# **FSSC 22000 V 6.0**

## ISO 22000:2018 - ISO/TS 22002-1 - Requisitos Adicionales

Estándar Reconocido GFSI



## Propósito de formación:

Brindar a los participantes herramientas para documentar e implementar los requisitos de FSSC 22000 V.6, estándar reconocido por GFSI, cuya finalidad es garantizar las normas y procesos de inocuidad de los alimentos. Se abordará la alineación con temas clave como cultura de inocuidad, gestión del fraude alimentario, defensa alimentaria y enfoque basado en riesgos operacionales y estratégicos.



Fecha de inicio A convenir



**Metodología** Virtual/ Presencial



Duración 24 Horas

## Dirigido a:

➤ Coordinadores y responsables de sistemas de gestión de inocuidad y calidad. Personal técnico de plantas de producción, transformación o empaque de alimentos y bebidas. Equipos de aseguramiento de la calidad que busquen implementar o migrar hacia FSSC 22000. Consultores y auditores en esquemas GFSI. Profesionales encargados de cumplir con requisitos regulatorios y contractuales frente a clientes nacionales o internacionales.

#### Contenido:



### Introducción a seguridad alimentaria

- Generalidades del Esquema de certificación FSSC 22000 v 6.
- Aspectos relevantes de GFSI.

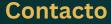
- Apéndices 1. Definiciones
- Apéndice 2. Referencias Normativas
- Motivaciones del cambio



#### Contenido del esquema FSSC 22000 v 6

- Resumen del esquema
- Requisitos de las organizaciones a auditar
- Alcances y categorías
- ISO 22000 V 2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- TS ISO 22002-1 Programas de prerrequisitos sobre seguridad alimentaria
  Fabricación de alimentos.
- Requisitos adicionales
- Documentos soporte
  - Defensa de alimentos
  - Fraude alimentario
  - Cultura de inocuidad
  - Pérdida y desperdicio de alimentos
  - Gestión de equipos







+57 310 300 73 69





