



Confidence
Academy



CURSO ONLINE
**INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS DE LA
NORMA FSSC 22000 VERSIÓN 6**

ISO 22000:2018, 22002-1 Y REQUISITOS DICIONALES

DURACIÓN: 16 HORAS

INTRODUCCIÓN

FSSC 22000, es un esquema reconocido por GFSI, por lo tanto, su implementación le permite satisfacer los requisitos de sus clientes en relación con la implementación de un esquema aceptado en forma global.

La Certificación del Sistema de Inocuidad Alimentaria 22000 (FSSC 22000) ofrece un Esquema de certificación completo para la auditoría y certificación de los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria (FSMS).

Desarrollado a través de consultas extensas y abiertas con muchas partes interesadas globales, el esquema utiliza estándares internacionales e independientes como ISO 22000, ISO 9001, ISO/TS 22003 y especificaciones técnicas para programas de requisitos previos (PRP) específicos del sector, como ISO/ TS 22002-1. Junto con estos estándares, el Esquema contiene los llamados Requisitos adicionales de la FSSC.

El Esquema proporciona un modelo de certificación que se puede utilizar en toda la cadena de suministro de alimentos. Puede cubrir sectores en los que se haya realizado una especificación técnica para PRP sectoriales. FSSC 22000 sigue la descripción de la categoría de la cadena alimentaria tal como se define en ISO/TS 22003.

¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTE CURSO?

En este curso aprenderás los requisitos para implementar el Esquema de Certificación FSSC 22000, para establecer un plan de inocuidad alimentaria aplicado a su empresa.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Gerentes, Subgerentes y Jefes de Calidad, Supervisores de Calidad, Jefes de Compras, Jefes de Producción, Supervisores de Producción y personal relacionado.

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso los participantes serán capaces de analizar y aplicar los requisitos de la Esquema de Certificación FSSC 22000 versión 6.0 en el Sistema de Gestión de Inocuidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar y comprender los requerimientos del esquema FSSC 22000 en su versión 6 (los 'debes', procedimientos documentados y registros), para su correcta su implementación.
- Identificar y comprender la operación de los requerimientos de las normas ISO 22000:2018, la serie ISO/TS 22002-1 y 22002-4 y requerimientos adicionales que integran el esquema FSSC 22000.
- Identificar herramientas a implementar, que permitan la adecuada actualización de la versión 6 del esquema en el Sistema de Gestión FSSC 22000 de una organización.

MÓDULO I: INTRODUCCIÓN A LOS CAMBIOS FSSC 22000 V6

- Sistema de inocuidad alimentaria
- Término y definiciones
- Estructura de FSSC 22000 V6
- Alcance y categorías / sectores de alimentos / envases
- Estructura ISO/TS 22002-1 y 22002-4

MÓDULO II: REQUISITOS ADICIONALES FSSC 22000 V6

- Gestión de los servicios y materiales comprados
- Etiquetado de productos
- Defensa de los alimentos
- Mitigación del fraude alimentario
- Uso del logotipo
- Gestión de alérgenos
- Monitoreo ambiental
- Cultura de seguridad y calidad alimentaria
- Control de calidad
- Transporte, almacenaje y entrega
- Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada
- Verificación de PPR's
- Diseño y desarrollo de productos
- Estado de salud
- Gestión de equipos
- Pérdida y desperdicio de alimentos
- Requerimientos de comunicación
- Requerimientos para multisitios



MÓDULO III: ISO 22000:2018 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS CON ESTRUCTURA DE ALTO NIVEL

- Cambios significativos en la estructura y los requerimientos
- Objeto y campo de aplicación
- Referencias normativas
- Términos y definiciones
- Contexto de la organización
- Liderazgo
- Planificación
- Recursos
- Operación
- Evaluación del desempeño
- Mejora

MÓDULO IV: PRERREQUISITOS PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO/TS 22002-1: MANUFACTURA DE ALIMENTOS

- Ámbito de aplicación, estructura del Estándar, finalidad, aplicación
- Relación entre la Norma ISO 22000 e ISO/TS-22002-1
- Alcance y referencias normativas
- Términos y definiciones
- Revisión de requisitos para PPR





Confidence
Academy

Contacto Comercial

Camila Muñoz F.

Fono/Whatsapp: +56 9 3933 3840
e-mail: capacitacion@confidencechile.cl

Mabel Mora C.

Fono/Whatsapp: +56 9 9417 6875
e-mail: mabel.mora@confidencechile.cl

WWW.CONFIDENCECHILE.CL

