



 **CURSO ONLINE *24/7***

**ESQUEMA FSSC 22000 V6
PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
IMPLEMENTACIÓN**



Rv2/21.05.25

ESQUEMA FSSC 22000 V6 PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA IMPLEMENTACIÓN

Comprenderás e interpretarás los requisitos, procesos necesarios, especificaciones, directrices y las mejores prácticas para implementar de manera efectiva un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos basado en el esquema FSSC 22000 v6.



QUÉ APRENDERÁS

- Alcance, recursos y procesos, que permitirán la implementación de un SGIA.
- Los requerimientos y condiciones de ISO 22000, para implementar un SGIA.
- Los programas prerrequisitos, acorde al sector; alimentos para humanos, piensos para animales y empaques.
- Los requisitos adicionales del esquema FSSC.
- El sistema HACCP aplicado a los requisitos del esquema FSSC 22000, con base en la norma ISO 22000.



BENEFICIOS

- Aprende a tu propio ritmo.
- 100 % Online.
- Material descargable, formatos, herramientas, planes, checklist, entre otros.
- Ejemplos de aplicación.
- Certificado con sello de Global Standards, con valor curricular.



PERFIL DEL ESTUDIANTE

- Profesionales y colaboradores o responsable de implementar un SGIA.
- Responsables de la dirección, administración o supervisión de la calidad alimentaria.
- Miembros del equipo HACCP.
- Auditores, consultores y asesores de certificación de SGIA.
- Personal de investigación y desarrollo en alimentos.
- Profesionales vinculados al desarrollo y producción de alimentos, de piensos para animales, y de manufactura de empaques alimentarios.
- Profesionales y estudiantes relacionados con la producción de alimentos.



CONTENIDO

Introducción al esquema FSSC 22000

MÓDULO 1 | Esquema de certificación FSSC 22000

0 | Introducción

Intro | Esquema de certificación FSSC 22000

1 | Esquema de certificación FSSC 22000

- 1.1 | Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria
- 1.2 | Origen del Esquema FSSC 22000
- 1.3 | Alcances del esquema de certificación FSSC 22000
- 1.4 | Ciclo PHVA en el esquema FSSC
- 1.5 | Recursos indispensables para la implementación de FSSC 22000
- 1.6 | Proceso de certificación para el esquema FSSC 22000

2 | Consideraciones finales

Módulo 1 | Evaluación
Conclusión | Módulo 1

MÓDULO 2 | ISO 22000 Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos

0 | Introducción

Intro | ISO 22000 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

1 | Objetivo y campo de aplicación

2 | Referencias normativas

3 | Términos y definiciones

4 | Contexto de la organización

- Introducción
- 4.1 | Comprensión de la organización y su contexto
 - 4.2 | Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas
 - 4.3 | Determinación del alcance del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos
 - 4.4 | Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos

 **AL TÉRMINO
DE ESTE CURSO
OBTENDRÁS:**

CERTIFICADO ELECTRÓNICO

Certificado electrónico por
Global Standards S.C. con
valor curricular.



 **CONTENIDO****5 | Liderazgo**

Introducción

5.1 | Liderazgo y compromiso

5.2 | Política

5.3 | Roles, responsabilidades y autoridades en la organización

6 | Planificación

Introducción

6.1 | Acciones para abordar riesgos y oportunidades

6.2 | Objetivos del SGIA y planificación para lograrlos

6.3 | Planificación de los cambios

7 | Apoyo

Introducción

7.1 | Recursos

7.2 | Competencia

7.3 | Toma de conciencia

7.4 | Comunicación

7.5 | Información documentada

8 | Operación

Introducción

8.1 | Planificación y control operacional

8.2 | Programas Prerrequisitos

8.3 | Sistema de trazabilidad

8.4 | Preparación y respuesta ante emergencias

8.5 | Control de peligros

8.6 y 8.7 | Información, seguimiento y medición de las medidas de control

8.8 | Verificación y plan de control de los peligros

8.9 Control de las no conformidades

9 | Evaluación de desempeño

Introducción

9.1 | Seguimiento, medición, análisis y evaluación

9.2 | Auditoría interna

9.3 | Revisión por la dirección



CONTENIDO

10 | Mejora

Introducción

10.1 | No conformidad y acciones correctivas

10.2 | Mejora continua

10.3 | Actualización de SGIA

MODULO 3 | Programas de prerequisites para el esquema FSSC 22000

0 | Introducción

Intro | Programas de prerequisites para el esquema FSSC 22000

1 | Alcance

2 | Referencias normativas

3 | Términos y definiciones

4 | Construcción y diseño de edificios

Introducción

4.1 | Requisitos generales

4.2 | Entorno

4.3 | Ubicación de los establecimientos

5 | Disposición de las instalaciones y áreas de trabajo

Introducción

5.1 | Requisitos generales

5.2 | Diseño interno, distribución y patrones de tráfico

5.3 | Estructuras internas y mobiliario

5.4 | Ubicación de los equipos

5.5 | Instalación de laboratorio

5.6 | Instalaciones temporales o móviles y maquinas expendedoras

5.7 | Almacenamiento de alimentos, material de empaque, ingredientes químicos no alimentarios



 **CONTENIDO****6 | Servicios - aire, agua y energía -**

Introducción

6.1, 6.2 & 6.3 | Requisitos generales, suministro de agua y químicos de la caldera

6.4, 6.5 & 6.6 | Calidad del aire y ventilación, aire comprimido y otros gases, e iluminación

7 | Eliminación de residuos

Introducción

7.1 | Requisitos generales

7.2 | Contenedores para residuos y sustancias incombustibles o riesgosas

7.3 | Gestión y eliminación de residuos

7.4 | Desagües y drenajes

8 | Diseño de equipo, limpieza y mantenimiento

Introducción

8.1 | Requisitos generales

8.2 | Diseño higiénico

8.3 | Superficies en contacto con el producto

8.4 | Control de temperaturas y monitoreo de equipos

8.5 | Limpieza de planta, utensilios y equipamiento

8.6 | Mantenimiento preventivo y correctivo

9 | Gestión de materiales comprados

Introducción

9.1 | Requisitos generales

9.2 | Selección y gestión de proveedores

9.3 | Requerimientos de materiales ingresados (materias primas, ingredientes, empaques)

10 | Medidas para prevenir la contaminación cruzada

Introducción

10.1 & 10.2 | Requisitos generales & Contaminación microbiológica cruzada

10.3 | Gestión de alérgenos

10.4 | Contaminación física

10.5 | Contaminación química



 **CONTENIDO****11 | Limpieza y desinfección**

Introducción

- 11.1 | Requisitos generales
- 11.2 | Agentes y herramientas de limpieza y desinfección
- 11.3 | Programas de limpieza y desinfección
- 11.4 | Sistemas de limpieza en sitio (CIP)
- 11.5 | Monitoreo de la efectividad de la desinfección

12 | Control de plagas

Introducción

- 12.1 | Requisitos generales
- 12.2 | Programa de control de plagas
- 12.3 | Prevención de accesos
- 12.4 | Anidamiento e infestaciones
- 12.5 | Monitoreo y detección
- 12.6 | Erradicación

13 | Higiene del personal e instalaciones de los empleados

Introducción

- 13.1 | Requisitos generales
- 13.2 | Sanitarios e instalaciones higiénicas del personal
- 13.3 | Comedores del personal y áreas designadas para comer
- 13.4 | Ropa de trabajo y de protección
- 13.5 | Estado de salud
- 13.6 | Enfermedades y lesiones
- 13.7 | Higiene personal e instalaciones de los empleados
- 13.8 | Comportamiento del personal

14 | Reproceso

Introducción

- 14.1 | Requisitos generales
- 14.2 | Almacenamiento, identificación y trazabilidad
- 14.3 | Uso del reproceso

15 | Procedimiento de retiro de productos

Introducción

- 15.1 | Requisitos generales
- 15.2 | Procedimientos para el retiro de productos



 **CONTENIDO****16 | Almacenamiento**

Introducción

16.1 | Requisitos generales

16.2 | Requerimientos de almacenamiento

16.3 | Vehículos, sistemas de transporte y contenedores

17 | Información del producto y advertencias al consumidor**18 | Defensa de los alimentos, biovigilancia y bioterrorismo**

Introducción

18.1 | Requisitos generales

18.2 | Control de los accesos

MÓDULO 4 | Requisitos adicionales FSSC 22000**1 | Aplicabilidad de los requisitos adicionales FSSC 22000****2 | Requisitos adicionales FSSC 22000**

Gestión de servicios y materiales comprados

Etiquetado de productos y material impreso

Defensa de los alimentos

Mitigación del fraude alimentario

Uso del logotipo

Gestión de alérgenos

Control ambiental

Cultura de calidad e inocuidad alimentaria

Control de calidad

Transporte, almacén y almacenamiento

Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada

Verificación de los programas de prerrequisitos

Diseño y desarrollo de productos

Estado de salud

Gestión de los equipos

Pérdida y desperdicio de alimentos

Requerimientos de la comunicación

Requisitos para organizaciones con certificación multisitios





RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 16 h de videos de contenidos.
- 58 Ejercicios – actividades.
- 40 Listas de verificación de la ejecución efectiva del Esquema FSSC 22000.
- 40 Listas de acciones recomendadas para la implementación correcta del esquema.
- 40 Listas de desviaciones y errores comunes que deben atenderse al implementar el esquema.
- 7 Listas de información documentada para el cumplimiento del esquema.
- 26 Herramientas para la implementación efectiva de FSSC 22000.
- 204 Materiales descargables, recursos y accesos de información complementaria.



INSTRUCTORES

**Miguel Ávalos,
Eduardo Rondero,
Carmen Valenzuela,
Silvia Saldaña**



DURACIÓN

- 70 horas*
- 1 año para completar**

* Es el tiempo proyectado que te tomará finalizar el curso, considerando la revisión de todos los contenidos, los recursos multimedia, la información complementaria, la realización de ejercicios y la aplicación de evaluaciones para tu aprobación.

** Tiempo límite con el que cuentas para concluir el curso; considerando tu disponibilidad de tiempo, ritmo de estudio y desempeño esperado.

100% EN LÍNEA
Idioma: español



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards.



GLOBAL[®] STANDARDS TRAINING

CONTÁCTANOS

☎ LADA SIN COSTO
800 277 6242

✉ info@globalstd.com

www.globalstd.com

