

Curso: Auditor líder FSSC 22000 versión 6, 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: 40 horas (Incluido tiempo de comida y descansos por didáctica)

Modalidad: En línea y en instalaciones del cliente

Requisitos del participante: Experiencia como auditor interno, conocimientos en FSSC 22000 versión 6 y conocimientos básicos de ISO 19011:2026.

Modo de evaluación: Evaluación auditoría simulada 50% y Evaluación teórica mínimo 50% calificación mínima de 8.0

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 y aplicará las directrices de auditoría, conocimientos y habilidades como auditor líder para auditar un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria basado en FSSC 22000 versión 6.

Dirigido a:

- Responsable del sistema de gestión de inocuidad, jefe y gerente de calidad
- Auditores internos que deseen realizar auditorías de segunda o tercera parte
- Consultores

Temario general.

1. Introducción a la auditoría interna de FSSC 22000 v6

- Generalidades
- Definiciones
- Conformación del esquema FSSC 22000
- La norma ISO 19011:2026
- Principios de auditoría

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. ISO 22002-100:2025 Programas previos sobre seguridad alimentaria

- Generalidades
- La familia de normas ISO 22002
- 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

4. Requisitos adicionales 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

Teléfono: 56 4372 7786

email: ventas_capacitacion@synapsemexico.com.mx

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

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

5. Gestión de un programa de auditoría

- Generalidades
- Objetivos del programa de auditoría
- Evaluación de riesgos y oportunidades
- Establecimiento del programa de auditoría
- Implementación del programa de auditoría
- Seguimiento del programa de auditoría
- Revisión y mejora del programa de auditoría

6. Realización de una auditoría

- Generalidades
- Inicio de una auditoría
- Preparación de las actividades de auditoría
- Realización de las actividades de auditoría
- Preparación y distribución del informe de auditoría
- Finalización de la auditoría
- Realización de las actividades de seguimiento

7. Competencia y evaluación de los auditores

- Generalidades
- Determinación de la competencia de un auditor
- Establecimiento de los criterios de evaluación del auditor
- Selección del método de evaluación del auditor
- Evaluación del auditor
- Mantenimiento y mejora de la competencia del auditor

Metodología: 50% teoría - 50% ejercicios y casos prácticos

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