

El Nuevo Esquema FSSC 22000 v6 | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

FINALIDAD

Conoce los cambios que introduce la nueva versión del Esquema FSSC 22000, así como las metodologías más adecuadas para dar cumplimiento a los nuevos requisitos a través de supuestos prácticos y del uso de las herramientas disponibles.

El esquema FSSC 22000 ha tenido un impacto en la seguridad alimentaria de todo el mundo durante más de 12 años. Este esquema proporciona un modelo de certificación que puede ser utilizado en toda la cadena de suministro de alimentos para garantizar los estándares y procesos de seguridad alimentaria. FSSC 22000 está reconocido por Global Food Safety Initiative (GFSI) al igual que otras normas como BRC o IFS, y está basado en las Normas ISO 22000 e ISO 22003.

Tras la publicación de la versión 6 el 1 de abril de 2023, ésta empezará a estar operativa a partir de 2024, pudiendo ser auditadas las organizaciones únicamente con esta versión desde abril de 2025.

OBJETIVOS

OBJETIVOS DEL CURSO

- > Dar a conocer a los asistentes los **nuevos requisitos para el Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de los Alimentos** y los objetivos marcados en la nueva revisión del esquema.
- > Poner en conocimiento del alumno los **cambios que introduce la versión 6 del esquema** respecto a su versión anterior y proporcionales las metodologías más adecuadas para el cumplimiento de los nuevos requisitos a través de supuestos prácticos.
- > Facilitar el conocimiento teórico y práctico para la **creación de un Plan de Cultura de Inocuidad, de Defensa Alimentaria y de Fraude alimentario** que cumpla con los requisitos del esquema mediante el uso de las herramientas existentes y las mejores técnicas disponibles.
- > En definitiva, dotar a los asistentes de los conocimientos prácticos para llevar a cabo la **implantación o adaptación de un Sistema de Gestión de la Calidad y la Inocuidad de los Alimentos** acorde a los nuevos requerimientos del esquema.



DIRIGIDO A

El curso está dirigido a directivos relacionados con el entorno de operaciones y logística, en concreto:

- > Directores de Calidad, Jefes y Responsables de Calidad
- > Técnicos de Calidad
- > Jefes y técnicos de laboratorio
- > Responsables de Producción y Directores de planta
- > Responsables del Sistema de Autocontrol
- > Gerentes de empresas del Sector Alimentario
- > Profesionales implicados en la seguridad y la calidad alimentaria, que realicen actividades de implantación, control y/o desarrollo de sistemas de gestión en las diferentes etapas de la cadena

METODOLOGÍA Y PROFESORADO

METODOLOGÍA

La **Formación en Directo AEC** es una nueva metodología basada en las clases presenciales pero trasladadas al entorno virtual. La **tecnología permite “ofrecer y recibir clase”** te encuentres donde te encuentres... sin necesidad de desplazarte, facilitando la interacción y la sensación de inmediatez y cercanía.



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es



El Nuevo Esquema FSSC 22000 v6 | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

Una formación que integra a la perfección las clases en directo de los expertos, con la práctica y la permanente colaboración entre los participantes:

- > **Clases en directo**, prácticas e interactivas, impartidas por nuestros expertos en la materia.
- > **El profesor** combina la exposición del contenido con ejercicios y/o dinámicas de grupo, sobre casos reales, potenciando la práctica.
- > La clase está diseñada para **favorecer la interactividad entre el profesor y alumnos** favoreciendo la resolución de dudas y el intercambio de experiencias entre profesionales.
- > Las clases en directo están integradas con nuestro **Aula Virtual** donde, adicionalmente, estarán disponibles los **materiales didácticos** en formato fácil de interiorizar y descargables; y **otros ejercicios y evaluaciones** necesarios para afianzar los conocimientos.

Tras la finalización, los alumnos recibirán el **certificado de aprovechamiento del curso** en formato digital.

Este Programa también está disponible en **modalidad In Company**, formación a medida para tu empresa.

PROFESORES

- > **José Luis Delgado Peirotén**. Director de proyectos en ACE-IGS Implantación y Gestión de Sistemas.

PROGRAMA

1. Introducción al Esquema FSSC 22000 v6
2. La Norma ISO 22000:2018
 - 2.1. Estructura de la Norma
 - 2.2. Análisis pormenorizado de los capítulos de la Norma
- > Capítulo 1: Objeto y campo de aplicación
- > Capítulo 2: Referencias Normativas
- > Capítulo 3: Términos y definiciones
- > Capítulo 4: Contexto de la organización
- > Capítulo 5: Liderazgo
- > Capítulo 6: Planificación
- > Capítulo 7: Soporte
- > Capítulo 8: Operación
- > Capítulo 9: Evaluación del desempeño
- > Capítulo 10: Mejora
3. Programa de Prerrequisitos
 - > ISO/TS 22002-x
4. Requisitos adicionales del esquema FSSC 22000 v6
 - > Gestión de servicios y materiales comprados
 - > Etiquetado de productos y materiales impresos
 - > Food Defense
 - > Food Fraud
 - > Gestión de alérgenos
 - > Control ambiental
 - > Cultura de inocuidad



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es

El Nuevo Esquema FSSC 22000 v6 | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

- > Control de calidad
- > Transporte, almacenaje y almacenamiento
- > Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada
- > Verificación de los Prerrequisitos
- > Diseño y desarrollo de productos
- > Estado de salud del personal
- > Gestión de equipos
- > Pérdidas y desperdicio de alimentos
- > Requisitos de comunicación
- > Requisitos para multi-sites
- > Requisitos de auditoría interna

5. Requisitos del proceso de certificación

- > Proceso de contratación
- > Planificación y gestión de las auditorías
- > Documentación del proceso de auditoría
- > Gestión del certificado

6. Ejercicios prácticos

- > Diseño de un Plan de Cultura de Inocuidad
 - > Entregable: Herramienta informática para su diseño y seguimiento
- > Plan para Defensa de los Alimentos
 - > Funcionamiento de la herramienta Plan Builder
- > Plan para la gestión del Fraude Alimentario
 - > Herramienta SSAFE



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es