretación e implementación FSSC 22000 versión 6, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS) para los participantes que aprueben el curso
- ✓ 6 meses de asesoría a distancia sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 24 horas.

Instructor: Con más de más de 10 años de experiencia en la interpretación e implementación FSSC 22000.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos del sistema FSSC 22000 versión 6 y diversas herramientas para lograr una implementación adecuada en la industria de alimentos.

Dirigido a:

- Jefes y coordinadores de calidad, producción y almacenes
- Personal encargado de la implantación del sistema FSSC 22000
- Personal encargado de realizar la transición del sistema FSSC 22000 a la versión 6
- Auditores internos

Temario general

1. Introducción a FSSC 22000 versión 6

- ¿Qué es FSSC 22000 versión 6?
- Beneficios
- Campo de aplicación
- Conformación del esquema
- La norma ISO 22000:2018 como base del sistema FSSC 22000
- Términos y definiciones de la norma ISO 22000 versión 2018
- Estructura de la norma ISO 22000 versión 2018

2. Contexto de la organización

- Contexto
- Necesidades y expectativas de las partes interesadas
- Alcance del sistema de gestión de inocuidad alimentaria
- Sistema de gestión de la inocuidad alimentaria



México

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



México

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, pérdida y desperdicio de alimentos 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 servicios y materiales comprados
- Etiquetado de producto y materiales impresos
- Food defense
- Fraude alimentario
- Uso del logotipo
- Gestión de alérgenos
- Monitoreo ambiental
- Cultura de inocuidad alimentaria y calidad
- 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. Conclusiones

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