

**CURSO ONLINE:**

**AUDITOR INTERNO  
SEGÚN ESQUEMA  
FSSC 22000  
FOOD V6**



**SISTEMAS DE GESTIÓN**

**INFORMACIÓN**

**Fechas:** De 20 al 28 de abril de 2026

**Sesiones:** lunes, martes y miércoles.

**Horario:** 08:00 - 12:00 hrs.

**Modalidad:** Online

**Inversión:** Bs. 3000

**Contacto:** Ronie Kruklis

Cel. 62100810, e-mail: [cenace@upsa.edu.bo](mailto:cenace@upsa.edu.bo)

**OBJETIVO**

El curso tiene por objetivo comprender los requisitos del sistema FSSC 22000 v.6. y las herramientas necesarias para la implementación y mantenimiento adecuado del sistema.

**DURACIÓN**

16 horas

**PÚBLICO OBJETIVO**

Está destinado a aquellas personas que deseen ampliar su conocimiento en sistemas de gestión de inocuidad FSSC 22000, con conocimientos de FSSC 22000, o ISO 22000.

**CONTENIDOS**

**Módulo 1: Introducción al esquema FSSC 22000 V6**

- Requisitos del esquema
- Alcance: categorías y sectores alimentarios

**Módulo 2: Requisitos del sistema de gestión de Inocuidad de los Alimentos según ISO 22000:2018**

- Contexto de la Organización
- Liderazgo

**CURSO ONLINE:**

**AUDITOR INTERNO  
SEGÚN ESQUEMA  
FSSC 22000  
FOOD V6**



**SISTEMAS DE GESTIÓN**

- Planificación
- Apoyo
- Operación
- Evaluación de desempeño
- Mejora

**Módulo 3: Programa de Prerrequisitos según ISO/TS 22002 -1: 2009**

- Requisitos para los edificios y las instalaciones
- Distribución de planta
- Servicios como agua, aire y energía
- Disposición de residuos. Requisitos para la calificación y competencia de auditores, atributos personales del auditor
- Limpieza y mantenimiento de equipos
- Compras
- Prevención de la contaminación cruzada

**Módulo 4: Requisitos Adicionales del esquema**

- FSSC V6 ISO 22000
- Gestión de los servicios
- Etiquetado
- Defensa de los alimentos
- Fraude alimentario
- Uso de Logo
- Gestión de alérgenos
- Monitoreo ambiental
- Formulación de productos
- Transporte y Delivery

**CURSO ONLINE:**

**AUDITOR INTERNO  
SEGÚN ESQUEMA  
FSSC 22000  
FOOD V6**



**SISTEMAS DE GESTIÓN**

**Módulo 5: Procedimientos y técnicas de auditoría**

- Conceptos y definiciones generales
- La norma ISO 19011 y los procedimientos de auditoría
- Actividades previas a la auditoría, revisión de la documentación, plan de auditoría y elaboración de listas de verificación
- Realización de las actividades de la auditoría in-situ, recopilación y verificación de la información
- Interpretación de situaciones de auditoría y generación de hallazgos (observaciones y no conformidades)
- Evaluación de la información obtenida, revisión de los hallazgos y conclusiones de la auditoría
- Actividades post-auditoría, informe y seguimiento de los hallazgos
- Técnicas de auditoría, técnicas de preguntas, herramientas de apoyo para auditorías
- La situación psicológica del auditor, el comportamiento del auditor
- Ejercicios y trabajos prácticos, talleres y estudio de caso
- Requisitos para la calificación y competencia de auditores, atributos personales del auditor

**Módulo 6: Proceso de Certificación para el esquema FSSC 22000 V6**

**MATERIAL DE APOYO**

Los participantes recibirán individualmente acceso a nuestro campus virtual para acceder al contenido del curso.



**CURSO ONLINE:**

**AUDITOR INTERNO  
SEGÚN ESQUEMA  
FSSC 22000  
FOOD V6**



**SISTEMAS DE GESTIÓN**

**CERTIFICADOS**

Aquellos participantes que superen con éxito el examen recibirán certificado de aprobación emitido por TÜV Rheinland Argentina, caso contrario recibirán certificado de asistencia.

**MODALIDAD AULA VIRTUAL**

Las capacitaciones en aula virtual se llevan a cabo como un curso normal en un aula y a una hora fija programada. Sin embargo, es flexible en cuanto a la ubicación y puede participar en línea desde cualquier lugar. Con la ayuda de una Pc, Notebook o Tablet los participantes y docente están conectados en un aula virtual.

**Infraestructura**

Pc, Notebook o Tablet con una conexión a Internet estable y auriculares.