



MCG de México

Curso: Auditor líder FSSC 22000, Certificado Internacional por Exemplar Global

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Certificado con reconocimiento internacional Exemplar Global
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 40 horas

Instructor: Acreditado por Exemplar Global.

Objetivos:

Al finalizar el curso el participante:

- Comprenderá a profundidad los requisitos y la evidencia típica que puede encontrarse en un sistema de gestión de inocuidad alimentaria FSSC 22000 versión 6
- Mejorará las estrategias para auditar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria de manera efectiva.
- Perfeccionará habilidades como Auditor para ejecutar exitosamente todas las etapas de una auditoría a un sistema de gestión de inocuidad alimentaria FSSC 22000 versión 6

Requisitos del participante: Traer identificación oficial (credencial de elector, cédula profesional, pasaporte o cartilla del servicio militar), contar con curso de Auditor interno FSSC 22000 versión 6, experiencia en por lo menos 4 auditorías. Traer las Normas: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002 - 1:2009 e ISO 19011:2018

Dirigido a:

- Jefes y gerentes de calidad e inocuidad
- Líderes del equipo de inocuidad
- Personal encargado de la implementación del sistema FSSC 22000 versión 6
- Equipo de auditores internos

Temario general.

1. Introducción a auditor líder y requisitos de FSSC 22000 versión 6

- ¿Qué es FSSC 22000 versión 6?
- Campo de aplicación de FSSC 22000 versión 6
- Conformación del esquema FSSC 22000 versión 6



MCG de México

2. Contexto de la organización

- El contexto de la organización
- Necesidades y expectativas de las partes interesadas
- Alcance del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria
- Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

3. Liderazgo

- Liderazgo y compromiso
- Política de inocuidad de los alimentos
- Roles, responsabilidad y autoridad

4. Planeación

- Acciones para abordar riesgos y oportunidades
- Objetivos del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y su planeación
- Planeación de los cambios

5. Apoyo

- Recursos
- Competencia
- Toma de conciencia
- Comunicación
- Información documentada

6. Operación

- Planificación y control operacional
- Programas de prerrequisitos
- Sistema de trazabilidad
- Preparación y respuesta a emergencias
- Control de peligros
- Análisis de peligros
- Validación de las medidas de control
- Plan HACCP
- Actualización de la información de los PPRs y del plan HACCP
- Control del monitoreo y medición
- Verificación de los PPRs y del plan HACCP
- Análisis de los resultados de las actividades de verificación
- Control de producto no conforme y no conformidades
- Manejo de productos potencialmente no inocuos
- Retiro de producto



MCG de México

7. Evaluación del desempeño

- Generalidades
- Análisis y evaluación
- Auditoría interna
- Revisión por la dirección

8. Mejora continua

- No conformidades y acciones correctivas
- Mejora continua
- Actualización del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

9. Programas de prerequisites basados en ISO TS 22002-1:2009

- Requisitos para edificios e instalaciones
- Distribución de la planta
- Servicios: aire, agua y energía
- Disposición de residuos
- Limpieza y mantenimiento de equipos
- Compras
- Prevención de la contaminación cruzada
- Limpieza y sanitización
- Control de plagas
- Higiene del personal
- Reproceso
- Procedimiento de retiro
- Almacenes
- Información al consumidor
- Bioterrorismo y defensa de la planta

10. Requisitos adicionales de FSSC 22000 versión 6

- Gestión de servicios y materiales comprados
- Etiquetado del producto y materiales impresos
- Food defense
- Fraude alimentario
- Uso del logotipo
- Gestión de alérgenos
- Monitoreo ambiental
- Cultura de inocuidad y calidad alimentaria
- Control de calidad
- Transporte y Almacenamiento
- Control de la contaminación cruzada



MCG de México

- Verificación de prerequisites
- Diseño y Desarrollo de productos
- Gestión de equipos
- Merma y desperdicio de alimentos
- Requisitos de comunicación

11. Planeación de auditorías con base en ISO 19011:2018

- Roles y responsabilidades del auditor líder
- Selección del criterio de auditoría
- Objetivos de la auditoría
- Tipos de auditores
- Selección del equipo auditor
- Uso de expertos técnicos
- Auditorías de primera, segunda y tercera parte
- Principios de la auditoría
- Las etapas de la auditoría
- Tareas del auditor líder
- Estimación de días auditor
- Contenido de un plan de auditoría

12. Reuniones de apertura

- Objetivo de la reunión de apertura
- La presentación de los miembros del equipo
- Enfoque positivo en la reunión de apertura
- Confirmación de horarios y actividades
- Procedimientos de seguridad
- Arreglos para reuniones y espacios de trabajo

13. Desarrollo de auditorías

- Determinación de la factibilidad
- Medios de comunicación oficial
- Buenas prácticas al identificar no conformidades
- Función de los guías y observadores
- Revisión de instalaciones
- Técnicas para obtener información
- La independencia de los auditores

14. Hallazgos de auditoría y muestreo

- Tipos de evidencia
- Tipos de hallazgos
- Selección del tamaño de muestra
- Selección del personal a entrevistar
- Selección de áreas a observar



MCG de México

- Fuentes de información para la auditoría
- Buenas prácticas al auditar
- Recomendaciones para entrevistar
- Errores comunes al auditar

15. Reuniones de cierre

- Reunión de auditores previa al cierre
- Redacción de no conformidades
- Clasificación de hallazgos
- Propósito de la reunión de cierre
- Fortalezas y debilidades en la reunión de cierre
- Agenda típica de una reunión de cierre
- Manejo de objeciones en la reunión de cierre

16. El reporte de auditoría

- Objetivo del reporte de auditoría
- Características de un buen reporte
- El tiempo de entrega del reporte
- Contenido típico de un reporte de auditoría

17. Conclusiones

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos