

Capacitación Intensiva en Calidad e Inocuidad – XXL Avanzada

La capacitación XXL está pensada para quienes quieren profundizar en calidad e inocuidad alimentaria con una mirada práctica, aplicada a empresas, auditorías, documentación, proveedores, laboratorios, certificaciones y consultoría.

 Modalidad: 100% asincrónica

Incluye clases grabadas, material de estudio, actividades prácticas, acceso ilimitado y Certificado Profesional GENDRA.

 Duración: 30 horas reloj

 Estructura: 8 módulos

 Cursado estimado: 2 a 3 meses aprox.

 Programa:

- BPM y auditoría de BPM

Buenas Prácticas de Manufactura, higiene, instalaciones, equipos, POES, plagas, agua, residuos, materias primas, proceso, producto terminado, almacenamiento, despacho y registros. También se trabaja cómo auditar BPM y detectar desvíos.

- HACCP: validación y verificación

Análisis de peligros, PCC, límites críticos, monitoreo, acciones correctivas, registros, validación y verificación del sistema HACCP.

- ISO 22000

Sistema de gestión de inocuidad alimentaria, programas prerequisite, trazabilidad, control operacional, retiro de producto, no conformidades y mejora continua.

- Auditor Interno IRAM-ISO 19011

Planificación de auditorías, armado de checklist, entrevistas, evidencia objetiva, hallazgos, informes y seguimiento.

Ing. Agr. Alejandra Gentili

Mat CPIA: 18855-19-01

Mat. Santa Fe: 82-2-1559 | Mat. Córdoba: 6169 | Mat. Buenos Aires: 4828

Perito y Consultor Ambiental – Sta. Fe N° 749

RPA Santa Fe N° 002271

- Gestión documental del sistema

Manuales, procedimientos, instructivos, registros, formularios, anexos, codificación, control de versiones y trazabilidad documental.

- Gestión de proveedores y laboratorios

Evaluación de proveedores, fichas técnicas, certificados, especificaciones, análisis de laboratorio, criterios de aceptación y rechazo.

- Sellos y certificaciones

Requisitos generales para certificaciones y sellos como Sin TACC, orgánico, vegano y otros esquemas aplicables.

- Práctica real de consultoría

Diagnóstico, revisión documental, identificación de desvíos, priorización de mejoras y aplicación práctica a casos reales.



Objetivo:

Que puedas fortalecer tu perfil técnico en calidad e inocuidad, aprender a auditar, ordenar documentación, evaluar desvíos y acompañar procesos de mejora en empresas alimentarias.