

# Esquema FSSC 22000 versión 6. Implantación práctica

## Esquema FSSC 22000 versión 6. Implantación práctica


---


 Seminario

 1 eventos disponible

 Certificado

 Aula virtual

 5 horas

 Disponible en línea

---

Número del curso: ES-FOOD12

Estado: 16.03.2026. Toda la información actual se encuentra en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD12>

Actualice sus conocimientos y prepárese para su próxima auditoría con nuestro curso de "FSSC 22000 versión 6".

## Beneficios

Los objetivos de esta formación serán:

- Conocer los cambios que introduce la versión 6 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.
- Dar a conocer las mejores prácticas para evidenciar el cumplimiento y la implantación 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 6 de FSSC 22000.

## Grupo objetivo

- Responsables de seguridad alimentaria de empresas certificadas en FSSC 22000 que tengan que abordar estos cambios.
- Responsables de seguridad alimentaria de empresas de alimentación que quieran conocer los cambios en la norma para una posible implantación
- Consultores o asesores externos en la norma FSSC 22000 que deseen actualizar sus conocimientos.

# Requisitos

Disponer de conocimientos previos de la norma FSSC 22000.

## Contenidos

1. Cambios de la norma FSSC 22000 versión 5.1 a la versión 6:

- Esquema alineado con las categorías alimentarias de la norma ISO 22003-1:2022
- Subcategorías con especificaciones técnicas de prerrequisitos (PRP).

2. Interpretación de los nuevos requisitos de:

- Gestión de alérgenos
- Monitoreo ambiental
- Cultura de inocuidad alimentaria y calidad.
- Control de calidad.
- Gestión de equipos
- Pérdida y desperdicio de alimentos
- Gestión de servicios y materiales comprados
- Etiquetado de productos y materiales impresos
- Defensa Alimentaria
- Fraude Alimentario
- Uso del logo
- Transporte y Almacenamiento
- Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada
- Diseño y desarrollo del producto
- Requisitos de comunicación

**3.** Ejercicio práctico

4. Test de Evaluación de conocimientos adquiridos

# Información Importante

DURACIÓN: 5 horas

HORARIO: 9.00 a 14.00h

MODALIDAD: Virtual Class con Zoom (clases en directo)

SE INCLUYE:

- Documentación curso en formato digital descargable (pdf)
- Ejercicios y Casos prácticos para analizar y saber aplicar los conocimientos adquiridos
- Certificado de Aprovechamiento\* expedido por TÜV Rheinland

\* Si asiste al 80% de la formación y aprueba el Examen tipo test que se realizará a la finalización del curso. En caso contrario, recibirá un Certificado de Asistencia al curso.

PLAZAS LIMITADAS: Máximo 15 alumnos por curso

**FORMACIÓN BONIFICABLE POR FUNDAE. Consúltenos.**

## Resumen y reserva del evento

Reserve ahora la fecha deseada directamente en línea en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD12> y benefíciense de estas ventajas:

- Proceso de reserva rápido
- Cuenta personal de cliente
- Reserva simultánea para varios participantes.

Como alternativa, puede utilizar el formulario de pedido para hacer la reserva por fax o por correo electrónico.

# Formulario de pedido Page 1/3

ME COMPROMETO A INSCRIBIRME EN EL SIGUIENTE CURSO:

## Esquema FSSC 22000 versión 6. Implantación práctica

Número del curso: ES-FOOD12

Selecciona la cita que deseas reservar:

- 08.04.2026 - 08.04.2026**, | Número de evento: ES-FOOD12-8 Abril 2026  
300,00 € (Precio neto, más IVA), exento de iva

Toda la información sobre las fechas se encuentra en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD12>

Por favor, envíenos **todas las páginas** del formulario por fax o correo electrónico para solicitar el seminario mencionado.

**Correo electrónico:**  
[formacion@es.tuv.com](mailto:formacion@es.tuv.com)

**Teléfono:** +34 934 79 59 08

Por favor, introduzca los datos de su pedido en la siguiente página.

# Formulario de pedido Page 2/3

- Hago el pedido como consumidor (cliente particular)
- Hago el pedido como empresa / autoridad pública (cliente comercial)

## Dirección de facturación

Utilizamos estos datos para la confirmación del pedido y la facturación.

Nombre de la empresa:

Departamento (opcional):

---

---

Calle y número:

Código Postal:

Ciudad:

---

---

Su número de pedido interno:

Su IVA (opcional):

---

---

Aquí puede introducir un número de pedido interno (número SAP, etc.) determinado por su empresa. Incluiremos este número en la factura.

## Sus datos de contacto

Utilizamos estos datos para la confirmación del pedido y la facturación.

Saludo:

Nombre:

Apellidos:

---

---

---

Dirección de email:

Número de teléfono:

---

---

# Formulario de pedido Page 3/3

## Información del participante

Yo mismo participaré en el curso (datos de contacto indicados anteriormente)

La siguiente persona participará en el curso:

Rellene sólo si no va a asistir usted mismo, sino que lo hará otra persona.

Saludo:

Nombre:

Apellidos:

\_\_\_\_\_

Dirección de email:

Número de teléfono:

\_\_\_\_\_

Fecha de nacimiento (Opcional):

Lugar de nacimiento (Opcional):

\_\_\_\_\_

## Método de pago: Factura

Para los consumidores, se aplica la política de cancelación, que puede encontrar en los términos y condiciones adjuntos.

Acepto las siguientes condiciones generales del organizador (<https://academia-es.tuv.com/terms>).

Lugar, Fecha

Firma

\_\_\_\_\_

Por favor, envíenos **todas las páginas** del formulario por fax o correo electrónico para solicitar el seminario mencionado.

**Correo electrónico:**  
[formacion@es.tuv.com](mailto:formacion@es.tuv.com)

**Teléfono:** +34 934 79 59 08