

# FSSC 22000 V5.1 – Itinerario Formativo Online



## DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este Itinerario Formativo se compone de **tres módulos formativos**:

- **Introducción** a FSSC v5.1
- **Implantación** de los sistemas de gestión
- **Auditoría interna** FSSC v5.1

DURACIÓN: 165 MIN

MODALIDAD: OnLine

PRECIO: 190.00 EUR  
(IVA no incluido)

IDIOMA: Español

PARA PROFESIONALES DE LA  
SEGURIDAD ALIMENTARIA  
CON EXPERIENCIA

## OBJETIVOS

Una vez completado este curso, los participantes serán capaces de:

- Comprender el propósito del Esquema de Certificación FSSC 22000 v5.1 para el SGSA revisando su historia, antecedentes y relación con otras normas de sistemas de gestión
- Saber cómo aplicar los requisitos de la certificación FSSC 22000 (Requisitos del SGSA, ISO 22000:2018, Programas de prerrequisitos específicos del sector (PRP) y Requisitos adicionales de FSSC 22000) en su organización
- Comprender la importancia de la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)
- Proteger su organización y a los consumidores de las amenazas y/o riesgos alimentarios aplicando los requisitos para la mitigación del fraude alimentario y la defensa alimentaria
- Comprender las actualizaciones del esquema de la versión 5 a la versión 5.1
- Planificar una auditoría interna de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria con respecto a FSSC 22000 V5.1 (ISO 22000:2018, FSSC 22000 Requisitos adicionales y programas de prerrequisitos (PRP))
- Planificar y preparar las actividades para la auditoría de certificación
- Verificar que la organización cumple con sus propias políticas, procedimientos y documentos asociados utilizando los principios y procesos de auditoría
- Informar sobre la eficacia de los sistemas de gestión mediante la recopilación de pruebas objetivas y la evaluación del grado de gestión y mejora continua del sistema de gestión de seguridad alimentaria

## AUDIENCIA

Este curso está diseñado para:

- **Profesionales con experiencia en la industria alimentaria** que conozcan el enfoque de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.

## CERTIFICACIÓN DEL CURSO

- SGS emitirá a cada participante finalizado un certificado de asistencia o aprovechamiento



[WWW.SGS.ES](http://WWW.SGS.ES)



[Es.formacion.spain@sgs.com](mailto:Es.formacion.spain@sgs.com)



[SGS Academy](#)



## PLAN FORMATIVO

### MÓDULO INTRODUCCIÓN

- Introducción a la norma FSSC v5.1, antecedentes, esquema de certificación GFSI y FSSC 22000 v5.1 y requisitos
- Marco, cláusulas, enfoque del proceso, aplicación del PDCA y pensamiento basado en el riesgo
- Obtención de la certificación FSSC v5.1, la cadena alimentaria, el programa de prerrequisitos, el fraude alimentario y la defensa de los alimentos (HACCP, TACCP y VACCP)

### IMPLANTACIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

- Obtener la aceptación y comunicar los beneficios
- Analizar el estado actual de la empresa
- Planificar la implantación
- Diseñar y documentar el sistema
- Pasos para la certificación

### AUDITORÍA INTERNA

- Tipos y principios de la auditoría
- Funciones, responsabilidades y competencias
- Planificación, programación y preparación de actividades y documentos para la auditoría
- Realización de la auditoría (verificación de las evidencias según la agenda de auditoría)
- Revisión de la auditoría (No-conformidades y oportunidades de mejora)
- Seguimiento y cierre de las acciones después de la revisión por la dirección

## CERTIFICACIÓN DEL CURSO

Al completar este curso:



- El Certificado de SGS estará disponible para su descarga una vez completado el curso y habiendo obtenido una puntuación del 80% o más en la evaluación final.
- Usted tiene 12 meses de acceso a este curso efectivo desde la fecha de compra.