

FSSC 22000 - Introducción a Food Safety Systems Certification (FSSC)

Titulación y objetivos

Este curso está diseñado para que los participantes puedan **comprender los fundamentos y requisitos del esquema de certificación FSSC 22000**, facilitando una visión clara que les permita alinear la seguridad alimentaria con la estrategia global de la organización de forma eficaz.



Al finalizar el curso, los participantes obtendrán un certificado de aprovechamiento en el **Curso de Introducción a Food Safety Systems Certification (FSSC 22000)**.

Duración y características

La duración de este curso es de **1 hora** y la **disponibilidad es inmediata** para la modalidad de teleformación.

El objetivo es garantizar una programación ajustada a las necesidades del alumnado y a la organización del curso.

MODALIDAD: Teleformación (TF).

OTROS DETALLES: Curso impartido a través de la plataforma ISO Training.

DIRIGIDO A: Está pensado para **futuros técnicos o responsables de seguridad alimentaria y calidad**, así como para aquellos profesionales que deseen **mejorar su desempeño y capacidades en estos ámbitos**. Además, resulta de especial utilidad para **empresas** que deseen formar a responsables o jefes de otras áreas para **integrar equipos auditores internos**, asegurando así el cumplimiento de los requisitos de **independencia, objetividad y competencia establecidos por la norma FSSC 22000**.

DESCRIPCIÓN: Los participantes adquirirán los **conocimientos esenciales** para comprender la **estructura, requisitos y alcance de la norma FSSC 22000**, a través del curso **FSSC 22000 - Introducción a Food Safety Systems Certification (FSSC)**, sentando las bases para su correcta aplicación en organizaciones del **sector alimentario**.



REQUISITOS PREVIOS: No necesarios para este curso.

EVALUACIÓN: Tests, ejercicios prácticos y examen final.

Contacto



www.isotrainingpain.com



946 946 884



formacion@isotrainingpain.com



Contenido del Curso

- MÓDULO 1:

Introducción a la certificación FSSC 22000 y su importancia en la seguridad alimentaria

- MÓDULO 2:

Reconocimiento internacional del esquema FSSC 22000 y organismos certificadores

- MÓDULO 3:

Componentes del sistema FSSC 22000
Norma ISO 22000:2018
Programas de prerrequisitos específicos (PRPs)
Requisitos adicionales del esquema

- MÓDULO 4:

Estructura de alto nivel (HLS) y su aplicación en FSSC 22000

- MÓDULO 5:

Principales requisitos de ISO 22000:2018 en el contexto FSSC
Contexto de la organización
Liderazgo y compromiso
Planificación (gestión de riesgos y PRPs)
Apoyo (recursos, competencias, concienciación, comunicación)
Operación (control de procesos, trazabilidad, gestión de emergencias)
Evaluación del desempeño
Mejora continua

- MÓDULO 6:

Beneficios y retos de implementar FSSC 22000

- MÓDULO 7:

Ejemplos y casos prácticos de aplicación en la industria alimentaria

ISO / Training Center
Spain

