

Curso: Actualización FSSC 22000 versión 7

Incluye:

- ✓ Manual de trabajo del participante
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)

Duración: 8 horas (Incluido tiempo de comida y descansos por didáctica)

Modalidad: En línea y en instalaciones del cliente

Requisitos del participante: Conocimientos previos de FSSC 22000 en versión 6 y la especificación técnica ISO/TS 22002-1:2009.

Modo de evaluación: Evaluación teórica mínimo 80%

Instructor: Profesional con experiencia comprobada en implementación, mantenimiento y mejora del sistema de gestión de inocuidad basado en FSSC 22000.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los cambios del esquema FSSC 22000 en la versión 7 y podrá implementarlos de manera eficaz en su sistema de gestión de inocuidad.

Dirigido a:

- Responsable del sistema de gestión de inocuidad, jefe y gerente de calidad
- Puestos relacionados con FSSC 22000
- Auditores internos

Temario general.

1. Introducción al esquema FSSC 22000 versión 7

- Generalidades
- Resumen de cambios en la versión 7
- La familia de normas ISO 20002
- La norma ISO 22002-100:2025
- Cambios en la norma ISO 22002-1:2025

2. Requisitos adicionales FSSC 22000 versión 7

- Generalidades
- 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, almacenamiento y bodegas
- Control de la contaminación cruzada
- Verificación de prerrequisitos
- Diseño y desarrollo de productos
- Trazabilidad
- Gestión de equipos
- Pérdida y desperdicio de alimentos
- Requisitos de comunicación
- Requisitos para organización con certificación multisitio

Metodología: 70% teoría - 30% ejercicios y casos prácticos

Nota: Todos los cursos se pueden ajustar según los requerimientos del cliente en tiempo y contenido requerido