



FORMACIÓN

NOVEDADES DEL ESQUEMA FSSC 22000 V6



Aula Virtual

¿POR QUÉ HACER ESTE CURSO?

El Esquema FSSC 22000 es una norma reconocida por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) conformada por la norma ISO 22000, la familia de normas ISO/TS 22002 para la implementación de los programas de prerrequisitos y una serie de requisitos adicionales.

Este esquema aplica a un número elevado de sectores pertenecientes a la cadena alimentaria, incluyendo el cultivo y manejo de vegetales, producción de alimentos, producción de piensos y alimentos para animales, servicio de catering, distribución, transporte y almacenamiento, *packaging* y producción de aditivos, vitaminas y coadyuvantes tecnológicos.

Este curso te permitirá conocer los nuevos requerimientos recogidos en la versión 6 del Esquema FSSC 22000 para liderar la adaptación del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria (SGIA) de tu organización.



6 horas



Aula Virtual



Español



Área Formativa:
**Gestión y Seguridad
Alimentaria**

TITULACIÓN

Una vez completado el programa formativo satisfactoriamente se obtendrá el siguiente título: **Novedades del Esquema FSSC 22000 v6**

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Si eres profesional del sector agroalimentario con interés en conocer las principales novedades introducidas por la última versión del Esquema FSSC 22000 y así poder abordar los cambios necesarios en tu organización, ¡este es tu curso!

¿QUÉ LOGRARÁS CON EL CURSO?

Al finalizar el curso serás capaz de:

- Conocer y analizar las principales novedades introducidas por la versión 6 del Esquema FSSC 22000 para poder realizar la adaptación del SGIA de tu organización a los nuevos requisitos del Esquema.

POR QUÉ BUREAU VERITAS LO RECOMIENDA:

Únete a la **filosofía pionera** para alcanzar la excelencia en el desempeño laboral.

Una de las piezas clave para el desarrollo profesional es una formación de calidad. Una capacitación de calidad en los nuevos requisitos del Esquema FSSC 22000 te ayudará a liderar la gestión de un SGIA basado en este Esquema según las exigencias de su última versión.

PROGRAMA

1.- Cambios en FSSC v6

2.- Generalidades

3.- Alcance

4.- Requisitos adicionales

- Gestión de proveedores
- Etiquetado
- Food Defense
- Fraude alimentario
- Uso del logotipo
- Gestión de Alérgenos
- Control Ambiental
- Cultura de la Seguridad Alimentos y la Calidad
- Control de Calidad
- Transporte y Almacenamiento
- Control y medidas para la prevención de la contaminación cruzada
- Desarrollo de Producto
- Gestión de Equipos
- Desperdicio alimentario
- Requisitos de Comunicación

5.- Normas de certificación IFS y FSSC 22000. Principales diferencias

MODALIDAD AULA VIRTUAL



Formación tutorizada de manera sincrónica, en vivo, dirigida por un docente en línea que permite la formación cualquier parte del mundo.

Durante la sesión, cualquier participante puede realizar preguntas e interactuar con la persona encargada de la tutorización y con el resto del alumnado. La plataforma permite compartir talleres, ejercicios, encuestas, videos, audio, documentos, haciendo que la experiencia sea inmersiva e interactiva.