



MASTERCLASS

Live Learning: Auditor Interno FSSC 22000 Versión 5.1



Descripción del evento

FSSC 22000 es un esquema de certificación para productores de alimentos, ingredientes alimenticios o fabricantes de envases, basado en la integración de la norma de Inocuidad Alimentaria ISO 22000 con las especificaciones disponibles como ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4 o PAS 222.

Desarrollado por la Fundación para la Certificación de Seguridad Alimenticia y apoyado por la Confederación de las Industrias de Alimentos y Bebidas de la Unión Europea (CIAA), FSSC 22000 ha sido aprobado por la **Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)**.



Objetivos

El presente curso tiene como objetivo identificar e interpretar los requisitos normativos necesarios para la realización de auditorías internas de su Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria de FSSC 22000 versión 5.1, basado en la Guía ISO 19011:2018, así como guiar al auditor sobre la evidencia objetiva que se espera encontrar.



Dirigido a

Profesionales que deseen desarrollar sus conocimientos y habilidades para realizar auditorías de primera y segunda parte, a un sistema completo de gestión de inocuidad alimentaria y evaluar su conformidad con los requisitos de la Norma de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria FSSC 22000.

23

NOVIEMBRE

2022

Horario

De 16:00-19:00 (Hora española)



Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



Máx de participantes

100 personas



Precio

290 EUR

Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente



Solicitar **más información**



CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.



VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.



FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en elaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.



Temario

- Tema 1. Principios de auditoría
- Tema 2. Gestión, establecimiento e implementación de un programa de auditoría.
- Tema 3. Inicio de la auditoría
- Tema 4. Preparación de las actividades de auditoría
- Tema 5. Realización de las actividades de auditoría
- Tema 6. Finalización de la auditoría
- Tema 7. Determinación de la competencia de los auditores
- Tema 8. Criterios y métodos de evaluación del auditor
- Tema 9. Desarrollo de actividades de auditoría.
- Tema 10. Requisitos específicos ISO 22000:2018.
- Tema 11. Prerrequisitos ISO/TS 22002-1:2009
- Tema 12. Requisitos Adicionales FSSC 22000 v5.1



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Excel	Gestión de la trazabilidad en el sector alimentario	¿Por qué siento que mi certificado ISO 9001 no mejora nada? Cómo transformar un sistema de calidad
Fecha/s: 26/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR	Fecha/s: 19/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR	Fecha/s: 18/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española Precio: 70 EUR
ISO 28001 y OEA: Estándares para la seguridad de la Cadena de Suministro	ISO 10667. Cómo hacer la Evaluación de Desempeño del Personal	Nueva versión ISO 19011:2026 - Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión
Fecha/s: 17/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR	Fecha/s: 15/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR	Fecha/s: 04/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR
Aplicación práctica de controles operativos en materia de compliance: cumplimiento del requisito 8 d	MSA Práctico (hands on). Análisis del sistema de medición por variables y atributos usando formatos	Nueva FSSC 22000 Versión 7: Claves, cambios y cómo preparar tu empresa para la transición
Fecha/s: 03/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR	Fecha/s: 29/05/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR	Fecha/s: 27/05/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR