Sistemas Integrados de Gestión para la Industria Alimentaria

Duración sugerida	Estructura	Dirigido a
25 a 30 horas	**7 módulos**	Responsables de Calidad, Inocuidad, Ambiente y SST, jefaturas, profesionales y consultores que trabajen en plantas alimentarias con más de un sistema de gestión o con proyectos de integración.

Objetivo general

Integrar calidad, inocuidad alimentaria, ambiente y seguridad y salud en el trabajo bajo una lógica común de procesos, documentación, auditoría y mejora, adaptada a la realidad de una industria alimentaria.

Al finalizar, el participante podrá

- Relacionar ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001 e ISO 45001 dentro de una misma organización.
- Definir procesos, responsabilidades y documentación compartida.
- Evitar sistemas paralelos y duplicación de registros.
- Planificar auditorías integradas en planta.
- Gestionar hallazgos, indicadores y mejora de manera coordinada.

Programa de contenidos

Módulo 1. ISO 9001 aplicada a la industria alimentaria

- Enfoque por procesos en una planta de alimentos.
- Contexto, partes interesadas y riesgos.
- Objetivos e indicadores.
- Proveedores, producción, liberación y satisfacción del cliente.
- No conformidades y mejora.
- Cómo articular calidad con inocuidad sin duplicar controles.

Módulo 2. ISO 22000 y gestión de inocuidad

- Programas prerrequisito y HACCP.
- Comunicación en la cadena alimentaria.
- Control de peligros y medidas de control.
- Trazabilidad y preparación ante emergencias de inocuidad.
- Verificación, validación y mejora.
- Integración con procesos de calidad.

Módulo 3. ISO 14001 en una planta alimentaria

- Aspectos e impactos ambientales típicos del sector.
- Consumos, efluentes, residuos, emisiones y servicios.
- Obligaciones de cumplimiento.
- Controles operacionales y emergencias.
- Indicadores ambientales.
- Integración con mantenimiento, producción y compras.

Módulo 4. ISO 45001 en la industria alimentaria

- Peligros y riesgos de SST en operaciones alimentarias.
- Consulta y participación.
- Máquinas, químicos, tránsito interno, ergonomía y contratistas.
- Controles operacionales y gestión del cambio.
- Emergencias e incidentes.
- Integración con calidad, mantenimiento y ambiente.

Módulo 5. Gestión documental integrada

- Arquitectura documental común.
- Política y objetivos integrados.
- Matrices de riesgos, aspectos, peligros y requisitos.
- Procedimientos transversales: documentos, capacitación, proveedores, cambios, emergencias y acciones correctivas.
- Registros específicos por sistema y registros compartidos.
- Lista maestra y control de versiones.
- Cómo simplificar sin perder evidencia.

Módulo 6. Auditoría integrada

- Programa de auditoría basado en procesos y riesgos.
- Planificación de recorridas de planta.
- Checklist integrado.
- Entrevistas con responsables de producción, calidad, mantenimiento y SST.
- Revisión de evidencias comunes.
- Hallazgos que pueden impactar en más de un sistema.
- Informe integrado.

Módulo 7. Hallazgos, indicadores y mejora

- Gestión unificada de no conformidades.
- Análisis de causa y acciones correctivas.
- Indicadores compartidos y específicos.
- Revisión por la dirección.
- Priorización de mejoras.
- Seguimiento de planes y eficacia.
- Preparación para auditorías externas múltiples o integradas.

Actividad integradora / evaluación final

Diseño del mapa de un Sistema Integrado para una planta alimentaria: procesos, documentación, matrices, auditorías e indicadores principales.

Certificación sugerida: Sistemas Integrados de Gestión para la Industria Alimentaria - GENDRA