

Analista de Calidad e Inocuidad Alimentaria

Duración sugerida	Estructura	Dirigido a
20 a 24 horas	6 módulos	Estudiantes, recién graduados, técnicos y profesionales que quieran incorporarse a áreas de Calidad e Inocuidad, o fortalecer su desempeño dentro de una planta alimentaria.

Objetivo general

Brindar una formación práctica e integral para comprender cómo funciona un área de Calidad e Inocuidad Alimentaria y desarrollar criterios para intervenir en controles de planta, documentación, proveedores, auditorías, desvíos y mejora.

Al finalizar, el participante podrá

- Comprender la lógica de trabajo de un área de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Interpretar y aplicar BPM, HACCP y controles básicos de proceso.
- Organizar documentos y registros de manera trazable y controlada.
- Participar en evaluación de proveedores, recepción de materias primas y seguimiento de laboratorios.
- Preparar y acompañar auditorías internas y gestionar hallazgos y acciones correctivas.

Programa de contenidos

Módulo 1. Buenas Prácticas de Manufactura y control de planta

- Función de las BPM dentro del sistema de inocuidad y su relación con el trabajo cotidiano del área de Calidad.
- Requisitos de infraestructura, instalaciones, circulación, higiene, servicios, equipos y condiciones de operación.
- Higiene y conducta del personal: prácticas higiénicas, indumentaria, ingreso a sectores productivos y control de hábitos.
- Limpieza y desinfección: diferencias, secuencias, responsabilidades, productos, frecuencias y verificación.
- POES, control integrado de plagas, agua de uso y consumo, manejo de residuos y condiciones de almacenamiento.
- Recepción de materias primas, identificación, segregación, liberación, rechazo y control de producto terminado.
- Registros operativos: qué registrar, cómo completar, cómo revisar y qué evidencias debe conservar el área de Calidad.
- Criterios para realizar recorridos de planta y detectar desvíos de BPM.

Módulo 2. HACCP y análisis de peligros

- Principios del sistema HACCP y relación con los programas prerequisite.
- Identificación de peligros biológicos, químicos y físicos asociados a materias primas, procesos y ambiente.
- Descripción de producto, uso previsto y construcción del diagrama de flujo.
- Análisis de peligros y evaluación de medidas de control.
- Determinación de PCC, establecimiento de límites críticos y definición de sistemas de monitoreo.
- Acciones frente a desvíos, correcciones, acciones correctivas y disposición de producto afectado.

- Verificación, validación, revisión del plan y gestión de registros HACCP.
- Lectura de situaciones reales para distinguir control rutinario, desvío y riesgo significativo.

Módulo 3. Gestión documental aplicada a Calidad

- Diferencia entre documentos, registros, formatos, procedimientos e instructivos.
- Estructura básica de un sistema documental y relación entre política, procedimientos, registros y evidencias.
- Codificación, identificación, emisión, aprobación, revisión y control de versiones.
- Lista maestra, distribución de copias controladas y retiro de documentos obsoletos.
- Control de documentación externa y requisitos legales o técnicos aplicables.
- Archivo, conservación, protección, legibilidad y tiempos de retención de registros.
- Organización práctica de carpetas digitales y físicas para auditorías e inspecciones.
- Errores frecuentes: registros incompletos, documentos sin versión, duplicados y ausencia de trazabilidad.

Módulo 4. Proveedores, materias primas y laboratorios

- Criterios para alta, aprobación, seguimiento y reevaluación de proveedores.
- Definición de proveedores críticos y criterios de riesgo.
- Especificaciones de materias primas, insumos y materiales de empaque.
- Controles en recepción: documentación, lote, integridad, condiciones de transporte y criterios de aceptación.
- Certificados de análisis y documentación técnica del proveedor.
- Planes de análisis y criterios básicos de muestreo.
- Gestión de laboratorios internos y externos, selección de ensayos y seguimiento de resultados.
- Resultados fuera de especificación y comunicación con proveedores.

Módulo 5. Auditoría interna aplicada a inocuidad

- Principios de auditoría y enfoque basado en evidencia.
- Programa de auditoría, objetivos, alcance, criterios y responsabilidades.
- Preparación del plan y del checklist de auditoría.
- Técnicas de entrevista, observación y revisión documental.
- Toma de muestras de evidencia y trazabilidad de la información encontrada.
- Cómo formular preguntas sin transformar la auditoría en un interrogatorio.
- Redacción de hallazgos claros, objetivos y vinculados con requisitos.
- Reunión de cierre e informe final.

Módulo 6. Desvíos, no conformidades y mejora

- Diferencia entre desvío, observación, incumplimiento y no conformidad.
- Contención, corrección inmediata y evaluación de impacto.
- Análisis de causa: criterios para no confundir causa con síntoma.
- Herramientas básicas de causa raíz y selección de acciones proporcionales.
- Acciones correctivas, responsables, plazos y evidencias de implementación.
- Seguimiento de eficacia y criterios de cierre.
- Indicadores del área de Calidad y uso de datos para mejora.
- Preparación de evidencias ante auditorías, reclamos o inspecciones.

Actividad integradora / evaluación final

Resolución de un caso integral de una planta alimentaria con desvíos de BPM, documentación incompleta, problemas de recepción, hallazgos de auditoría y propuesta de acciones correctivas.

Certificación: Analista de Calidad e Inocuidad Alimentaria - GENDRA