

Diplomatura Profesional en Gestión Integral de la Calidad e Inocuidad Alimentaria

La **Diplomatura Profesional en Gestión Integral de la Calidad e Inocuidad Alimentaria** es la formación más completa de GENDRA en calidad e inocuidad alimentaria. Está pensada para quienes quieren profundizar en sistemas de gestión, auditorías, documentación, normativa, proveedores, rotulado, certificaciones y armado de expedientes.

 Modalidad: 100% asincrónica

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

 12 módulos, uno por semana

 Duración: 3 meses

 45 horas reloj

 Acceso ilimitado

PROGRAMA COMPLETO

◆ **Módulo 1 – Buenas Prácticas de Manufactura – BPM**

Se trabajan las bases de la inocuidad alimentaria aplicadas a establecimientos elaboradores, fraccionadores, gastronómicos o industriales.

Incluye higiene del personal, instalaciones, equipos, utensilios, limpieza y desinfección, POES, control de plagas, agua segura, residuos, recepción de materias primas, almacenamiento, proceso, producto terminado, despacho, transporte y registros básicos.

◆ **Módulo 2 – Sistema HACCP**

Se aborda HACCP como herramienta preventiva para identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad alimentaria.

Incluye peligros biológicos, químicos, físicos y alérgenos, programas prerequisite, 12 pasos, 7 principios, análisis de peligros, PCC, límites críticos, monitoreo, acciones correctivas, validación, verificación y registros.

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

◆ **Módulo 3 – ISO 9001 aplicada a alimentos**

Se trabaja la gestión de la calidad aplicada a empresas alimentarias. Incluye enfoque basado en procesos, contexto de la organización, partes interesadas, liderazgo, riesgos y oportunidades, información documentada, control operacional, indicadores, evaluación del desempeño, no conformidades, acciones correctivas y mejora continua.

◆ **Módulo 4 – ISO 22000**

Se desarrolla la estructura de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.

Incluye integración entre BPM, HACCP e ISO 22000, programas prerequisite, control operacional, trazabilidad, producto no conforme, retiro y recuperación de producto, comunicación interna y externa, verificación, acciones correctivas y mejora continua.

◆ **Módulo 5 – Gestión documental integral**

Se trabaja cómo ordenar la documentación de un sistema de calidad e inocuidad.

Incluye manuales, procedimientos, instructivos, registros, formularios, anexos, codificación, control de versiones, listado maestro de documentos, documentos obsoletos, trazabilidad documental, organización de carpetas físicas/digitales y errores frecuentes.

◆ **Módulo 6 – Auditor Interno IRAM-ISO 19011**

Se desarrolla el rol del auditor interno y la forma correcta de planificar, ejecutar y cerrar auditorías.

Incluye principios de auditoría, programa anual, plan de auditoría, objetivo, alcance, criterios, checklist, entrevistas, observación en planta, toma de evidencia objetiva, clasificación de hallazgos, informe, reunión de cierre y seguimiento.

◆ **Módulo 7 – Gestión de hallazgos de auditoría**

Se trabaja cómo interpretar, redactar y responder hallazgos con criterio técnico.

Incluye no conformidad mayor, no conformidad menor, observación, oportunidad de mejora, evidencia objetiva, causa raíz, corrección

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

inmediata, acción correctiva, responsables, plazos, seguimiento, verificación de eficacia y cierre técnico.

◆ **Módulo 8 – Proveedores y laboratorios**

Se aborda la gestión de proveedores críticos y el control de materias primas, insumos y servicios externos.

Incluye evaluación y homologación de proveedores, fichas técnicas, certificados de análisis, COA, especificaciones, recepción de materias primas, criterios de aceptación y rechazo, laboratorios acreditados, análisis microbiológicos/físicoquímicos e interpretación básica de resultados.

◆ **Módulo 9 – Sellos y certificaciones**

Se trabaja la diferencia entre norma, certificación y sello, y los requisitos generales para preparar una empresa o producto ante distintos esquemas. Incluye sello Sin TACC, orgánico, vegano y otros esquemas aplicables, documentación necesaria, preparación para auditorías, requisitos generales y errores frecuentes.

◆ **Módulo 10 – Marco regulatorio alimentario**

Se introduce el marco normativo aplicable a alimentos en Argentina. Incluye Código Alimentario Argentino, ANMAT, INAL, SENASA, autoridades provinciales y municipales, diferencia entre establecimiento y producto, documentación sanitaria básica, responsabilidades y criterios regulatorios aplicados a empresas alimentarias.

◆ **Módulo 11 – Normativa y rotulado**

Se trabaja la revisión de rótulos alimentarios y los requisitos básicos para comercializar productos.

Incluye denominación de venta, lista de ingredientes, aditivos, alérgenos, contenido neto, identificación de origen, lote, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, información nutricional, etiquetado frontal y errores frecuentes en etiquetas.

◆ **Módulo 12 – Rol del consultor y armado de expedientes**

Se trabaja cómo abordar un proyecto desde la mirada profesional: diagnóstico inicial, relevamiento documental, identificación de desvíos,

priorización de acciones, armado de expedientes, criterios de presentación, organización de documentación y acompañamiento técnico a empresas.

 **Objetivo de la capacitación**
Que puedas fortalecer tu perfil profesional en calidad e inocuidad alimentaria, comprender sistemas de gestión, ordenar documentación, participar en auditorías, interpretar normativa, revisar rótulos, gestionar proveedores y acompañar procesos de mejora o implementación dentro de empresas alimentarias.

 **Certificación**
Al finalizar, se entrega Certificado Profesional GENDRA.