

Curso: Auditor interno FSSC 22000 versión 7, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Manual de trabajo del participante
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS), para los participantes que aprueben el curso

Duración: 16 horas (Incluido tiempo de comida y descansos por didáctica)

Modalidad: En línea y en instalaciones del cliente

Requisitos del participante: Curso previo de interpretación e implementación de FSSC 22000 versión 6

Modo de evaluación: Evaluación teórica mínimo 80%

Instructor: Auditor Líder FSSC 22000, 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 técnicas efectivas para auditar un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria basado en FSSC 22000 versión 7. Este conocimiento permitirá a los auditores internos garantizar que sus sistemas cumplan con los requisitos, optimizando la seguridad alimentaria dentro de sus organizaciones.

Dirigido a:

- Responsable del sistema de gestión de inocuidad, jefe y gerente de calidad
- Equipo HACCP
- Auditores internos
- Auditores en entrenamiento

Temario general.

1. Introducción a la auditoría interna de FSSC 22000 v7

- Generalidades
- Definiciones
- Conformación del esquema FSSC 22000
- La familia de normas ISO 22002
- La norma ISO 22002-100:2025
- Cambios en la norma ISO 22002-1:2025
- La norma ISO 19011:2026
- Principios de auditoría

Teléfono: 56 4372 7786

email: ventas_capacitacion@synapsemexico.com.mx

<http://www.synapsemexico.com.mx>

2. ISO 22000:2018 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

- Contexto de la organización
- Liderazgo
- Planeación
- Apoyo
- Operación
- Evaluación del desempeño
- Mejora

3. Requisitos adicionales FSSC 22000 versión 7

- 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
- Estado de salud
- Gestión de equipos
- Pérdida y desperdicio de alimentos
- Requisitos de comunicación
- Requisitos para organización con certificación multisitio

4. Gestión de un programa y plan de auditoría

- Programa de auditoría
- Plan de auditoría

5. Realización de 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
- Seguimiento de la auditoría

Teléfono: 56 4372 7786

email: ventas_capacitacion@synapsemexico.com.mx

<http://www.synapsemexico.com.mx>

6. Competencia y evaluación

- Comportamientos del auditor
- Competencia
- Evaluación del auditor interno

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