

ESPECIALISTA EN ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y CUMPLIMIENTO NORMATIVO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Este programa está diseñado para profesionales que requieren comprender, interpretar y aplicar las principales normas y esquemas de certificación utilizados en la industria alimentaria.

A través de un enfoque práctico y normativo, los participantes desarrollarán competencias para gestionar sistemas de calidad e inocuidad, analizar riesgos, implementar HACCP, ejecutar auditorías internas y elaborar informes técnicos sólidos que sustenten el cumplimiento normativo frente a clientes, certificadoras y autoridades.

¿Qué aprenderás?

- Interpretar ISO 9001, ISO 22000 y esquemas GFSI (FSSC 22000)
- Gestionar riesgos y peligros en sistemas alimentarios
- Implementar y evaluar HACCP y control de puntos críticos
- Planificar y ejecutar auditorías internas
- Elaborar informes técnicos y reportes de cumplimiento normativo

Dirigido a:

- Responsables y analistas de calidad
- Jefes y supervisores de planta
- Responsables de inocuidad alimentaria
- Auditores internos
- Profesionales de la industria alimentaria
- Estudiantes de ingeniería de alimentos, química, biotecnología y afines

"El cumplimiento normativo no se improvisa: se gestiona, se audita y se demuestra con evidencia."

Contenidos

UNIDAD I. Marco normativo de la calidad e inocuidad alimentaria

- Principios de los sistemas de gestión.
- ISO 9001 e ISO 22000: estructura y requisitos.
- Esquemas GFSI y su aplicación en la industria.
- Enfoque basado en riesgos.

UNIDAD II. Gestión de riesgos y HACCP

- Identificación y evaluación de peligros.
- Análisis de riesgos en procesos alimentarios.
- Diseño y control de puntos críticos (CCP).
- Verificación y validación de controles.

UNIDAD III. Auditorías internas y evaluación de conformidad

- Tipos de auditoría y planificación.
- Técnicas de auditoría basadas en riesgo.
- Identificación de no conformidades.
- Seguimiento y acciones correctivas.

UNIDAD IV. Informes técnicos y toma de decisiones

- Elaboración de informes claros y trazables.
- Evidencia objetiva y soporte documental.
- Comunicación de resultados.
- Mejora continua y sostenibilidad del sistema.

Modalidad y Duración

- Duración total: 40 horas
 - 24 horas sincrónicas (clases en vivo)
 - 16 horas prácticas y actividades aplicadas
- Modalidad: Virtual sincrónica

Diferencial del curso

- Enfoque normativo y aplicado a la industria
- Alineado a estándares internacionales
- Orientado a auditoría, riesgo y cumplimiento
- Casos reales del sector alimentario
- Dictado por profesionales con experiencia práctica

Más información



+593 9895 51097



asistencia@metrica.com.ec