



TEMARIO

AUDITOR INTERNO FSSC 22000 V7 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



AUDITOR INTERNO FSSC 22000 V7

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

DURACIÓN:
32 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.**

En el actual entorno de la industria alimentaria, la auditoría interna ha dejado de ser un ejercicio de verificación general, para convertirse en el mecanismo de defensa más crítico de una organización. Con el lanzamiento de la Versión 7 de FSSC 22000 en 2026, la competencia del auditor interno es el factor determinante entre un sistema de gestión documental y un sistema de gestión resiliente que garantiza la seguridad en cada eslabón de la cadena de suministro de alimentos.

Este curso de formación de auditor interno integra de manera magistral los nuevos requerimientos técnicos del esquema FSSC 22000 con las directrices de la ISO 19011:2018, proporcionando una visión integral, objetiva y alineada con los más altos estándares internacionales. Los participantes aprenderán a identificar oportunidades de mejora y a evaluar la eficacia de la Cultura de Inocuidad y los objetivos de sostenibilidad integrados en la nueva versión del esquema.



OBJETIVOS

➤ Desarrollar en el participante la competencia técnica y el criterio profesional necesarios para planificar y ejecutar auditorías internas de alto nivel, fundamentadas en las directrices de la ISO 19011:2018 y los requisitos de la Versión 7 de FSSC 22000. El auditor será capaz de evaluar con objetividad la conformidad del sistema frente a los estándares de GFSI 2024 y la ISO 22000, asegurando que la organización mantenga un estatus de cumplimiento internacional sólido, capaz de superar con éxito cualquier evaluación de tercera parte o auditoría de clientes globales.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos en seguridad alimentaria.
- Conocimientos en auditorías internas.
- Conocimientos en HACCP / CODEX.
- Conocimientos en regulación en seguridad alimentaria.



DIRIGIDO A

Personal interesado en conocer o implementar el proceso de una auditoría en un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con base en el esquema FSSC 22000; entre los que se encuentran:

- Implementadores y supervisores de sistemas de inocuidad.
- Responsable de inocuidad de los alimentos.
- Auditores internos que deseen realizar auditorías de SGIA.
- Responsables de la dirección.
- Consultores.
- Auditores de certificación.
- Ingenieros, entre otros.



TEMARIO

Introducción

- Introducción y objetivos del esquema FSSC 22000 Versión 7.
- Resumen y estructura del esquema.

FSSC 22000 Versión 7

Parte 1. Resumen del esquema

Descripción del contexto y los detalles del esquema, incluido el alcance de la certificación.

Parte 2. Requisitos para las organizaciones sujetas a auditoría

- Generalidades.
- ISO 22000:2018.
 4. Contexto de la organización.
 5. Liderazgo.
 6. Planificación.
 7. Apoyo.
 8. Operación.
 9. Evaluación del desempeño.
 10. Mejora.
- Programas de prerrequisitos.
- Requisitos adicionales de la FSSC 22000.

Parte 3. Requisitos para el proceso de certificación

Requisitos para la ejecución del proceso de certificación que llevarán a cabo los organismos de certificación (OC) autorizados.

1. Propósito.
2. Relación con la fundación.
3. Competencia.

Parte 4. ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión

1. Alcance.
2. Normativas de referencia.

3. Términos y definiciones.

4. Principios de auditoría.

5. Gestión del programa de auditoría.

5.1 Generalidades.

5.2 Establecimiento de los objetivos del programa de auditoría.

5.3 Determinación y evaluación de los riesgos y oportunidades del programa de auditoría.

5.4 Establecimiento del programa de auditoría.

5.5 Implementación del programa de auditoría.

5.6 Seguimiento del programa de auditoría.

6. Realización de una auditoría.

6.1 Generalidades.

6.2 Inicio de la auditoría.

6.3 Preparación de las actividades de auditoría.

6.4 Realización de las actividades de auditoría.

6.5 Preparación y distribución del informe de auditoría.

6.6 Finalización de la auditoría.

6.7 Realización de las actividades de seguimiento de una auditoría.

7. Competencia y evaluación de los auditores.

7.1 Generalidades.

7.2 Determinación de la competencia del auditor.

7.3 Establecimiento de los criterios de evaluación del auditor.

7.4 Selección del método de evaluación del auditor.

7.5 Realización de la evaluación del auditor.

7.6 Mantenimiento y mejora de la competencia del auditor.

ANEXO 1. Auditoría: orientación adicional destinada a los auditores que planifican y realizan.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com



[online.globalstd.com](https://www.online.globalstd.com)