

# Requisitos FSSC 22000 v6.0

Identificar herramientas a implementar, que permitan la adecuada actualización de la versión 6.0 del esquema en el Sistema de Gestión FSSC 22000 de una organización.



## ¡BENEFICIOS!

✓ CERTIFICADO CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES DC3: constancia de competencias laborales

✓ Este curso está diseñado para que el participante identifique, comprenda e interprete los requerimientos de las normas que integran el esquema de certificación de Seguridad Alimentaria FSSC 22000

✓ Material para capacitación con acceso durante un año (descargable).



# SOBRE EL CURSO

Este curso está diseñado para que el participante identifique, comprenda e interprete los requerimientos de las normas que integran el esquema de certificación de Seguridad Alimentaria FSSC 22000 en su versión 5.1 (ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4 y los requerimientos adicionales), proporcionándole una visión general de este esquema que le permita llevar a cabo su adecuada implementación y documentación dentro de un sistema de gestión de inocuidad

## OBJETIVOS



- Identificar y comprender los requerimientos del esquema FSSC 22000 en su versión 5.1 (los “debes”, procedimientos documentados y registros), para su correcta su implementación.
- Identificar y comprender la operación de los requerimientos de las normas ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1, ISO/ TS 22002-4 y requerimientos adicionales que integran el esquema FSSC 22000.
- Identificar herramientas a implementar, que permitan la adecuada actualización de la versión 5.1 del esquema en el Sistema de Gestión FSSC 22000 de una organización.
- Identificar los elementos para la gestión de la cultura de la inocuidad dentro de la organización

# TEMARIO

## **Introducción al esquema FSSC 22000 Introducción a los cambios FSSC V5.1**

- Estructura de FSSC 22000, versión 5.1.
- Extensión de alcance de la certificación.
- Auditorías no anunciadas.

## **Requerimientos adicionales FSSC V5.1**

- Gestión de servicios.
- Etiquetado de producto.
- Defensa alimentaria (Food Defense).
- Mitigación del fraude alimentario (Food Fraud).
- Uso de logo FSSC.
- Gestión de alérgenos (Categorías C, E, F, G, I & K; análisis de riesgos).
- Monitoreo ambiental (basado en análisis de riesgos; procedimiento documentado de evaluación de efectividad de los controles; evaluación de los controles microbiológicos y de alérgenos; de actividades de monitoreo incluyendo el análisis de tendencias).
- Formulación de productos.
- Transporte y entrega (minimizar el potencial de contaminación).
- Almacenamiento.
- Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada (Categorías de la cadena alimentaria C & I).
- Verificación de PPR (Categorías de la cadena alimentaria C, D, G, I & K).
- Desarrollo de productos (Categorías de la cadena alimentaria C, D, G, I & K).
- Estado de salud (Categoría de la cadena alimentaria D).
- Requerimientos para las organizaciones con multi- sitios (Categorías de la cadena alimentaria A, E, FI & G).

## **ISO 22000:2018**

- Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con estructura de alto nivel
- Cambios significativos en la estructura y los requerimientos.
- Objeto y campo de aplicación.
- Referencias normativas.
- Términos y definiciones.

# TEMARIO

- Contexto de la organización.
- Liderazgo.
- Planificación para el sistema de gestión.
- Soporte.
- Operación
- Evaluación del desempeño.
- Mejora.

## **ISO/TS 22002-1 e ISO/TS 22002-4**

- Alcance de la norma ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4.
- Referencias normativas.
- Programa de prerrequisitos.
- Construcción y distribución de las instalaciones (establecimiento).
- Distribución de las instalaciones y lugares de trabajo.
- Servicios: aire, agua y energía.
- Disposición de desechos.
- Adecuación del equipo, limpieza y mantenimiento.
- Administración de los materiales comprados.
- Medidas para prevenir la contaminación cruzada.
- Limpieza y saneamiento.
- Control de plagas.
- Higiene personal e instalaciones para empleados.
- Retrabajo.
- Procedimiento de recolección de producto (recall).
- Almacenamiento y transporte.
- Información del producto/advertencias al consumidor.
- Defensa alimentaria, bio-vigilancia y bioterrorismo.

## DIRIGIDO A



Personal interesado en conocer los requerimientos del esquema FSSC 22000 e implementar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, entre los que se encuentran: Implementadores de sistemas de inocuidad. Responsable de inocuidad de los alimentos. Auditores internos. Responsables de la dirección. Consultores.

## DURACIÓN



- 03 días/24 h
- Horario: 9:00-18:00 h (hora Ciudad de México)
- Recesos de 15 minutos. Una hora de receso para comer

## ENTREGABLES



- Constancia DC3: constancia de competencias laborales con registro ante la STPS
- Material para capacitación con acceso durante un año (descargable)

## DINAMICA DE TRABAJO



Sesiones de preguntas y respuestas para comprender, identificar e interpretar los requerimientos de las normas que integran el esquema de certificación de Seguridad Alimentaria FSSC 22000 en su versión 5.1 (ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1, ISO/TS 22002-4 y los requerimientos adicionales)

## TOMA ESTA CAPACITACIÓN DE MANERA EXCLUSIVA PARA SU GRUPO DE TRABAJO

¡Capacita a todo tu equipo con nuestro curso especializado! Ofrecemos opciones en modalidad virtual y presencial, para que el aprendizaje se adapte a sus necesidades. Además, al inscribir a un grupo de trabajo, obtendrán un descuento especial. ¡No pierdas la oportunidad de fortalecer las competencias de tu equipo de forma accesible y práctica!

COTIZAR



# DETALLES DE LA EMPRESA:

CEMA es un organismo de certificación y capacitación, con acreditación en estándares de la GFSI como GLOBALG.A.P. y PrimusGFS, aprobado como centro de entrenamiento en diferentes estándares.

Estamos acreditados por la entidad mexicana de acreditación a.c. (EMA) y nuestras acreditaciones tienen reconocimiento a nivel internacional con el Foro Internacional de Acreditación (IAF) y la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI).

Brindar servicios de certificación y capacitación acreditados, proporcionando conocimientos, habilidades y destrezas que contribuyan al aumento de la productividad y a la satisfacción de las necesidades de los individuos y empresas del sector.

## ACREDITACIONES DE NUESTROS CURSOS



# Nuestras capacitaciones:

Ofrecemos nuestra experiencia a través de una variedad de programas de capacitación, asistiendo a nuestros clientes y sus cadenas de suministro en la comprensión de las normativas y regulaciones. También trabajamos para mejorar sus procesos de calidad y comerciales, de modo que puedan satisfacer las necesidades de sus clientes.

Curso	Duración	Modalidad	Certificado
<b>Requerimientos Auditor</b>	24 horas (3 días) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AZZULE SYSTEM 
<b>Básico Avanzado</b>	16 horas (2 días)	Virtual presencial 24/7	SELLO DORADO 
<b>V6.0: PLANTAS</b> Add-on SPRING V2.0 Add-On GRASP v2.0 Cadena de Custodia (CoC) v6.1 Add-on AH-DLL GROW FSMA PSR V2.0	16 horas (2 días) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial Virtual Virtual Virtual Virtual Virtual	Oficial GGAP 
<b>Controles Preventivos PCQI</b> <b>INDIVIDUO CALIFICADO EN FOOD DEFENSE (FDQI)</b>	24 horas (3 días) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial FSPCA 
<b>Inocuidad para productores de la Alianza PSA</b>	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AFDO 
<b>Auditor Líder ISO 9001:2015</b> <b>ISO 19011 Directrices para la Auditoria de los Sistemas de Gestión</b>	40 horas (5 días) 16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial Virtual	EXEMPLAR GLOBAL 

# Nuestras capacitaciones:

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
Buen uso y manejo de agroquímicos BUMA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	
Requisitos e Implementación de la norma FAIR TRADE USA	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Certificaciones Orgánicas para exportación USDA-NOP Y LPO	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Análisis Causa-Raíz	8 horas (1 día)	Virtual	
Requisitos e Interpretación SEDEX-SMETA v7.0	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Requisitos FSSC 22000 v6.0	24 horas (3 días)	Virtual	
Gestión de Alérgenos Alimentarios	8 horas (1 día)	Virtual	
Mapeo de Procesos	16 horas (2 días)	Virtual	
Cultura de Inocuidad Alimentaria	8 horas (1 día)	Virtual	
Estandar de sostenibilidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Legislación y Gestión de Residuos	8 horas (1 día)	Virtual	
Plan de Inocuidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Salud y Seguridad en el Trabajo	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Control de Plagas como Programa de Prerrequisito	8 horas (1 día)	Virtual	
Monitoreo ambiental en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	
Microbiología en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	

## METODOS DE PAGO

### TRANSFERENCIA



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV  
Número de cuenta CLABE: 002320701910980970



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV  
Número de cuenta CLABE: 012 320 001166879622

### TARJETA DE CREDITO



Aceptamos todas las tarjetas de crédito.

Accede a nuestra pagina web para hacer el pago directamente con su tarjeta de crédito.

<https://www.cemacertificacion.com/shop>