

# El Nuevo Esquema FSSC 22000 v7 | En DIRECTO

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

## CONVOCATORIAS

**05/10/2026 - 07/10/2026**

Modalidad: En Directo ( 16 horas )

Precio: 640,00€ + I.V.A.

Precio Socio: 510,00€ + I.V.A.

Lugar: AECHorario: 09:00 a 14:20

\* -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad.

\* -20% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

Bonificación máxima FUNDAE: 208€. Consulta condiciones en la pestaña «Más Información».

## FINALIDAD

### CONOCE LOS CAMBIOS QUE INTRODUCE LA NUEVA VERSIÓN DEL ESQUEMA FSSC 22000 (V7)

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 <em>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.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.



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

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)

# El Nuevo Esquema FSSC 22000 v7 | En DIRECTO

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

## OBJETIVOS

### OBJETIVOS DEL CURSO

- > Dar a conocer a los asistentes los nuevos requisitos del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria introducidos en FSSC 22000 versión 7, así como los objetivos y cambios derivados de la actualización del esquema.
- > Poner en conocimiento del alumno las principales diferencias entre la versión 6 y la versión 7, especialmente:
  - > Los nuevos PRP ISO 22002:2025,
  - > Los cambios derivados de GFSI 2024,
  - > los nuevos requisitos adicionales,
  - > y las modificaciones en auditorías, categorías y alcances
- > Proporcionar metodologías prácticas para adaptar los sistemas ya implantados a los nuevos requisitos de la versión 7, mediante ejemplos reales, interpretación técnica del estándar y resolución de casos prácticos.
- > Facilitar el conocimiento teórico y práctico para:
  - > La implantación de los nuevos requisitos de monitoreo ambiental,
  - > gestión de alérgenos,
  - > materiales extraños,
  - > diseño y desarrollo de productos,
  - > packaging funcional,
  - > cultura de inocuidad,
  - > defensa alimentaria,
  - > y fraude alimentario.



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

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)

# El Nuevo Esquema FSSC 22000 v7 | En DIRECTO

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

## 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.

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 Peiroten** Director de Proyectos, Formador, Consultor y Auditor de Sistemas de Gestión



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

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)

# El Nuevo Esquema FSSC 22000 v7 | En DIRECTO

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

## PROGRAMA

### 1. INTRODUCCIÓN AL ESQUEMA FSSC 22000 V7

- > Estructura del esquema FSSC 22000 versión 7.
- > Principales cambios respecto a la versión 6.
- > Cambios derivados de GFSI 2024.
- > Transición de V6 a V7.

### 2. LA NORMA ISO 22000:2018

#### 2.1. ESTRUCTURA DE LA NORMA

#### 2.2. ANÁLISIS PORMENORIZADO DE LOS CAPÍTULOOS 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. PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS (PRP)

#### Nueva serie ISO 22002:2025

- > ISO 22002-1: Fabricación de alimentos.
- > ISO 22002-2 : Catering / restauración.
- > ISO 22002-3: Agricultura y producción primaria.
- > ISO 22002-4: Fabricación de envases alimentarios.
- > ISO 22002-5: Transporte y almacenamiento.
- > ISO 22002-6: Producción de piensos.
- > ISO 22002-7: Comercio, retail y e-commerce.
- > ISO 22002-8: Fabricación de productos químicos y bioquímico.
- > ISO 22002-100: Cadena de suministro alimentaria.

#### Cambios principales respecto a ISO/TS 22002 anteriores

### 4. REQUISITOS ADICIONALES DEL ESQUEMA FSSC 22000 V7



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

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)

# El Nuevo Esquema FSSC 22000 v7 | En DIRECTO

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

- >> Gestión de servicios y materiales comprados.
- > Etiquetado de productos y materiales impresos.
- > Food Defense.
- > Food Fraud.
- > Gestión de alérgenos.
- > Monitoreo ambiental.
- > Cultura de inocuidad y calidad alimentaria.
- > Gestión de calidad (Módulo Q).
- > Transporte, almacenamiento y logística.
- > Gestión de materiales extraños.
- > Control de peligros y prevención de contaminación cruzada.
- > Verificación de los PRP.
- > Diseño y desarrollo de productos.
- > Gestión de envases con efecto funcional.
- > Estado de salud e higiene del personal.
- > Gestión y mantenimiento de equipos.
- > Pérdidas y desperdicio alimentario.
- > Requisitos de comunicación.
- > Gestión del cambio.
- > Requisitos para multisite.
- > Requisitos de auditoría interna.
- > Nuevos requisitos relacionados con IA y tecnologías digitales.
- > Requisitos de sostenibilidad y ODS.

## 5. REQUISITOS DEL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

- > Proceso de contratación.
- > Planificación y gestión de auditorías.
- > Auditorías anunciadas y no anunciadas.
- > Auditorías multisite.
- > Gestión de acontecimientos graves.
- > Requisitos para auditorías remotas y TIC.
- > Gestión de no conformidades.
- > Suspensión y retirada de certificados.
- > Gestión documental del proceso de auditoría.
- > Emisión y mantenimiento del certificado.

## 6. EJERCICIOS PRÁCTICOS

- > Diseño de un Plan de Cultura de Inocuidad (entregable para diseño y seguimiento del Plan de Cultura de Inocuidad).
- > Desarrollo de un Plan Food Defense (Herramienta Plan Builder).



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

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)

# El Nuevo Esquema FSSC 22000 v7 | En DIRECTO

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

- > Diseño y desarrollo de un Plan Food Fraud.
- > Casos prácticos de clasificación de categorías y alcances.



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

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)