

Programa Integral de Inocuidad Alimentaria **HACCP + ISO 22000 + FSSC 22000**

Es una capacitación profesional pensada para quienes quieren formarse en sistemas de inocuidad alimentaria con una mirada práctica, aplicada a la industria y orientada a requisitos que hoy solicitan muchas empresas, clientes y auditorías.

La capacitación integra tres ejes clave:

- HACCP, como herramienta preventiva para identificar y controlar peligros.
- ISO 22000, como sistema de gestión de inocuidad alimentaria.
- FSSC 22000, como esquema de certificación internacional, con requisitos adicionales como Food Fraud, Food Defense, alérgenos, cultura de inocuidad y auditorías.

Modalidad: 100% asincrónica.

Duración estimada: 15 horas aproximadamente.

Acceso: podés realizarla a tu ritmo, sin días ni horarios fijos.

Incluye: clases grabadas, material de estudio, ejemplos aplicados, actividades prácticas y certificado profesional.

MÓDULO 1: HACCP

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

En este módulo se trabaja la metodología HACCP como base preventiva para identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad alimentaria.

Contenidos principales:

- concepto de inocuidad alimentaria
- diferencia entre calidad e inocuidad
- peligros biológicos, químicos, físicos y alérgenos
- relación entre BPM, POES, prerequisites y HACCP
- pasos preliminares del sistema HACCP
- formación del equipo HACCP
- descripción del producto y uso previsto
- diagrama de flujo
- los 7 principios del HACCP
- análisis de peligros
- determinación de Puntos Críticos de Control
- límites críticos
- monitoreo
- acciones correctivas
- verificación y validación
- documentación y registros

Actividad práctica: análisis de un caso aplicado para identificar peligros, evaluar riesgos y definir medidas de control.

MÓDULO 2: ISO 22000:2018

Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria

En este módulo se aborda ISO 22000 como sistema de gestión, integrando HACCP dentro de una estructura organizada de planificación, control, auditoría y mejora continua.

Contenidos principales:

- estructura de alto nivel
- ciclo PHVA
- contexto de la organización

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

- partes interesadas
- alcance del sistema de gestión
- liderazgo y compromiso de la dirección
- política de inocuidad alimentaria
- roles y responsabilidades
- planificación, riesgos y oportunidades
- recursos, competencia y comunicación
- información documentada
- programas prerequisites
- análisis de peligros
- PRP, OPRP y PCC
- trazabilidad
- retiro y recuperación de producto
- auditoría interna
- revisión por la dirección
- no conformidades, acciones correctivas y mejora continua

Actividad práctica: análisis de un caso para identificar requisitos aplicables, evidencias documentales y brechas del sistema.

MÓDULO 3: FSSC 22000

Esquema de Certificación de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria

En este módulo se trabaja FSSC 22000 como esquema de certificación internacional, su relación con ISO 22000, los programas prerequisites sectoriales y los requisitos adicionales exigidos.

Contenidos principales:

- qué es FSSC 22000
- diferencia entre ISO 22000 y FSSC 22000
- relación entre HACCP, ISO 22000 y FSSC 22000

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

- alcance de certificación
- categorías de cadena alimentaria
- programas prerrequisitos sectoriales
- requisitos adicionales FSSC
- gestión de proveedores
- compras de emergencia
- etiquetado y materiales impresos
- uso del logo FSSC
- control de calidad
- transporte, almacenamiento y rotación
- control de cuerpos extraños
- diseño y desarrollo de productos
- gestión de equipos
- pérdida y desperdicio de alimentos
- comunicación de eventos graves
- Food Defense
- Food Fraud
- gestión de alérgenos
- monitoreo ambiental
- cultura de calidad e inocuidad alimentaria
- auditorías FSSC
- auditorías no anunciadas
- no conformidades menores, mayores y críticas
- preparación para auditoría de certificación

Actividad práctica: caso integrador para identificar alcance, categoría aplicable, requisitos FSSC, brechas del sistema y acciones necesarias para preparar una organización ante una futura auditoría.

Método de evaluación

Cada módulo se evalúa mediante una actividad práctica aplicada.

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

No es un examen teórico tradicional. La idea es que puedas interpretar los requisitos y aplicarlos a situaciones reales de la industria alimentaria: identificar peligros, analizar riesgos, reconocer evidencias, detectar brechas y proponer acciones de mejora.

Certificación

Al finalizar los tres módulos y entregar las actividades prácticas correspondientes, se emite el Certificado de Participación Profesional Gendra.

Es una capacitación ideal si querés fortalecer tu perfil profesional en calidad e inocuidad alimentaria, comprender sistemas de gestión y sumar herramientas aplicables a industrias, auditorías, consultoría o áreas de calidad.