



## SISTEMA DE GESTIÓN

# CURSO ONLINE: AUDITOR INTERNO SEGÚN ESQUEMA **FSSC 22000 FOOD** VERSIÓN 5

## INFORMACIÓN

**Fechas:** 29, 30 y 31 de agosto de 2022

**Sesiones:** Lunes, martes y miércoles.

**Horario:** De 08:00 a 17:00 hrs.

**Inversión:** \$us. 450.-

**Contacto:** Ronie Krukliis

Telf. 3464000 int. 218

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

**Nota:** Descuentos especiales hasta el 22 de agosto.

## OBJETIVO

El curso tiene por objetivo comprender los requisitos del sistema FSSC 22000 v.5 y las herramientas necesarias para la implementación y mantenimiento adecuado del sistema. Está destinado a aquellas personas que deseen ampliar su conocimiento en sistemas de gestión de inocuidad FSSC 22000, con conocimientos de HACCP y conocimientos básicos de sistemas de calidad (ISO 9001) o inocuidad (ISO 22000).

## DURACIÓN

24 horas

## CONTENIDOS

### Módulo 1: Introducción al esquema FSSC 22000 V5

- 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



## SISTEMA DE GESTIÓN

# CURSO ONLINE: AUDITOR INTERNO SEGÚN ESQUEMA **FSSC 22000 FOOD** VERSIÓN 5

- 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
- Limpieza y sanitización

### **Módulo 4: Requisitos Adicionales del esquema**

- FSSC V5 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



## SISTEMA DE GESTIÓN

# CURSO ONLINE: AUDITOR INTERNO SEGÚN ESQUEMA **FSSC 22000 FOOD** VERSIÓN 5

### 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 V5

#### MATERIAL DE APOYO

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





SISTEMA DE GESTIÓN

CURSO ONLINE:  
AUDITOR INTERNO SEGÚN ESQUEMA  
**FSSC 22000 FOOD**  
VERSIÓN 5

### 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.