



México

Curso: Auditor líder FSSC 22000 versión 7

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ 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: Con más de 15 años de experiencia en auditorías a sistemas de gestión de inocuidad alimentaria reconocidos por GFSI.

Objetivos: Al finalizar el curso, los participantes:

- Comprenderá a profundidad los requisitos y la evidencia típica que puede encontrarse en un sistema de gestión de inocuidad alimentaria FSSC 22000 versión 7
- 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 7

Requisitos del participante: Conocimientos del sistema FSSC 22000 versión 7, contar con curso de Auditor Interno FSSC 22000 versión 7, experiencia en por lo menos 4 auditorías. Traer las Normas: ISO 22000:2018, ISO 22002-100:2025 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 7
- Equipo de auditores internos

Temario general

1. Introducción a auditor líder FSSC 22000 versión 7

- Cambios clave de la versión 7
- ¿Qué es FSSC 22000 V7?
- Conformación del esquema FSSC 22000 V7
- Campo de aplicación de FSSC 22000 V7

Buenavista #258, Col. Lindavista, Gustavo A. Madero. Ciudad de México. C.P. 07300.

Tel. (0155) 5367-8683 y 55864043

Email: info@mcgmexico.com

<http://www.mcgmexico.com>



México

2. Contexto de la organización (Norma ISO 22000:2018)

- Contexto
- 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
- 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

Buenavista #258, Col. Lindavista, Gustavo A. Madero. Ciudad de México. C.P. 07300.

Tel. (0155) 5367-8683 y 55864043

Email: info@mcgmexico.com

<http://www.mcgmexico.com>



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 prerrequisito basados en ISO 22002-100:2025 e ISO 22002-1:2025

- Construcción y distribución de edificios
- Diseño y distribución de instalaciones y espacios de trabajo
- Servicios
- Control de plagas
- Gestión de residuos, pérdida y desperdicio de alimentos y reciclaje
- Idoneidad y mantenimiento del equipo
- Gestión de materiales comprados
- Almacenamiento y transporte
- Medidas para la prevención de la contaminación
- Limpieza y desinfección
- Higiene personal e instalaciones para empleados
- Información sobre productos y consumidores
- Reproceso de productos
- Defensa alimentaria
- Fraude alimentario

10. Requisitos adicionales de FSCC 22000 V7

- Gestión de servicios y materiales comprados
- Etiquetado de producto y materiales impresos
- Defensa alimentaria
- Mitigación del fraude alimentario
- Uso del logotipo
- Gestión de alérgenos
- Monitoreo ambiental
- Cultura de calidad e inocuidad alimentaria
- Control de calidad
- Transporte, almacenamiento y depósito
- Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada
- Verificación de prerrequisitos
- Diseño y desarrollo de productos
- Trazabilidad
- Gestión de equipos
- Pérdida y desperdicio de alimentos
- Requisitos de comunicación

Buenavista #258, Col. Lindavista, Gustavo A. Madero. Ciudad de México. C.P. 07300.

Tel. (0155) 5367-8683 y 55864043

Email: info@mcgmexico.com

<http://www.mcgmexico.com>



México

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 equipos 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
- 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
- Personal a entrevistar
- Selección de áreas a observar
- Fuentes de información para la auditoría
- Buenas prácticas al auditar
- Recomendaciones para entrevistar
- Errores comunes al auditar

Buenavista #258, Col. Lindavista, Gustavo A. Madero. Ciudad de México. C.P. 07300.

Tel. (0155) 5367-8683 y 55864043

Email: info@mcgmexico.com

<http://www.mcgmexico.com>



15. Reuniones de cierre

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

16. Reporte de auditoría

- Objetivo
- 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.