

Aspectos administrativos.

INSTITUTO DE NORMAS TÉCNICAS DE COSTA RICA	
Nombre del curso	Esquema FSSC 22000 v6 - Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos
Código del curso	CGF-008
Duración	24 horas
Modalidad	Presencial u online
Requisitos	Conocimientos básicos en pre-requisitos y HACCP
Naturaleza del curso	Teórico – Práctico
Tipo de certificado	Se entregará certificado de aprovechamiento con el respaldo INTECO con número de trazabilidad único.

Descripción

Por medio de este curso las personas participantes desarrollarán competencias respecto a los principales requisitos para implementar o dar seguimiento a un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos según el esquema de certificación FSSC 22000, en su versión 6.

En este curso las personas participantes comprenderán el nuevo enfoque en este esquema y obtendrán las herramientas y conocimientos necesarios para su aplicación. Luego de este curso las personas tendrán la capacidad de implementar y/o dar seguimiento al sistema de gestión de inocuidad de los alimentos, según los lineamientos del esquema FSSC 22000.

El curso va dirigido a gerencias de planta, personas gestoras de calidad o inocuidad, líderes o personal del equipo de inocuidad, jefaturas de área, jefaturas de laboratorio, jefaturas de línea, personal de inspección o supervisión y personal en general de empresas del sector alimentario que se encuentren en proceso de implementación o tengan implementado el esquema FSSC 22000 (INTE/ISO 22000:2018 + INTE/ISO-TS 22002-1:2013 + Requisitos adicionales FSSC 22000 versión 6).

Objetivo general:

Comprender los lineamientos y requisitos del esquema de certificación FSSC 22000, reconocido internacionalmente por GFSI, en su versión 6, para su implementación en sistemas de gestión de seguridad alimentaria, a través del análisis de casos en contextos reales o simulados.

Objetivos específicos:

- Identificar los principales competentes de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, a través del análisis de los requisitos del esquema FSSC v6, para la aplicación o seguimiento de este tipo de sistemas dentro de contextos organizacionales.
- Analizar los requisitos del esquema FSSC v6 y su alcance para la comprensión del alcance de estos dentro de un contexto organizacional, a través de la revisión de material de referencia y casos de estudio.
- Aplicar los requisitos del esquema de certificación FSSC 22000 v6, mediante el abordaje práctico de casos de estudio y ejercicios propuestos, para el desarrollo de las competencias necesarias en la implementación o seguimiento de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

Contenidos:**Tema 1. Introducción al esquema**

- Cambios más relevantes para las organizaciones a ser auditadas en V6.
- Visión general del esquema FSSC 22000.
- Proceso de certificación.
- Auditorías no anunciadas.

Tema 2. Requisitos para las organizaciones a ser auditadas

- Introducción a la norma INTE/ISO 22000:2018.
- Planificación y control de la organización.
- Definiciones relevantes.

Tema 3. Requisitos de la norma la norma INTE/ISO 22000:2018

- Contexto de la organización.
- Liderazgo.
- Planificación.
- Apoyo.
- Operación.
- Evaluación del desempeño.
- Mejora.

Tema 4. Programa de prerrequisitos y requisitos adicionales FSSC 22000

- Requisitos de la norma INTE/ISO/TS 22002-1:2013: Programas prerrequisitos de inocuidad de los alimentos. Parte 1: Manufactura de los alimentos.
- FSSC 22000 V6.0.
- PPR Especificación técnica del sector.

Tema 5. Requisitos adicionales FSSC 22000

- Gestión de los servicios y materiales comprados.
- Etiquetado de productos y materiales impresos.
- Defensa alimentaria.
- Prevención del fraude alimentario.
- Uso del logo.
- Gestión de alérgenos.
- Monitoreo ambiental.
- Cultura de inocuidad alimentaria y de calidad.
- Control de calidad.
- Transporte, almacenamiento y bodegas.
- Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada.
- Verificación de PPR.
- Desarrollo y diseño de productos.
- Estado de salud.
- Gestión de equipos.
- Pérdida y desperdicio de alimentos.
- Requisitos de comunicación.
- Requisitos para organizaciones con certificación de múltiples sitios.

Metodología

El curso se desarrolla en formato presencial u online con una metodología activa, donde las personas aprendientes son guiadas por la persona facilitadora, a lo largo de las sesiones en la construcción de su propio aprendizaje para el logro de los objetivos generales y específicos que se proponen, asumiendo un papel de guía y mediador de las actividades de enseñanza-aprendizaje. Con la ayuda

de actividades tales como talleres, prácticas y evaluaciones adaptadas al formato del curso, entre otros, junto con los materiales atinentes al proceso de formación y la retroalimentación de la persona facilitadora.

El manejo de plataformas para videoconferencia como Zoom o Microsoft Teams para las clases sincrónicas online es inherente al curso. La persona facilitadora dirige al grupo en la ejecución de talleres, actividades y revisión de materiales de las normas INTE/ISO 22000:2018, INTE/ISO-TS 22002-1:2013 y los requisitos adicionales FSSC 22000 versión 6, recursos audiovisuales y los elementos de evaluación y seguimiento del desempeño, así como los elementos de construcción de sinergia requeridos para esta modalidad de aprendizaje.

Actividades de aprendizaje

La aportación de la persona aprendiente es de importancia para lograr los objetivos, las actividades programadas son formativas y participativas a fin de enriquecer la experiencia de aprendizaje, por lo que es posible expresar sus ideas, opiniones, críticas y análisis dentro de los espacios de tiempo definidos por la persona facilitadora.

Este curso permite a las personas participantes el dominio de las bases conceptuales y procedimentales que sustentan lo referente a la implementación o seguimiento de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, basándose en las normas INTE/ISO 22000:2018, INTE/ISO-TS 22002-1:2013 y los requisitos adicionales FSSC 22000 versión 6, así se realizan actividades de aprendizaje como talleres y lecturas; además una prueba final que le permita asimilar los conocimientos e internalizarlos.

Recursos didácticos

Para el buen desarrollo del curso y con ello garantizar el aprendizaje, se dispone de un acervo actualizado de recomendaciones bibliográficas, las normas INTE/ISO 22000:2018, INTE/ISO-TS 22002-1:2013, licencias de software para el desarrollo de clases sincrónicas, lecturas suministradas por la persona facilitadora que pueden ser un complemento para las actividades propuestas, así como las diferentes técnicas didácticas mencionadas que brindan a las personas participantes una mayor posibilidad de apropiarse de los conocimientos.

Evaluación de los aprendizajes:

A continuación, se describe la estrategia general de evaluación necesaria para el desarrollo del curso que contribuye al cumplimiento de los objetivos y logro de los aprendizajes integrales; así como, la distribución de los rubros o componentes a evaluar, donde se indican los criterios mínimos y el valor asignado. Debe guardar estrecha relación con las actividades de aprendizaje mencionadas. Para cada actividad de evaluación debe haber una rúbrica, que, aunque otorga una puntuación, es una descripción cualitativa del desempeño de la persona participante.

Actividades de aprendizaje	Ponderación
6 talleres.	
Taller 1. Diagrama de flujo	6%
Taller 2. Identificación y evaluación de peligros y determinación PPR existentes	6%
Taller 3. Categorización de las medidas de control	6%
Taller 4. Plan de control de peligros	6%
Taller 5. Plan de fraude alimentario	6%
Taller 6. Caso de estudio	6%
4 pruebas cortas	6% c/u*
1 prueba final. Aplicable en la última semana.	40%
Total	100%

*c/u – Cada una

Referencias bibliográficas:

- INTE/ISO 22000:2018
- INTE/ISO-TS 22002-1:2013

Cronograma de actividades del curso

Sesiones	Contenidos	Valor en horas totales				Materiales didácticos	Evaluación	Instrucciones
		HCP	HPP	HEI	HIO			
Sesión #1	<p>Presentación Evento Objetivos Contenidos Persona facilitadora</p> <p>Tema 1. Introducción al esquema</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cambios más relevantes para las organizaciones a ser auditadas en V6. - Visión general del esquema FSSC 22000. - Proceso de certificación. - Auditorías no anunciadas. 	2	0	0	0	Presentación: exposición teórica de contenidos	N.A	<p>Presentación del evento, persona facilitadora, objetivos, contenidos, dinámica de evaluación.</p> <p>La persona facilitadora debe de exponer los contenidos relacionados al Tema 1 con la presentación del curso.</p>
Sesión #2	<p>Tema 2. Requisitos para las organizaciones a ser auditadas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introducción a la norma INTE/ISO 22000:2018. - Planificación y control de la organización. - Definiciones relevantes. 	1	1	0	0	<p>Presentación: exposición teórica de contenidos</p> <p>Taller 1. Diagrama de flujo</p>	Evaluación del Taller 1	<p>La persona facilitadora debe de exponer los contenidos relacionados al Tema 2 con la presentación del curso.</p> <p>La persona instructora debe guiar en el desarrollo del Taller 1, y asignar la calificación en la plataforma Moodle.</p>
Sesión #3	<p>Tema 3. Requisitos de la norma la norma INTE/ISO 22000:2018</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contexto de la organización. - Liderazgo. 	2	0	0.5	0	<p>Presentación: exposición teórica de contenidos</p> <p>Recurso interactivo</p>	Evaluación corta 1	<p>La persona facilitadora debe de exponer los contenidos relacionados al Tema 3 con la presentación del curso.</p> <p>La persona instructora debe de invitar a las personas participantes a realizar la</p>

								evaluación corta #1 e invitar a utilizar los recursos adicionales en plataforma.
Sesión #4	Tema 3. Requisitos de la norma la norma INTE/ISO 22000:2018 - Planificación. - Apoyo.	2	0	0	0	Presentación: exposición teórica de contenidos. Taller 2. Identificación y evaluación de peligros y determinación PPR existentes	Evaluación del Taller 2	La persona facilitadora debe de exponer los contenidos relacionados al Tema 3 con la presentación del curso. La persona instructora debe guiar en el desarrollo del Taller 2, y asignar la calificación en la plataforma Moodle.
Sesión #5	Tema 3. Requisitos de la norma la norma INTE/ISO 22000:2018 - Apoyo. - Operación.	1	1	0	0	Exposición teórica de contenidos Taller 3. Categorización de las medidas de control	Evaluación del Taller 3	La persona facilitadora debe de exponer los contenidos relacionados al Tema 3 con la presentación del curso. La persona instructora debe guiar en el desarrollo del Taller 3, y asignar la calificación en la plataforma Moodle.
Sesión #6	Tema 3. Requisitos de la norma la norma INTE/ISO 22000:2018 - Operación. - Evaluación del desempeño.	1	1	0	0	Presentación: exposición teórica de contenidos. Taller 4. Plan de control de peligros	Evaluación del Taller 4	La persona facilitadora debe de exponer los contenidos relacionados al Tema 3 con la presentación del curso. La persona instructora debe guiar en el desarrollo del Taller 4, y asignar la calificación en la plataforma Moodle.
Sesión #7	Tema 3. Requisitos de la norma la norma INTE/ISO 22000:2018 - Evaluación del desempeño. - Mejora.	2	0	0.5	0	Presentación: exposición teórica de contenidos. Recurso interactivo	Evaluación corta 2	La persona facilitadora debe de exponer los contenidos relacionados al Tema 3 con la presentación del curso. La persona instructora debe de invitar a las personas participantes a realizar la evaluación corta #2 e invitar a utilizar los recursos adicionales en plataforma.
Sesión #8	Tema 4. Programa de prerrequisitos y requisitos adicionales FSSC 22000 - Requisitos de la norma INTE/ISO-TS 22002-1:2013:	1	1	0	0	Taller 5. Plan de fraude alimentario		La persona facilitadora debe de exponer los contenidos relacionados al Tema 4 con la presentación del curso.

	Programas prerequisites de inocuidad de los alimentos. - FSSC 22000 V6.0.					Presentación: exposición teórica de contenidos.		La persona instructora debe guiar en el desarrollo del Taller 5, y asignar la calificación en la plataforma Moodle.
Sesión #9	Tema 4. Programa de prerequisites y requisitos adicionales FSSC 22000 - FSSC 22000 V6.0. - PPR Especificación técnica del sector.	2	0	0	0	Exposición teórica de contenidos	Evaluación corta 3	La persona facilitadora debe de exponer los contenidos relacionados al Tema 4 con la presentación del curso. La persona instructora debe de invitar a las personas participantes a realizar la evaluación corta #3.
Sesión #10	Tema 5. Requisitos adicionales FSSC 22000 - Gestión de los servicios y materiales comprados. - Etiquetado de productos y materiales impresos. - Defensa alimentaria. - Prevención del fraude alimentario. - Uso del logo. - Gestión de alérgenos.	2	0	0	0	Exposición teórica de contenidos Recurso interactivo		La persona facilitadora debe de exponer los contenidos relacionados al Tema 5 con la presentación del curso. La persona instructora debe de invitar a las personas participantes a utilizar los recursos adicionales en plataforma.
Sesión #11	Tema 5. Requisitos adicionales FSSC 22000 - Monitoreo ambiental. - Cultura de inocuidad alimentaria y de calidad. - Control de calidad. - Transporte, almacenamiento y bodegas.	2	0	0	0	Exposición teórica de contenidos		La persona facilitadora debe de exponer los contenidos relacionados al Tema 5 con la presentación del curso.

	<ul style="list-style-type: none"> - Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada. - Verificación de PPR. 							
Sesión #12	Tema 5. Requisitos adicionales FSSC 22000 <ul style="list-style-type: none"> - Desarrollo y diseño de productos. - Estado de salud. - Gestión de equipos. - Perdida y desperdicio de alimentos. - Requisitos de comunicación. - Requisitos para organizaciones con certificación de múltiples sitios. 	1	1	0.5	1	Exposición teórica de contenidos Taller 6. Caso de estudio	Evaluación corta 4 Evaluación del Taller 6	La persona facilitadora debe de exponer los contenidos relacionados al Tema 5 con la presentación del curso. La persona instructora debe guiar en el desarrollo del Taller 6, y asignar la calificación en la plataforma Moodle. La persona instructora debe de invitar a las personas participantes a realizar la evaluación corta #4.
Sesión asincrónica	Evaluación final	0	0	1	0	Evaluación final	Evaluación final	Las personas participantes desarrollan la evaluación final en plataforma dentro del establecido. La persona facilitadora evalúa manualmente los ítems que lo requieran.

Horas contacto profesor (HCP): Son las horas de contacto sincrónico con la persona facilitadora del curso.

Horas prácticas con profesor (HPP): Corresponden a las horas que invierten las personas participantes en la elaboración y producción de las actividades de aprendizaje de manera sincrónica con la persona facilitadora.

Horas de estudio individual (HEI): Corresponden a las horas que invierten las personas participantes en la elaboración y producción de las actividades de aprendizaje de manera asincrónica, por ejemplo, realización de ejercicios, prácticas, casos, mapas mentales, evaluaciones etc.

Horas de investigación opcional (HIO): Son las horas que la persona participante invierte durante el periodo de matrícula activa del curso de forma autónoma en la búsqueda o revisión de materiales extra a los dispuestos en el curso a modo de enriquecer su proceso de aprendizaje.