

FSSC 22000 versión 6

FSSC 22000 versión 6

 Seminario

 1 eventos disponible

 Certificado

 Aula virtual

 8 horas

 Disponible en línea

Número del curso: ES-FOOD12

Estado: 10.05.2024. Toda la información actual se encuentra en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD12>

Según FSSC, las primeras auditorías a la versión 6 comenzarán a partir del 1 de abril de 2024 y todas las organizaciones deben completar la auditoría de actualización a dicha versión antes del 31 de marzo de 2025.

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

Beneficios

Los objetivos de esta formación serán:

- Proporcionar el conocimiento de los cambios principales en la norma FSSC 22000 v6
- Proporcionar el conocimiento y técnicas para implantar los nuevos requisitos en las empresas alimentarias.
- Prepararse para la próxima auditoría de FSSC 22000 según los requisitos de la versión 6

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 y Test de Evaluación de conocimientos adquiridos

Información Importante

DURACIÓN: 8 horas

HORARIO: 9.00 a 14.00 y de 15.00 a 18.00h

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

Resumen y reserva del evento

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