

CAPACITACIÓN INTENSIVA EN CALIDAD E INOCUIDAD – BASE 4.0

La capacitación Base 4.0 está pensada para quienes quieren introducirse o reforzar conocimientos en calidad e inocuidad alimentaria, con una mirada práctica y aplicable a empresas, emprendimientos, gastronomía, industrias alimentarias y sistemas de gestión.

 Modalidad: 100% asincrónica

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

 Estructura: 6 módulos

 Tiempo estimado de cursado: 6 semanas

PROGRAMA COMPLETO

Módulo 1 – Buenas Prácticas de Manufactura BPM

Se trabaja la base fundamental de la inocuidad alimentaria dentro de establecimientos elaboradores, fraccionadores, gastronómicos o de servicios de alimentos.

Contenido:

- Concepto de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Requisitos generales según el Código Alimentario Argentino.
- Higiene del personal.
- Condiciones edilicias e instalaciones.
- Equipos, utensilios y superficies de contacto.
- Limpieza y desinfección.
- POES.
- Control de plagas.
- Agua segura.
- Manejo de residuos.
- Recepción de materias primas.
- Almacenamiento.
- Proceso de elaboración.
- Producto terminado.

- Despacho y transporte.
- Registros básicos de BPM.
- Errores frecuentes en establecimientos alimentarios.

Módulo 2 – Sistema HACCP

Se aborda el sistema HACCP como herramienta preventiva para identificar, evaluar y controlar peligros significativos relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Contenido:

- Qué es HACCP y para qué se utiliza.
- Relación entre BPM y HACCP.
- Programas prerequisite.
- 12 pasos para implementar HACCP.
- 7 principios del sistema HACCP.
- Formación del equipo HACCP.
- Descripción del producto.
- Uso previsto.
- Diagrama de flujo.
- Verificación del diagrama en planta.
- Identificación de peligros biológicos, químicos y físicos.
- Evaluación de riesgos.
- Determinación de Puntos Críticos de Control.
- Límites críticos.
- Sistema de monitoreo.
- Acciones correctivas.
- Validación y verificación.
- Registros HACCP.
- Errores frecuentes en planes HACCP.

Módulo 3 – ISO 22000

Se trabaja la norma ISO 22000 como sistema de gestión de inocuidad alimentaria, integrando BPM, HACCP, gestión documental, trazabilidad y mejora continua.

Contenido:

- Introducción a los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.
- Estructura general de ISO 22000.
- Contexto de la organización.
- Liderazgo y compromiso.
- Planificación del sistema.
- Riesgos y oportunidades.
- Programas prerequisite.
- Control operacional.
- Plan HACCP dentro del sistema de gestión.
- Trazabilidad.
- Control de producto no conforme.
- Retiro y recuperación de producto.
- Comunicación interna y externa.
- Verificación del sistema.
- No conformidades y acciones correctivas.
- Mejora continua.

Módulo 4 – Gestión Documental del Sistema

Se trabaja la gestión documental como parte fundamental de un sistema de calidad e inocuidad, abordando la estructura, redacción, control y conservación de los documentos y registros utilizados dentro de una organización.

Contenido:

- Introducción a la gestión documental.
- Importancia de la documentación dentro de un sistema de gestión.
- Concepto de información documentada.
- Diferencia entre documentos y registros.
- Documentación que se mantiene y documentación que se conserva.
- Tipos de documentos dentro de un sistema de gestión.
- Políticas, manuales, procedimientos, instructivos y registros.
- Pirámide documental y relación entre sus niveles.
- Redacción de documentos claros, operativos y auditables.
- Estructura y contenido de los procedimientos.
- Elaboración de instructivos de trabajo.
- Diseño de registros claros y trazables.

- Identificación y codificación de documentos.
- Control de documentos y control de versiones.
- Revisión, aprobación y distribución de documentos.
- Listado maestro de documentos.
- Control y archivo de documentos obsoletos.
- Corrección, conservación y archivo de registros.
- Organización de documentación física y digital.
- Errores frecuentes en la gestión documental.
- Aplicación práctica mediante plantillas editables de alcance, política, objetivos, procedimientos, instructivos y registros.

Este módulo incluye clase grabada, manual de estudio, actividad práctica y plantillas editables para aplicar los contenidos a una empresa o sistema de gestión.

Módulo 5 – Auditorías Internas según IRAM-ISO 19011

Se desarrolla el rol del auditor interno y la forma correcta de planificar, ejecutar y cerrar una auditoría dentro de un sistema de gestión.

Contenido:

- Qué es una auditoría interna.
- Diferencia entre auditoría, inspección y control.
- Principios de auditoría.
- Independencia, objetividad y evidencia objetiva.
- Tipos de auditorías.
- Programa anual de auditorías.
- Plan de auditoría.
- Objetivo, alcance y criterios.
- Preparación de checklist.
- Revisión documental previa.
- Entrevistas durante la auditoría.
- Observación en planta.
- Toma de evidencias.
- Clasificación de hallazgos.
- No conformidades, observaciones y oportunidades de mejora.
- Informe de auditoría.
- Reunión de cierre.
- Seguimiento de acciones correctivas.

Módulo 6 – Normativa Alimentaria Argentina y Rotulado

Se trabaja el marco regulatorio básico aplicable a alimentos en Argentina, junto con criterios de rotulado y documentación necesaria para comercializar productos alimenticios.

Contenido:

- Introducción al marco normativo alimentario argentino.
- Código Alimentario Argentino.
- Autoridades competentes: ANMAT, SENASA y autoridades sanitarias jurisdiccionales.
- Diferencia entre establecimiento y producto.
- Concepto de RNE.
- Concepto de RNPA.
- Documentación básica para establecimientos alimentarios.
- Documentación básica para productos alimenticios.
- Rotulado obligatorio.
- Denominación de venta.
- Lista de ingredientes.
- Contenido neto.
- Identificación de origen.
- Lote y fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Información nutricional.
- Alérgenos.
- Etiquetado frontal.
- Errores frecuentes en rótulos.
- Criterios básicos para revisar etiquetas alimentarias.

Objetivo de la capacitación

Que puedas comprender los fundamentos de calidad e inocuidad alimentaria, aplicar criterios de BPM, interpretar un sistema HACCP, conocer la estructura de ISO 22000, organizar la documentación de un sistema de gestión, participar en auditorías internas y reconocer los principales requisitos normativos y de rotulado en Argentina.

Al finalizar, se entrega Certificado Profesional GENDRA.

El programa mantiene la estructura y el nivel de desarrollo de la capacitación Base original, incorporando únicamente el nuevo módulo de Gestión Documental.