

Curso: Interpretación e implementación del esquema 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: 24 horas (Incluido tiempo de comida y descansos por didáctica)

Modalidad: En línea y en instalaciones del cliente

Requisitos del participante: Ninguno

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 requisitos del sistema FSSC 22000 versión 6 y diversas herramientas para lograr una implementación adecuada en la cadena de suministro de alimentos, piensos y envases.

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 6

- ¿Qué es el esquema FSSC 22000?
- Beneficios de la certificación FSSC 22000
- Resumen del esquema
- Requisitos para el proceso de certificación

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

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

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

- Generalidades
- 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

- 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 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

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