

DESCRIPCIÓN

FSSC 22000 es un esquema de certificación reconocido internacionalmente para la gestión de la inocuidad alimentaria, basado en la norma ISO 22000, los programas de prerrequisitos sectoriales de la serie ISO 22002-x y una serie de requisitos adicionales propios del esquema. Está reconocido por GFSI (Global Food Safety Initiative), lo que le otorga validez y aceptación a nivel mundial entre fabricantes, distribuidores y minoristas del sector alimentario.

FSSC 22000 ofrece a las organizaciones de la cadena alimentaria un marco integral de gestión que permite identificar, controlar y prevenir los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, garantizar el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios aplicables, y dar respuesta a las expectativas de clientes y consumidores en materia de seguridad alimentaria.

FSSC 22000 ha alcanzado en los últimos años un alto grado de implantación y reconocimiento en la industria alimentaria, consolidándose como uno de los esquemas de certificación de referencia para la gestión de la inocuidad alimentaria a nivel internacional

DIRIGIDO A

Directivos, responsables de producción, responsables de calidad y seguridad alimentaria, técnicos de empresas de la industria alimentaria y derivadas relacionadas con la producción, preparación, fabricación, transformación, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y venta o suministro al consumidor de productos alimentarios.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

No se requieren conocimientos previos específicos sobre la norma ISO 22000.

Se recomienda disponer de conocimientos básicos sobre la actividad o sector al que aplica la norma para facilitar el seguimiento de los contenidos.

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 50 h

Plazo máximo de realización: 42 días



Modalidad Presencial / Live-Learning

Duración: 16 h

Duración Recomendada: 2 jornadas



Titulación Otorgada

Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
Requisitos FSSC 22000 versión 7



Título emitido por

Intedya
International Dynamic Advisors



Material Entregado

Las unidades didácticas incluyen:

- Vídeo de presentación de cada unidad temática.
- Material audiovisual explicativo.
- Presentaciones de apoyo al estudio.
- Documentación didáctica de los contenidos.
- Autoevaluaciones por unidad.
- Acceso a tutorización online con especialistas.
- Examen final.



FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 50 h

Plazo máximo de realización: 42 días



Modalidad Presencial / Live-Learning

Duración: 16 h

Duración Recomendada: 2 jornadas



Titulación Otorgada

Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria. Requisitos FSSC 22000 versión 7



Material Entregado

Las unidades didácticas incluyen:

- Vídeo de presentación de cada unidad temática.
- Material audiovisual explicativo.
- Presentaciones de apoyo al estudio.
- Documentación didáctica de los contenidos.
- Autoevaluaciones por unidad.
- Acceso a tutorización online con especialistas.
- Examen final.



Título emitido por

Intedya
International Dynamic Advisors

TEMARIO

- Tema 1: Introducción a FSSC 22000 versión 7
- Tema 2: Alcance FSSC 22000 versión 7
- Tema 3: Contexto de la organización (ISO 22000:2018)
- Tema 4: Liderazgo (ISO 22000:2018)
- Tema 5: Planificación (ISO 22000:2018)
- Tema 6: Apoyo (ISO 22000:2018)
- Tema 7: Control operacional (ISO 22000:2018)
- Tema 8: Programas de prerequisites
 - ISO 22002-100: 2025
 - Serie ISO 22002-x: 2025
- Tema 9: Evaluación del desempeño (ISO 22000:2018)
- Tema 10: Mejora (ISO 22000:2018)
- Tema 11: Requisitos adicionales de FSSC 22000
 - Gestión de servicios y materiales comprados (todas las categorías)
 - Etiquetado de productos y materiales impresos (todas las categorías)
 - Defensa alimentaria (todas las categorías)
 - Mitigación del fraude alimentario (todas las categorías)
 - Uso del logotipo (todas las categorías)
 - Gestión de alérgenos (todas las categorías)
 - Monitoreo ambiental ((Sub)Categorías BIII, C, I & K)
 - Cultura de calidad e inocuidad alimentaria (todas las categorías)
 - Control de calidad (todas las categorías)
 - Transporte, almacenamiento y depósito (todas las categorías)
 - Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada (todas las categorías, excluye FII)
 - Verificación de PPR ((Sub)Categorías BIII, C, D, E, FI, G, I y K)
 - Diseño y desarrollo de productos ((Sub)categorías BIII, C, D, E, F, I Y K)
 - Trazabilidad (Subcategoría C0)
 - Gestión de equipos (todas las categorías excluyendo FI)
 - Pérdida y desperdicio de alimentos (todas las categorías excluyendo I)
 - Requisitos de comunicación (todas las categorías)
 - Requisitos para organizaciones con certificación multisitio ((Sub) Categorías BIII, E, F Y G)