

Responsable de Calidad Alimentaria – De la teoría a la planta

Una formación pensada para quienes quieren empezar a trabajar o fortalecer su perfil en el área de calidad e inocuidad alimentaria, con una mirada práctica, real y aplicada a empresas.

No es una capacitación solo teórica: está orientada a entender qué se hace realmente en un área de calidad, qué documentos se manejan, qué controles se aplican, cómo se audita y cómo se responde ante desvíos.

 Modalidad: 100% asincrónica

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

 Duración estimada: 20 a 22 horas reloj

 Estructura: 7 módulos

 Cursado estimado: 2 meses aprox.

 PROGRAMA COMPLETO

Módulo 1 – BPM aplicadas a planta

En este módulo se trabajan las Buenas Prácticas de Manufactura desde una mirada práctica, orientada a reconocer qué debe controlar una persona que trabaja en calidad dentro de una planta, empresa alimentaria, cocina, establecimiento elaborador o servicio de alimentos.

Se busca que el alumno no solo conozca qué son las BPM, sino que pueda identificar desvíos, revisar condiciones de trabajo, controlar registros y comprender qué evidencia debe existir para demostrar cumplimiento.

Contenido:

- Concepto de Buenas Prácticas de Manufactura
- Requisitos generales según el Código Alimentario Argentino
- Higiene del personal
- Conductas correctas e incorrectas dentro de planta

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

- Condiciones edilicias e instalaciones
- Equipos, utensilios y superficies de contacto
- Limpieza y desinfección
- POES: qué son, cómo se aplican y cómo se controlan
- Control integrado de plagas
- Agua segura y controles básicos
- Manejo de residuos
- Recepción de materias primas
- Almacenamiento
- Proceso de elaboración
- Producto terminado
- Despacho y transporte
- Registros básicos de BPM
- Cómo revisar una planta con mirada de calidad
- Desvíos frecuentes en establecimientos alimentarios
- Qué documentación debe pedir o revisar el área de calidad



Objetivo del módulo:

Que el alumno pueda comprender cómo se aplican las BPM en la operación diaria, qué controles debe realizar el área de calidad y cómo detectar desvíos frecuentes en planta.

Módulo 2 – HACCP operativo

En este módulo se aborda HACCP como herramienta preventiva para identificar, evaluar y controlar peligros relacionados con la inocuidad alimentaria.

El enfoque está puesto en entender cómo se aplica HACCP en una empresa real: qué controles se hacen, qué registros se completan, cómo se identifican peligros y cómo se responde ante un desvío.

Contenido:

- Qué es HACCP y para qué se utiliza
- Relación entre BPM, POES, prerequisites y HACCP
- Diferencia entre calidad e inocuidad
- Peligros biológicos, químicos y físicos

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

- Alérgenos como peligro para la inocuidad
- 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
- Análisis de peligros
- Evaluación de riesgos
- Determinación de Puntos Críticos de Control
- Límites críticos
- Monitoreo
- Acciones correctivas
- Validación y verificación
- Registros HACCP
- Errores frecuentes en planes HACCP
- Cómo interpretar un plan HACCP desde el área de calidad

 **Objetivo del módulo:**
Que el alumno pueda interpretar un sistema HACCP, comprender los controles principales y reconocer si el sistema está correctamente aplicado o si solo existe como documentación formal.

Módulo 3 – ISO 22000 aplicada a inocuidad

Este módulo introduce la lógica de ISO 22000 como sistema de gestión de inocuidad alimentaria. Se trabaja cómo se integran BPM, HACCP, trazabilidad, documentación, comunicación, no conformidades y mejora continua dentro de una organización.

El objetivo no es memorizar la norma, sino entender cómo se organiza un sistema de inocuidad y cómo puede aplicarse en el trabajo diario de calidad.

Contenido:

- Qué es un sistema de gestión de inocuidad alimentaria
- Estructura general de ISO 22000
- Relación entre BPM, HACCP e 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
- Diferencia entre controles aislados y sistema de gestión

 **Objetivo del módulo:**
Que el alumno pueda comprender cómo funciona un sistema de inocuidad alimentaria, cómo se relacionan los procesos entre sí y qué rol cumple el área de calidad en su mantenimiento y mejora.

Módulo 4 – Gestión documental y registros

Este módulo trabaja una de las tareas más importantes del área de calidad: ordenar, controlar y mantener la documentación del sistema.

Se aborda la diferencia entre documentos y registros, cómo se redactan procedimientos, cómo se controlan versiones, cómo se archiva la evidencia y qué errores documentales suelen aparecer en auditorías o inspecciones.

Contenido:

- Qué es la gestión documental
- Importancia de la documentación en calidad e inocuidad

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

- Diferencia entre documentos y registros
- Información documentada
- Tipos de documentos: manuales, procedimientos, instructivos, registros, formularios y anexos
- Pirámide documental
- Redacción de documentos claros, útiles y auditables
- Codificación documental
- Control de versiones
- Revisión, aprobación y distribución de documentos
- Documentos vigentes y documentos obsoletos
- Listado maestro de documentos
- Diseño de registros eficaces
- Conservación y archivo de registros
- Trazabilidad documental
- Organización de carpetas físicas y digitales
- Registros más utilizados en calidad alimentaria
- Errores frecuentes en documentación
- Checklist para revisar un sistema documental

 **Objetivo del módulo:**
Que el alumno pueda ordenar documentación, diferenciar correctamente procedimientos, instructivos y registros, y preparar evidencia útil para auditorías internas, externas o inspecciones.

Módulo 5 – Auditoría interna en calidad e inocuidad

En este módulo se trabaja cómo se planifica, ejecuta y cierra una auditoría interna dentro de un sistema de calidad e inocuidad alimentaria.

El enfoque está puesto en que el alumno entienda cómo auditar con criterio: qué mirar, qué preguntar, qué evidencia pedir y cómo registrar hallazgos sin basarse en opiniones.

Contenido:

- Qué es una auditoría interna
- Diferencia entre auditoría, inspección y control
- Principios de auditoría según IRAM-ISO 19011

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

- Independencia, objetividad y evidencia objetiva
- Tipos de auditorías
- Auditorías internas, externas, de clientes y de certificación
- Programa anual de auditorías
- Plan de auditoría
- Objetivo, alcance y criterios
- Preparación de checklist
- Revisión documental previa
- Entrevistas durante auditoría
- Observación en planta
- Recorrido por sectores
- Revisión de registros
- Toma de evidencias objetivas
- Clasificación de hallazgos
- Informe de auditoría
- Reunión de cierre
- Seguimiento posterior

 **Objetivo del módulo:**
Que el alumno pueda comprender cómo se realiza una auditoría interna, cómo preparar un checklist, cómo buscar evidencia objetiva y cómo comunicar resultados de manera profesional.

Módulo 6 – Hallazgos, no conformidades y acciones correctivas

Este módulo se enfoca en una parte clave del trabajo en calidad: saber interpretar, redactar y responder hallazgos de auditoría o inspección.

Se trabaja la diferencia entre no conformidad mayor, menor, observación y oportunidad de mejora, y cómo analizar si el problema es documental, operativo o sistémico.

Contenido:

- Qué es un hallazgo de auditoría
- Relación entre requisito, evidencia objetiva y conclusión
- Conformidad, no conformidad, observación y oportunidad de mejora
- No conformidad mayor

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 conformidad menor
- Criterios para clasificar hallazgos
- Cómo leer técnicamente un hallazgo
- Diferencia entre incumplimiento puntual y falla sistémica
- Origen documental del hallazgo
- Origen operativo del hallazgo
- Origen sistémico del hallazgo
- Hallazgos mixtos
- Evaluación del riesgo asociado al hallazgo
- Impacto en calidad, inocuidad, legalidad y trazabilidad
- Redacción correcta de hallazgos
- Errores frecuentes al responder auditorías
- Corrección inmediata
- Acción correctiva
- Análisis de causa
- Responsables y plazos
- Seguimiento de acciones
- Verificación de eficacia
- Cierre técnico de no conformidades

 **Objetivo del módulo:**
Que el alumno pueda interpretar hallazgos, responder no conformidades con criterio técnico y proponer acciones correctivas claras, trazables y verificables.

Módulo 7 – Normativa, rotulado y documentación regulatoria básica

Este módulo introduce el marco regulatorio alimentario argentino y los requisitos básicos que una persona del área de calidad debe conocer para trabajar con establecimientos, productos, documentación y rótulos.

No reemplaza una capacitación específica de RNE/RNPA, pero permite entender los conceptos principales y detectar errores frecuentes en documentación y rotulado.

Contenido:

- Introducción al marco normativo alimentario argentino
- Código Alimentario Argentino
- Autoridades competentes: ANMAT, INAL, SENASA y autoridades provinciales
- Diferencia entre establecimiento y producto
- Concepto de RNE
- Concepto de RNPA
- Cuándo corresponde habilitar un establecimiento
- Cuándo corresponde registrar un producto
- Documentación básica para establecimientos alimentarios
- Documentación básica para productos alimenticios
- Memoria descriptiva, planos y flujogramas
- 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
- Cómo ordenar consultas regulatorias dentro del área de calidad



Objetivo del módulo:

Que el alumno pueda comprender los requisitos regulatorios básicos que atraviesan al área de calidad y reconocer errores frecuentes en documentación, rótulos y registros alimentarios.



Actividad práctica integradora

Al finalizar la capacitación, el alumno realizará una actividad práctica sobre un caso aplicado, integrando los contenidos trabajados durante la cursada.

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

La actividad puede incluir:

- revisión básica de BPM
- identificación de desvíos
- análisis de registros
- armado de checklist
- detección de errores documentales
- clasificación de hallazgos
- propuesta de acciones correctivas
- revisión básica de rotulado o documentación regulatoria
- armado de un plan simple de mejora

Objetivo general de la capacitación

Que el alumno pueda comprender cómo se trabaja realmente en un área de calidad alimentaria: qué controlar, qué registrar, cómo ordenar documentación, cómo auditar, cómo responder desvíos y cómo reconocer requisitos básicos de normativa y rotulado.

Al finalizar, el alumno podrá:

- Entender el rol del área de calidad dentro de una empresa alimentaria
- Reconocer desvíos de BPM en planta
- Interpretar controles básicos de HACCP
- Comprender la lógica de ISO 22000
- Ordenar documentación y registros
- Preparar checklists de auditoría
- Identificar evidencia objetiva
- Clasificar hallazgos y no conformidades
- Proponer acciones correctivas
- Reconocer errores frecuentes en rótulos y documentación alimentaria
- Hablar con mayor criterio técnico frente a empresas, auditores o autoridades sanitarias

Certificación

Al finalizar la capacitación y completar las actividades correspondientes, se entrega Certificado Profesional GENDRA.