

FSSC 22000 - Implantación y Auditoría Interna

Titulación y *objetivos*

Este curso está diseñado para que los participantes puedan **gestionar e implementar sistemas de gestión de seguridad alimentaria conforme al esquema FSSC 22000**, así como realizar auditorías internas de forma autónoma y eficaz, optimizando recursos y alineando los sistemas con la **estrategia global de la organización**.



Al finalizar el curso, los participantes obtendrán un certificado de aprovechamiento en el **Curso de Implantación y Auditoría Interna** según la norma **FSSC 22000**.

Duración y características

La duración de este curso es de **40 horas** 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 desexternalizar el proceso de auditoría interna, formando a responsables o jefes de otras áreas para que integren equipos auditores internos, asegurando así el cumplimiento de los requisitos de independencia, objetividad y competencia establecidos por la norma FSSC 22000.

DESCRIPCIÓN: Los participantes desarrollarán las **competencias necesarias para implantar y auditar internamente un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria** conforme a la norma **FSSC 22000**, aplicando los conocimientos adquiridos en el curso **FSSC 22000 - Implantación y Auditoría Interna, con el**

fin de garantizar su cumplimiento y eficacia 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 FSSC 22000 y su relevancia en la seguridad alimentaria

- MÓDULO 2:

Marco normativo y reconocimiento internacional del esquema FSSC 22000

- MÓDULO 3:

Componentes del sistema FSSC 22000
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:

Requisitos de ISO 22000:2018 integrados en FSSC 22000
Contexto de la organización
Liderazgo y compromiso
Planificación (gestión de riesgos, PRPs)
Apoyo (recursos, competencias, concienciación, comunicación)
Evaluación del desempeño
Operación (control de procesos, trazabilidad, control de proveedores, gestión de emergencias)
Mejora continua y acciones correctivas

- MÓDULO 6:

Principios y directrices de auditoría según ISO 19011:2018

- MÓDULO 7:

Planificación y preparación de auditorías internas en FSSC 22000



- **MÓDULO 8:**

Ejecución de auditorías internas y tratamiento de no conformidades

- **MÓDULO 9:**

Elaboración de informes y seguimiento de acciones correctivas

- **MÓDULO 10:**

Casos prácticos y simulaciones de implantación y auditoría

ISO / Training Center
Spain

