FORMACIÓN E-LEARNING

Curso Online de

Implantación Práctica del Esquema FSSC 22000 Versión 7

FSSC 22000 v.7: la excelencia en la seguridad alimentaria.

CURSO BONIFICABLE

Iniciativas Empresariales
estrategias de formación

MANAGER BUSINESS SCHOOL

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

Implantación Práctica del Esquema FSSC 22000 Versión 7

Presentación

FSSC 22000 es uno de los esquemas de calidad e inocuidad alimentaria reconocido por la GFSI *(Global Food Safety Initiative)* con mayor difusión a nivel internacional. Desarrollado por la Fundación para la Certificación de la Seguridad Alimentaria *(Foundation for Food Safety Certification – FSSC)* se basa en una combinación de la Norma ISO 22000, los programas de prerrequisitos específicos para cada sector dentro de la cadena alimentaria y una serie de requisitos adicionales propios del esquema.

Su primera versión apareció en el 2009 y desde mayo del 2026 contamos con una nueva versión del estándar (versión 7), apreciándose profundos cambios con respecto a la versión anterior ante la necesidad de alinearse con los Benchmarking Requirements GFSI 2024 y con los nuevos prerrequisitos ISO 22002:2025 publicados en julio de 2025 (ISO 22002-100 y ISO 22002-X propios del sector).

Los objetivos específicos del esquema son:

- Proporcionar reconocimiento a las organizaciones que han demostrado el cumplimiento de los requisitos del esquema mediante el establecimiento y mantenimiento de un registro público preciso y confiable de organizaciones certificadas.
- Promover la aplicación precisa, reconocimiento y aceptación general de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria dentro de la industria de bienes de consumo.
- Proporcionar información y apoyo para la auditoría y certificación de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos en el ámbito del esquema.
- Crear impacto a través del establecimiento de metas públicas vinculadas a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU.

Por ello, el propósito de este curso es proporcionarle las metodologías más adecuadas para el cumplimiento de los requisitos del esquema FSSC 22000 v.7 a través de supuestos prácticos y del uso de las mejores prácticas y herramientas disponibles.

Implantación Práctica del Esquema FSSC 22000 Versión 7

Objetivos del curso:

- Dar a conocer los cambios que introduce la versión 7 del esquema respecto a su versión anterior, a través de un análisis pormenorizado de los requisitos establecidos por la Norma ISO 22000:2018 y de los requisitos específicos de FSSC 22000, que representan el pilar básico sobre el que se asienta el esquema.
- Dar a conocer las mejores prácticas para evidenciar el cumplimiento de dichos requisitos.
- Mostrar cómo los nuevos requisitos de certificación impactan en aquellas empresas que ya se encuentran certificadas o que pretenden certificarse según la versión 7 de FSSC 22000.
- 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 de las mejores técnicas disponibles.

> “Más allá de la certificación, construye una cultura de inocuidad con el esquema FSSC 22000 v.7”

Dirigido a:

Todos aquellos profesionales de la Industria Alimentaria implicados en seguridad y calidad que realicen actividades de implantación, control y/o desarrollo de sistemas de gestión de calidad e inocuidad en las diferentes etapas de la cadena alimentaria. Nos referimos a gerentes de empresas del sector alimentario, directores y técnicos de calidad e inocuidad alimentaria, responsables de producción y responsables y técnicos de laboratorio.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com - www.iniciativasempresariales.com

Implantación Práctica del Esquema FSSC 22000 Versión 7

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 60 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio
6 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario
En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación
para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura
recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning

Aula Virtual *
Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.
En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.

Soporte Docente Personalizado
El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.

* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com - www.iniciativasempresariales.com

Implantación Práctica del Esquema FSSC 22000 Versión 7

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Introducción al esquema FSSC 22000 Versión 7

6 horas

El esquema FSSC 22000 tiene sus raíces en la necesidad de mejorar y estandarizar los sistemas de gestión en la Industria Alimentaria. El objetivo era proporcionar un marco integral y armonizado que abordara los desafíos específicos relacionados con la seguridad alimentaria. Desde mayo del 2026 contamos con la versión 7, emitida para alinear el estándar con los Benchmarking Requirements GFSI 2024 y con los nuevos prerrequisitos ISO 22002:2025 publicados en julio de 2025 (ISO 22002-100 y ISO 22002-X específicos del sector).

1.1. Resumen de los cambios principales.

1.2. Estructura del esquema.

1.3. Finalidad y objetivos.

1.4. Alcance:
1.4.1. Requisitos generales.
1.4.2. Clasificación por categorías según FSSC 22000.
1.4.3. Cambios con respecto a la clasificación establecida en la versión anterior de FSSC 22000.

MÓDULO 2. La norma UNE EN ISO 22000:2018

18 horas

El motivo de analizar en detalle la Norma ISO 22000:2018 se debe a que es la norma que establece los requisitos para un sistema de inocuidad alimentaria y que sirve de base para la certificación según el esquema FSSC 22000.

2.1. Un poco de historia.

2.2. Etapas en la revisión y aprobación de la Norma ISO 22000:2018.

2.3. Estructura de la Norma:
2.3.1. Estructura de alto nivel HLS (High Level Structure). Anexo SL.

2.4. Análisis pormenorizado de los distintos apartados de la Norma:
2.4.1. Capítulos introductorios:
2.4.1.1. Objeto y campo de aplicación.
2.4.1.2. Términos y definiciones.
2.4.2. Bloque de requisitos:
2.4.2.1. Capítulo 4. Contexto de la organización.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com - www.iniciativasempresariales.com

2.4.2.2. Capítulo 5. Liderazgo.
2.4.2.3. Capítulo 6. Planificación.2.4.2.4. Capítulo 7. Apoyo.
2.4.2.5. Capítulo 8. Operaciones.
2.4.2.6. Capítulo 9. Evaluación del desempeño.
2.4.2.7. Capítulo 10. Mejora.

2.5. Programa de prerrequisitos:
2.5.1. Aplicación de las especificaciones técnicas ISO/TS 22002 según la subcategoría de la cadena alimentaria.

MÓDULO 3. Requisitos adicionales de FSSC 22000 Versión 7

6 horas

3.1. Gestión de servicios y materiales comprados.

3.2. Etiquetado de productos y materiales impresos.

3.3. Food Defense.

3.4. Food Fraud.

3.5. Uso del logo.

3.6. Gestión de los alérgenos.

3.7. Control ambiental.

3.8. Cultura de inocuidad:
3.8.1. Elaboración de un plan de cultura de inocuidad.

3.9. Control de calidad.

3.10. Transporte, almacenaje y depósito.

3.11. Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada:
3.11.1. Materiales extraños.
3.11.2. Otros peligros.

3.12. Verificación de los PPRs.

3.13. Diseño y desarrollo de productos.

3.14. Estado de salud.

3.15. Gestión de equipos.

3.16. Desperdicio alimentario.

3.17. Comunicación.

3.18. Organizaciones con certificación multisite.

MÓDULO 4. Requisitos del proceso de certificación según FSSC 22000 Versión 7

10 horas

4.1. Introducción.

4.2. El proceso de certificación:
4.2.1. Solicitud.
4.2.2. Contrato.
4.2.3. Auditoría inicial.
4.2.4. Auditoría de vigilancia o seguimiento.
4.2.5. Recertificación.
4.2.6. Auditorías especiales:
4.2.6.1. Ampliación de alcance.
4.2.6.2. Auditorías de actualización.
4.2.6.3. Auditorías de transición.

4.3. Certificación multisitio.

4.4. Categorización de las no conformidades:
4.4.1. No conformidad menor.
4.4.2. No conformidad mayor.
4.4.3. No conformidad crítica.

4.5. Uso de la Inteligencia Artificial en el proceso de certificación.

MÓDULO 5. Cómo implantar un Plan de Food Defence según FSSC 22000 Versión 7

10 horas

Cuando hablamos de Food Defence hablamos de contaminación intencionada de los alimentos, normalmente enfocada en ataques terroristas o en sabotajes que puedan introducir de forma deliberada agentes físicos, biológicos, químicos o radiológicos en la cadena alimentaria y puedan afectar al consumidor final.

5.1. Origen y justificación de Food Defence:
5.1.1. Introducción.
5.1.2. ¿Por qué atacar a la cadena agroalimentaria?

5.2. Conceptos básicos de Food Defence:
5.2.1. Beneficios de contar con un Plan Food Defence.

5.3. El Plan Food Defence:
5.3.1. Evaluación de la situación de partida:
5.3.1.1. Autoevaluación Food Defence.
5.3.1.2. Guías Food Defence.
5.3.2. El equipo Food Defence.
5.3.3. Metodología de concienciación. Iniciativa ALERT.
5.3.4. Estructura del Plan Food Defence.

5.4. Herramientas para la gestión de vulnerabilidades y la priorización de acciones:
5.4.1. Defence Mitigation Strategies Data Base.
5.4.2. ORM. Operation Risk Management.

5.5. Software para la creación y gestión del Plan Food Defence. Plan Builder.

MÓDULO 6. Cómo implantar un Plan de Food Fraud según FSSC 22000 Versión 7

10 horas

El fraude alimentario es la adulteración intencional de alimentos para obtener beneficios económicos. El gran aumento de las exportaciones mundiales durante las últimas dos décadas, sumado a la diversidad de canales de distribución, ha propiciado el crecimiento de los casos de fraude alimentario, aspecto complejo de controlar, ya que es susceptible de producirse en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria afectando a todos los agentes que intervienen en la misma.

6.1. Introducción. Antecedentes del fraude alimentario.

6.2. Concepto y tipos de fraude alimentario:
6.2.1. Definiciones.
6.2.2. Drivers a considerar para prevenir el fraude.
6.2.3. Tipos de fraude alimentario.
6.2.4. Fraudes alimentarios más frecuentes.

6.3. Base legal contra el fraude alimentario.

6.4. Organismos y herramientas para la lucha contra el fraude alimentario:
6.4.1. El RASFF.
6.4.2. La Red de Fraude Alimentario de la UE (FNN).
6.4.3. Centro de Conocimiento sobre el Fraude Alimentario y la calidad de los alimentos.

6.5. El fraude alimentario y el esquema FSSC 22000:
6.5.1. La postura de la Global Food Safety Iniciative (GFSI) ante el fraude alimentario.

Implantación Práctica del Esquema FSSC 22000 Versión 7

6.5.2. Fraude alimentario y FSSC 22000.

6.6. Diseño e implantación de un Plan de Prevención del Fraude Alimentario:
6.6.1. Creación del equipo de prevención de fraude.
6.6.2. Descripción de la actividad.
6.6.3. Metodología para la evaluación y gestión del riesgo de fraude:
6.6.3.1. Análisis de la vulnerabilidad.
6.6.3.2. Análisis de la gravedad.6.6.3.3. Medidas preventivas.
6.6.3.4. Identificación de los Puntos Críticos de Control del Fraude (PCCF).
6.6.3.5. Establecimiento de límites críticos para los PCCF y seguimiento de los mismos.
6.6.3.6. Establecimiento de acciones correctivas.
6.6.3.7. Verificación y validación del Plan de Prevención del Fraude.
6.6.3.8. Registros del Plan de Prevención del Fraude Alimentario.
6.6.4. Herramienta SSAFE Food Tool para la evaluación de la vulnerabilidad frente al fraude alimentario.

Implantación Práctica del Esquema FSSC 22000 Versión 7

Autor

José Luis Delgado
Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ingeniero de Industrias Alimentarias. Máster en Gestión de Industrias Agroalimentarias. Máster en Calidad Total y Excelencia Empresarial. Auditor de Seguridad Alimentaria certificado por la EOQ (European Organization for Quality), ha sido Responsable de Calidad y Atención al Cliente de LIDL España.
Actualmente es Director de Proyectos en ACE-IGS.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.