NUEVO

CURSO

"ACTUALIZACIÓN Y CAMBIOS DE LA NORMA FSSC 22000 VERSIÓN 6 A VERSIÓN 7"

GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING

SM&R ACADEMY

CARGA HORARIA: 08 HORAS

- **Fecha:** Viernes 18 de Diciembre 2026
- **Horarios:** 11h00 a 19h00 (Hora Santiago - Chile)
- **Modalidad:** ***ONLINE EN VIVO***

OBJETIVO GENERAL:

Actualizar a los profesionales en los cambios significativos introducidos por FSSC 22000 Versión 7 respecto a la Versión 6, con especial énfasis en la nueva arquitectura de programas de prerrequisitos (transición de ISO/TS 22002-x a la serie ISO 22002-x:2025 con ISO 22002-100:2025 como estándar base intersectorial), capacitándolos para implementar las modificaciones requeridas en sus Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) dentro de los plazos de transición establecidos por la Fundación FSSC.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Identificar la estructura actualizada del Esquema FSSC 22000 versión 7 y los cambios en las partes que lo componen.
2. Comprender la nueva arquitectura de PRPs: transición de ISO/TS 22002-x a ISO 22002-100:2025 (estándar base común) + ISO 22002-x:2025 (estándares sectoriales).
3. Analizar el contenido de ISO 22002-100:2025 y su relación con los PRPs comunes consolidados para toda la cadena alimentaria.
4. Identificar los cambios específicos en ISO 22002-1:2025 para manufactura de alimentos y mapearlos contra la antigua ISO/TS 22002-1:2009.
5. Analizar las modificaciones en los requisitos adicionales del Esquema (Parte 2) y su impacto operativo.
6. Comprender los cambios en los requisitos para el proceso de certificación (Parte 3) y auditoría (Parte 4).
7. Conocer los nuevos lineamientos, documentos de orientación y la alineación con GFSI Benchmarking Requirements v2024.
8. Desarrollar un plan de transición para migrar el SGIA de la organización de FSSC 22000 versión 6 a versión 7, incluyendo la reestructuración de la documentación de PRPs.

CONTENIDO ACADÉMICO:

Este curso se estructura en 8 capítulos. Los capítulos 2 y 3, dedicados a la nueva arquitectura de PRPs (ISO 22002-100:2025 e ISO 22002-1:2025), constituyen el bloque central del curso, reflejando el cambio estructural más significativo de la versión 7.

Capítulo 1: Contexto de la Actualización FSSC 22000 v7
- Evolución del Esquema FSSC: de v5.1 a v6 y ahora v7
- Cronograma de publicación, transición y fechas clave de cumplimiento
- Alineación con GFSI Benchmarking Requirements v2024: impulsores del cambio
- Estructura del Esquema v7: Partes 1 a 5 y Anexos – visión comparativa con v6
- Documentos normativos de referencia actualizados: ISO 22000:2018 (con Enmienda 1), serie ISO 22002-x:2025, ISO 22003-x.

Capítulo 2: Nueva Arquitectura de PRPs: ISO 22002-100:2025 – Estándar Base Intersectorial
- Cambio estructural fundamental: de ISO/TS 22002-x (documentos autocontenidos) a ISO 22002-x:2025 (base común + capas sectoriales)
- Propósito y alcance de ISO 22002-100:2025: consolidación de PRPs comunes para toda la cadena alimentaria, piensos y envases
- Contenido de ISO 22002-100:2025: requisitos comunes trasladados
  – 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 (nuevo término: antes "limpieza y sanitización")
  – Higiene del personal e instalaciones para empleados
  – Información del producto y conciencia del consumidor
  – Food defense y food fraud (Cl. 16.2 y 16.3)
- Cómo leer ISO 22002-100 junto con el estándar sectorial: lógica de complemento
- Cambios en terminología clave: actualizaciones lingüísticas en la serie 2025

Capítulo 3: Cambios en ISO 22002-1:2025 para Manufactura de Alimentos
- Relación ISO 22002-1:2025 con ISO 22002-100:2025: qué permanece sectorial y qué migró a Parte 100
- Mapeo cláusula por cláusula: ISO/TS 22002-1:2009 vs. ISO 22002-1:2025 + Parte 100
- Requisitos nuevos o reforzados en ISO 22002-1:2025:
  – Drenaje: prohibición de drenajes sobre líneas de proceso; flujo de áreas contaminadas a limpias
  – Recepción a granel: puntos de acceso identificados, tapados y asegurados
  – Zonificación microbiológica: segregación, tráfico, acceso, ropa de trabajo, diferenciales de aire
  – Control de alérgenos: cláusula independiente (limpieza, cambio de línea, secuenciación, utensilios, reproceso, capacitación, etiquetado)
  – Controles de contaminación física y química: requisitos más explícitos
  – CIP (Cleaning-in-Place): expectativas más claras de inspección y parámetros
  – Reproceso: segregación, trazabilidad, condiciones de uso y método de adición
- Cláusulas eliminadas como capítulo independiente (reubicadas): procedimientos de retiro/recuperación
- Taller práctico: ejercicio de mapeo de PRPs actuales contra la nueva estructura Part 100 + Part 1

Capítulo 4: Otros Estándares Sectoriales ISO 22002-x:2025 y Nuevo Alcance
- Visión general de la serie completa ISO 22002-x:2025:
  – ISO 22002-2:2025 – Catering
  – ISO 22002-4:2025 – Manufactura de envases
  – ISO 22002-5:2025 – Transporte y almacenamiento
  – ISO 22002-6:2025 – Alimentación animal
  – ISO 22002-7:2025 – Retail y Wholesale (NUEVO)
  – ISO 22002-3:2011 – Agricultura (sin cambio)
- Cambios en categorías de la cadena alimentaria: C0 (conversión primaria animal), subcategorías CIV, pet food
- Implicaciones para organizaciones multi-sector y multi-sitio

Capítulo 5: Cambios en la Parte 2: Requisitos Adicionales del Esquema
- Revisión de los requisitos adicionales modificados (Parte 2 del Esquema)
- Gestión de servicios y materiales comprados: nuevas expectativas
- Etiquetado de productos: requisitos reforzados
- Monitoreo ambiental: programas basados en riesgo
- Cultura de inocuidad alimentaria: evaluación, plan de acción y métricas – alineación GFSI v2024
- Gestión de alérgenos: actualización con enfoque de evaluación de riesgos (referencia cruzada con ISO 22002-100 e ISO 22002-1)
- Gestión de equipos y mantenimiento: nuevas disposiciones
- Pérdida y desperdicio de alimentos (FLW): nuevo requisito adicional – principios Save Food Packaging (AIP/WPO)
- Food defense y food fraud: competencia explícita del personal; referencias a ISO 22002-100 Cl. 16.2 y 16.3
- Sostenibilidad y alineación con ODS integrados en práctica operativa

Capítulo 6: Cambios en Partes 3 y 4: Certificación y Organismos de Certificación
- Parte 3: Modificaciones en el ciclo de certificación y recertificación
- Cambios en la duración y planificación de auditorías
- Requisitos actualizados para auditorías no anunciadas
- Manejo de no conformidades y condiciones para la certificación



CONTENIDO ACADÉMICO:

• Multi-sitios y alcance de certificación: nuevos lineamientos con subcategorías actualizadas
• Parte 4: Competencia del auditor – nuevos criterios vinculados a ISO 22002-x:2025
• Programa de integridad FSSC y calibración de auditores

Capítulo 7: Documentos de Orientación y Planificación de la Transición v6 → v7
• Nuevos documentos guías publicados por la Fundación FSSC
• Board of Stakeholders Decision List: actualizaciones
• Taller práctico: análisis de brechas integral v6 vs. v7
– Brechas en documentación de PRPs: mapeo de estructura ISO/TS 22002-1:2009 a ISO 22002-100 + ISO 22002-1:2025
– Brechas en requisitos adicionales del Esquema
– Brechas en procedimientos, registros y formatos del SGIA
• Desarrollo de un plan de transición con plazos y responsables
• Reestructuración de manuales de PRPs, referencias cruzadas y herramientas de auditoría interna
• Estrategia de comunicación interna del cambio
• Preparación para la auditoría de transición

Evaluación y Cierre:
• Resolución de dudas y retroalimentación
• Conclusiones y Recomendaciones Finales
• Examen Final

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

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, empacado y almacenamiento de productos alimenticios.

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: CLP $ 179.550 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:
10% Pago antes del 30-Noviembre-2026 (CLP $ 160.550 + IVA)
05% Pago antes del 09-Diciembre-2026 (CLP $ 170.050 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): CLP $ 170.050 + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:
Pago antes del 30-Noviembre-2026 (CLP $ 151.050 + IVA p/p)
Pago antes del 09-Diciembre-2026 (CLP $ 160.550 + 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.

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Giuliana Flores D.
ventaslatam3@smrconsultores.com
PBX: +56-232100929
Chile

Maira Vaca D.
maira.vaca@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-952-423300
Perú

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"

Paul Seminario L.
paul.seminario@smrconsultores.com
PBX: + 56-232100929 - Móvil: +56-986604607

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:

Organizan: GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING — SM&R ACADEMY

www.smrconsultores.com