

Curso:

FSSC DEVELOPMENT PROGRAM

Descripción

Este curso está diseñado para apoyar a las pequeñas y medianas empresas (PYMES) en la implementación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria alineados con los requisitos del FSSC 22000. El programa ofrece un enfoque escalonado, permitiendo a las empresas desarrollar sus capacidades de manera progresiva, con el objetivo final de obtener la certificación FSSC 22000.

Objetivos del curso

1. Comprender los fundamentos del FSSC Development Program y su alineación con los estándares internacionales de seguridad alimentaria.
2. Aprender a implementar los requisitos del Nivel 1 y Nivel 2 del programa.
3. Desarrollar un plan de acción para alcanzar la certificación FSSC 22000.
4. Capacitar al personal en las mejores prácticas de seguridad alimentaria y en la mejora continua.
5. Establecer sistemas de monitoreo y verificación para asegurar el cumplimiento y la mejora continua.

Temario

Introducción al FSSC Development Program

- Historia y fundamento del FSSC Development Program.
- Objetivos y alcance del programa.
- Diferencias clave entre FSSC 22000 y el FSSC Development Program.

Estructura Escalonada del FSSC Development Program

Nivel 1: Prácticas Básicas de Seguridad Alimentaria

- Requisitos esenciales y primeros pasos.
- Documentación y control de procesos básicos.
- Implementación de buenas prácticas de manufactura (BPM).

Nivel 2: Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

- Requisitos avanzados y alineación con ISO 22000.
- Desarrollo de un sistema completo de gestión de la seguridad alimentaria.
- Preparación para la certificación FSSC 22000.

Implementación de los Requisitos del Nivel 1

- Identificación y control de peligros alimentarios.
- Documentación y registro de prácticas operativas.
- Procedimientos para la gestión de alérgenos y contaminación cruzada.

Desarrollo y Implementación del Nivel 2

- Evaluación de riesgos y análisis de peligros.
- Establecimiento de puntos críticos de control (PCC).
- Verificación y validación de controles preventivos.

Capacitación y Concientización del Personal

- Programas de capacitación continua.
- Creación de una cultura de seguridad alimentaria dentro de la empresa.
- Simulaciones y ejercicios prácticos para el personal.

Monitoreo y Verificación del Sistema de Gestión

- Implementación de auditorías internas y autoevaluaciones.
- Métodos de verificación de la efectividad de los controles.
- Adaptación del sistema en respuesta a los resultados de las auditorías.

Transición a la Certificación FSSC 22000

- Requisitos adicionales para la certificación completa.
- Preparación para auditorías de certificación.
- Estrategias para mantener la certificación y asegurar la mejora continua.

Gestión de Documentación y Registros

- Procedimientos para la creación y mantenimiento de documentos y registros.
- Requisitos de trazabilidad y manejo de productos no conformes.
- Gestión de cambios y actualización de la documentación.

Materiales

El curso incluye:

- PDFs descargables como material de estudio.
- Material teórico y de ejercicios.
- Casos de estudio y ejemplos de implementación del FSSC Development Program.

Duración

12 horas (Duración recomendada: 3 jornadas de cuatro horas)

Dirigido a

Gerentes de calidad, responsables de seguridad alimentaria, supervisores de planta, y cualquier otro personal involucrado en la implementación y mantenimiento de sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

Prerrequisitos

- Conocimientos generales de inocuidad alimentaria.
- Conocimiento básico de las especificaciones de materias primas y productos.

Cursos relacionados

1. Interpretación y Auditoría FSSC 22000
2. Gestión de Riesgos en la Cadena de Suministro Alimentaria
3. Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
4. ISO 22000: Implementación de Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria
5. Auditorías de Seguridad Alimentaria

Contacto

MBA. Ricardo Luna

Director.

Cel : 3313 479 906

Correo: r.luna@m3consulting.com.mx