

NUEVO

CURSO “INTERPRETACIÓN DE LA NORMA FSSC 22000 VERSIÓN 7”



SM&R
ACADEMY

OBJETIVO:

Proporcionar a los participantes un conocimiento completo e integral de la norma FSSC 22000 Versión 7, incluyendo los fundamentos de ISO 22000:2018, la nueva arquitectura de programas de prerequisites basada en ISO 22002-100:2025 (estándar base intersectorial) junto con los estándares sectoriales ISO 22002-x:2025 (particularmente ISO 22002-1:2025 para manufactura de alimentos), y los requisitos adicionales del Esquema FSSC, habilitándolos para participar activamente en la implementación, mantenimiento y mejora del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) bajo este esquema de certificación reconocido por GFSI.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Comprender el marco del Esquema FSSC 22000 v7: su estructura, alcance, categorías de la cadena alimentaria y partes que lo componen.
2. Dominar los requisitos de ISO 22000:2018 (cláusulas 4 a 10) como base normativa del Esquema.
3. Comprender la nueva arquitectura de PRPs: ISO 22002-100:2025 como estándar base intersectorial que consolida los PRPs comunes de toda la cadena alimentaria.
4. Conocer los requisitos específicos de ISO 22002-1:2025 para manufactura de alimentos y su lectura complementaria con la Parte 100.
5. Interpretar y aplicar los requisitos adicionales de la Parte 2 del Esquema FSSC 22000 v7.
6. Comprender los principios y metodología del sistema HACCP/APPCC integrados en ISO 22000.
7. Conocer los requisitos para el proceso de certificación (Parte 3) y los criterios para los organismos de certificación (Parte 4).
8. Aplicar los conceptos aprendidos mediante talleres prácticos, estudios de caso y ejercicios grupales.
9. Identificar los documentos de orientación y recursos de soporte publicados por FSSC.

CONTENIDO ACADÉMICO:

El curso se estructura en 12 capítulos.

Capítulo 1: Introducción al Esquema FSSC 22000 v7

- Inocuidad alimentaria global: contexto y necesidad de estándares reconocidos
- ¿Qué es GFSI? Rol del benchmarking en la industria alimentaria – GFSI Benchmarking Requirements v2024
- Historia y evolución de FSSC 22000: desde su origen hasta la versión 7
- Estructura del Esquema v7: Parte 1 (Visión General), Parte 2 (Requisitos), Parte 3 (Certificación), Parte 4 (OCs), Parte 5 (Anexos)
- Alcance: categorías de la cadena alimentaria (A–K) – cambios en C0, subcategorías CIV, pet food
- Documentos normativos de referencia: ISO 22000:2018 (con Enmienda 1), serie ISO 22002-x:2025, ISO 22003-x
- Visión general de la nueva arquitectura de PRPs: ISO 22002-100:2025 + estándares sectoriales
- Definiciones y terminología clave del Esquema – cambios lingüísticos en la serie 2025
- ISO 22000:2018 – Contexto de la Organización y Liderazgo (Cláusulas 4–5)

Capítulo 2: ISO 22000:2018 – Contexto de la Organización y Liderazgo (Cláusulas 4–5)

- Cláusula 4: Contexto de la organización
- Comprensión de la organización y su contexto (4.1)
- Necesidades y expectativas de las partes interesadas (4.2)
- Alcance del SGIA (4.3)
- Sistema de gestión de la inocuidad alimentaria (4.4)
- Cláusula 5: Liderazgo
- Compromiso de la dirección (5.1)
- Política de inocuidad alimentaria (5.2)
- Roles, responsabilidades y autoridades – líder del equipo de inocuidad (5.3)

Capítulo 3: ISO 22000:2018 – Planificación y Apoyo (Cláusulas 6–7)

- Cláusula 6: Planificación
- Acciones para abordar riesgos y oportunidades (6.1)
- Objetivos del SGIA y planificación para lograrlos (6.2)
- Planificación de los cambios (6.3) – hoja de ruta para la transición de PRPs
- Cláusula 7: Apoyo
- Recursos: personas, infraestructura, ambiente de trabajo, elementos desarrollados externamente, control de procesos externos (7.1)
- Competencia (7.2)
- Toma de conciencia (7.3)
- Comunicación interna y externa (7.4)
- Información documentada: creación, actualización y control (7.5)

Capítulo 4: PRPs Comunes: ISO 22002-100:2025 – Estándar Base Intersectorial

- Contexto: por qué se creó la Parte 100 – eliminar duplicación, armonizar y simplificar
- Alcance de ISO 22002-100:2025: cadena alimentaria, piensos y envases (no aplica a producción primaria/agricultura)
- Relación con ISO 22000:2018 Cláusula 8.2: implementación de PRPs
- Lógica de lectura: ISO 22002-100 como cimiento + ISO 22002-x como capa sectorial
- Requisitos comunes consolidados en la Parte 100:
- Edificaciones y distribución del espacio de trabajo
- Servicios: agua, aire, energía y servicios públicos
- Control de plagas
- Gestión de residuos, pérdida/desperdicio de alimentos (FLW) y reciclaje
- Idoneidad, limpieza y mantenimiento de equipos
- Gestión de materiales comprados
- Almacenamiento, despacho y transporte
- Limpieza y desinfección
- Higiene del personal e instalaciones para empleados
- Información del producto y conciencia del consumidor
- Food defense (Cl. 16.2) y food fraud (Cl. 16.3)
- Cambios en terminología: “limpieza y desinfección” vs. “limpieza y sanitización”; “FLW management” vs. “eliminación de residuos”
- Énfasis de la Parte 100 en liderazgo, cultura de inocuidad y mejora continua

Capítulo 5: PRPs Sectoriales: ISO 22002-1:2025 para Manufactura de Alimentos

- Alcance de ISO 22002-1:2025: requisitos específicos que complementan la Parte 100 para procesadores de alimentos
- Requisitos sectoriales clave:
- Drenaje: prohibición de drenajes sobre líneas de proceso; flujo controlado de áreas contaminadas a limpias
- Recepción a granel: puntos de acceso identificados, tapados y asegurados
- Zonificación microbiológica: segregación, tráfico, acceso, ropa de trabajo y diferenciales de aire
- Control de alérgenos (cláusula independiente): limpieza, cambio de línea, secuenciación, utensilios dedicados, reproceso, capacitación, etiquetado
- Controles de contaminación física y química: requisitos explícitos
- CIP (Cleaning-in-Place): inspección y parámetros de limpieza

CARGA HORARIA: 16 HORAS

• Fecha:

Miércoles 30 de Septiembre de 2026
Jueves 01 de Octubre de 2026

• Horarios: 09h00 a 17h00

(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

• Modalidad: **ONLINE EN VIVO**

- Reproceso: segregación, trazabilidad, condiciones de uso y método de adición
- Cláusulas reubicadas: retiro/recuperación ya no es capítulo independiente en Parte 1
- Visión general de otros estándares sectoriales: ISO 22002-2 (catering), -4 (envases), -5 (transporte), -6 (pienso animal), -7 (retail/wholesale – NUEVO)

Capítulo 6: ISO 22000:2018 – Operación: Análisis de Peligros y Plan HACCP (Cláusulas 8.4–8.5)

- Planificación y control operacional (8.1)
- Programas de prerequisites – PRPs (8.2): vinculación con ISO 22002-100 + ISO 22002-1
- Sistema de trazabilidad (8.3)
- Preparación para el análisis de peligros (8.5.1)
- Características de materias primas, ingredientes y materiales en contacto
- Características de productos finales e intermedios
- Uso previsto, diagramas de flujo y descripción de procesos
- Análisis de peligros (8.5.2)
- Identificación de peligros y determinación de niveles aceptables
- Evaluación de peligros: probabilidad y severidad
- Selección de medidas de control y su categorización
- Validación de las medidas de control y combinaciones (8.5.3)
- Plan de control de peligros – Plan HACCP/APPCC (8.5.4)
- Límites críticos y criterios de acción para PCC y PPRO
- Sistemas de monitoreo y acciones cuando se exceden límites

Capítulo 7: ISO 22000:2018 – Verificación, No Conformidades y Mejora (Cláusulas 8.6–10)

- Actualización de información de PRPs y plan de control de peligros (8.6)
- Control del monitoreo y la medición (8.7)
- Verificación relacionada con PRPs y el plan de control de peligros (8.8)
- Control de no conformidades del producto y del proceso (8.9)
- Correcciones, acciones correctivas, manejo de productos potencialmente no inocuos
- Retiro/recuperación de productos
- Cláusula 9: Evaluación del desempeño – seguimiento, auditoría interna, revisión por la dirección
- Cláusula 10: Mejora – no conformidad, acción correctiva, mejora continua, actualización del SGIA

CONTENIDO ACADÉMICO:

Capítulo 8: Requisitos Adicionales del Esquema FSSC 22000 v7 – Parte I

- Estructura y lógica de los requisitos adicionales (Parte 2 del Esquema)
- Gestión de servicios y materiales comprados
- Etiquetado de productos
- Food defense: evaluación de amenazas y plan de mitigación – competencia explícita del personal – referencia cruzada ISO 22002-100 Cl. 16.2
- Food fraud (adulteración intencional): evaluación de vulnerabilidades y plan de mitigación – referencia cruzada ISO 22002-100 Cl. 16.3
- Uso del logotipo FSSC 22000
- Gestión de alérgenos: evaluación de riesgos y controles operacionales (integración con ISO 22002-1:2025 cláusula de alérgenos)
- Monitoreo ambiental: programas basados en riesgo
- Cultura de inocuidad alimentaria: evaluación, plan de acción y métricas – alineación GFSI v2024

Capítulo 9: Requisitos Adicionales del Esquema FSSC 22000 v7 – Parte II

- Control de calidad
- Diseño y desarrollo de productos (cuando aplique)
- Gestión de equipos y mantenimiento preventivo
- Pérdida y desperdicio de alimentos (FLW): nuevo requisito – principios Save Food Packaging (AIP/WPO)
- Sostenibilidad y alineación con ODS integrados en práctica operativa
- Requisitos para categorías específicas de la cadena alimentaria
- Requisitos para organizaciones multi-sitio
- Almacenamiento y transporte – integración con ISO 22002-100
- Controles de peligros y medidas de prevención de contaminación cruzada

Capítulo 10: Proceso de Certificación y Requisitos para los OC (Partes 3 y 4)

- Parte 3: Requisitos para el proceso de certificación
 - Ciclo de certificación: auditoría inicial, de seguimiento y de recertificación
 - Duración de auditorías y planificación
 - Auditorías no anunciadas
 - Manejo de no conformidades: críticas, mayores y menores
 - Requisitos para multi-sitios con subcategorías actualizadas
- Parte 4: Requisitos para los organismos de certificación
 - Competencia y calificación de auditores – vinculación con ISO 22002-x:2025
 - Programa de integridad FSSC

Capítulo 11: Talleres Prácticos

- Ejercicios prácticos por cada módulo

Capítulo 12: Evaluación Final y Cierre

- Evaluación escrita de conocimientos (examen tipo test y caso práctico)
- Revisión de respuestas y retroalimentación
- Cierre del curso y encuesta de satisfacción

DIRIGIDO A :

- Gerentes de Calidad, Producción, Operaciones de empresas de alimentos.
- Profesionales que conforman el Equipo de Inocuidad de empresas de alimentos.
- Profesionales de empresas con Planes de Inocuidad con enfoque de riesgos que deseen reevaluar los planes HACCP y otros sistemas de gestión de la inocuidad.
- Representantes de Empresas Certificadas FSSC 22000 o en Proceso de Implementación hacia la Certificación.
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad de los alimentos.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaque y almacenamiento de productos alimenticios.

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD \$ 289.00 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

14% Pago antes del 08-Septiembre-2026 (USD \$ 249.00 + IVA)

07% Pago antes del 21-Septiembre-2026 (USD \$ 269.00 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 275.00 + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 08-Septiembre-2026 (USD \$ 235.00 + IVA p/p)

Pago antes del 21-Septiembre-2026 (USD \$ 255.00 + IVA p/p)

EXPOSITORA:

Maritza Zambrano I.



- Es Lead Trainer International HACCP Alliance
- Es Lead Trainer SeaFood HACCP Alliance
- Es ATP de BRCGS Food Safety versión 9 y Product Safety Management
- Es Trainer aprobado por IFS Academy
- Es Lead Trainer PSA – Produce Safety Alliance - FSMA
- Es Lead Auditor de FSSC 22000 versión 6 y 7
- Cuenta con más 15 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Maritza, cuenta con más de 2,800 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.
- Es Tecnóloga en Alimentos, ESPOL, Ecuador.
- Es Ingeniera Agroindustrial, Universidad Agraria del Ecuador.
- Ha realizado Diplomado en Biotecnología, ESPOL, Ecuador.
- Es Máster en Ciencia de los Alimentos, ESPOL, Ecuador.

CERTIFICACIÓN A OBTENER:

El participante obtendrá el CERTIFICADO de APROBACIÓN (para los que realicen y aprueben el examen) o de PARTICIPACIÓN, siempre que hayan participado en un 90% de las horas de la capacitación, emitido por Global Services SM&R Training & Consulting // SM&R Academy en formato digital

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Jusetty Coello V.

jusetty.coello@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889 - Móvil: +593-9-88731466

Guayaquil - Ecuador

Paola Almeida F.

paola.almeida@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)" "Las 2 primeras horas son sin costo"

Andrea Vera V.

Telefono: +593-4-5029013 / 5022889

andrea.vera@smrconsultores.com

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico del Curso en formato digital
- Certificado de Participación o Aprobación emitido por Global Services SM&R Training & Consulting // SM&R Academy en formato digital

▶ El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago:

Transferencia bancaria y Tarjeta de crédito.

Aceptamos tarjetas de crédito:



SM&R
ACADEMY

Organizan:

www.smrconsultores.com