



FORMACIÓN

AUDITOR INTERNO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA FSSC 22000 v.7



Descripción

El esquema FSSC 22000 es una de las normas voluntarias de seguridad alimentaria reconocidas por la Global Food Safety Initiative (GFSI). Este esquema integra los requisitos de la norma ISO 22000:2018, los Programas Prerrequisito (PPR) específicos del sector y una serie de requisitos adicionales establecidos por FSSC.



45 horas



Español



Gestión y seguridad alimentaria



E-Learning

En mayo del 2026, la Fundación FSSC 22000 publicó la versión 7 del Esquema con el fin de (i) alinearlos con los requisitos de evaluación comparativa de GFSI; (ii) incorporar la nueva serie ISO 22002-x para los PPR; (iii) proporcionar una estructura más definida para la división de (sub)categorías de la cadena alimentaria, y (iv), reforzar los requisitos para apoyar a las organizaciones en sus aportes al cumplimiento de los ODS.



Titulación

Una vez completado el programa formativo satisfactoriamente se obtendrá el siguiente título:

- Certificado del Curso Auditor interno de seguridad alimentaria FSSC 22000 v.7, expedido por Bureau Veritas Business School.
- Certificado Auditor interno de sistemas de gestión de la seguridad FSSC 22000 v.7 (con examen), expedido por Bureau Veritas.

¿A quién va dirigido?

Este curso está dirigido a:

- Miembros de la gerencia de organizaciones del sector alimentario.
- Miembros del equipo de inocuidad de los alimentos.
- Profesionales dedicados a la consultoría de normas de seguridad alimentaria.
- Profesionales dedicados a la realización de auditorías de seguridad alimentaria.



¿Qué lograrás con el curso?



Al finalizar el curso serás capaz de:

- Conocer y analizar los requisitos del Esquema FSSC 22000 en su versión 7.
- Ayudar a tu organización con la implantación de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria basado en el Esquema FSSC 22000.
- Realizar auditorías internas del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria basado en FSSC 22000 en empresas alimentarias.

¿Por qué Bureau Veritas lo recomienda?

Este curso proporciona un conocimiento práctico de la norma ISO 22000:2018, los Programas Prerrequisito aplicables y los requisitos adicionales de FSSC.

Los participantes aprenderán a evaluar la conformidad y eficacia del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, identificar no conformidades, detectar oportunidades de mejora y verificar la gestión de riesgos y controles.

Mediante casos prácticos, ejercicios de auditoría y ejemplos reales del sector alimentario, se desarrollarán habilidades para actuar con objetividad.

Una formación esencial para profesionales de calidad, seguridad alimentaria y responsables de sistemas de gestión que deseen contribuir a la mejora continua y al cumplimiento de los requisitos de certificación FSSC 22000 v7.

Programa

Asignatura 1. Requisitos de la norma FSSC 22000

- Introducción a la norma FSSC 22000
- Requisitos de la norma ISO 22000 (I)
- Requisitos de la norma ISO 22000 (II)
- Familia ISO 22002-x. Programas de prerrequisitos para la cadena alimentaria.
- Requisitos adicionales de FSSC 22000 (I)
- Requisitos adicionales de FSSC 22000 (II)

Asignatura 2. Auditoría interna de la norma FSSC 22000

- Normalización, acreditación y evaluación de la conformidad.
- Introducción a la auditoría
- Planificación de la auditoría
- Ejecución de la auditoría
- Acciones posauditoría
- Requisitos del auditor FSSC 22000