

CURSO ONLINE:

**AUDITOR INTERNO
SEGÚN ESQUEMA
FSSC 22000
FOOD V6**



SISTEMAS DE GESTIÓN

INFORMACIÓN

Fechas: 10 al 19 de marzo de 2025

Sesiones: lunes, martes, lunes, martes y miércoles.

Horario: 08:00 - 12:00 hrs.

Modalidad: Online

Inversión: Bs. 2900

Contacto: Ronie Kruklis

Telf. 3464000 int. 218

Cel. 62100810, e-mail: cenace@upsa.edu.bo

OBJETIVO

El curso tiene por objetivo comprender los requisitos del sistema FSSC 22000 v.6. y las herramientas necesarias para la implementación y mantenimiento adecuado del sistema.

DURACIÓN

20 horas

PÚBLICO OBJETIVO

Está destinado a aquellas personas que deseen ampliar su conocimiento en sistemas de gestión de inocuidad FSSC 22000, con conocimientos de FSSC 22000, o ISO 22000.

CONTENIDOS

Módulo I: Introducción al esquema FSSC 22000 V6

- Requisitos del esquema
- Alcance: categorías y sectores alimentarios

Módulo 2: Requisitos del sistema de gestión de Inocuidad de los Alimentos según ISO 22000:2018

- Contexto de la Organización
- Liderazgo

CURSO ONLINE:

**AUDITOR INTERNO
SEGÚN ESQUEMA
FSSC 22000
FOOD V6**



SISTEMAS DE GESTIÓN

- Planificación
- Apoyo
- Operación
- Evaluación de desempeño
- Mejora

Módulo 3: Programa de Prerrequisitos según ISO/TS 22002 -1: 2009

- Requisitos para los edificios y las instalaciones
- Distribución de planta
- Servicios como agua, aire y energía
- Disposición de residuos. Requisitos para la calificación y competencia de auditores, atributos personales del auditor
- Limpieza y mantenimiento de equipos
- Compras
- Prevención de la contaminación cruzada

Módulo 4: Requisitos Adicionales del esquema

- FSSC V6 ISO 22000
- Gestión de los servicios
- Etiquetado
- Defensa de los alimentos
- Fraude alimentario
- Uso de Logo
- Gestión de alérgenos
- Monitoreo ambiental
- Formulación de productos
- Transporte y Delivery

CURSO ONLINE:

**AUDITOR INTERNO
SEGÚN ESQUEMA
FSSC 22000
FOOD V6**



SISTEMAS DE GESTIÓN

Módulo 5: Procedimientos y técnicas de auditoría

- Conceptos y definiciones generales
- La norma ISO 19011 y los procedimientos de auditoría
- Actividades previas a la auditoría, revisión de la documentación, plan de auditoría y elaboración de listas de verificación
- Realización de las actividades de la auditoría in-situ, recopilación y verificación de la información
- Interpretación de situaciones de auditoría y generación de hallazgos (observaciones y no conformidades)
- Evaluación de la información obtenida, revisión de los hallazgos y conclusiones de la auditoría
- Actividades post-auditoría, informe y seguimiento de los hallazgos
- Técnicas de auditoría, técnicas de preguntas, herramientas de apoyo para auditorías
- La situación psicológica del auditor, el comportamiento del auditor
- Ejercicios y trabajos prácticos, talleres y estudio de caso
- Requisitos para la calificación y competencia de auditores, atributos personales del auditor

Módulo 6: Proceso de Certificación para el esquema FSSC 22000 V6

MATERIAL DE APOYO

Los participantes recibirán individualmente acceso a nuestro campus virtual para acceder al contenido del curso.

CURSO ONLINE:

**AUDITOR INTERNO
SEGÚN ESQUEMA
FSSC 22000
FOOD V6**



SISTEMAS DE GESTIÓN

CERTIFICADOS

Los participantes recibirán un certificado de asistencia del curso en digital emitido por TÜV Rheinland de Argentina.

MODALIDAD AULA VIRTUAL

Las capacitaciones en aula virtual se llevan a cabo como un curso normal en un aula y a una hora fija programada. Sin embargo, es flexible en cuanto a la ubicación y puede participar en línea desde cualquier lugar. Con la ayuda de una Pc, Notebook o Tablet los participantes y docente están conectados en un aula virtual.

Infraestructura

Pc, Notebook o Tablet con una conexión a Internet estable y auriculares.