

FUNDAMENTACIÓN

La Diplomatura en Sistemas de Gestión de la Calidad surge como respuesta a la creciente demanda de profesionales capacitados en la implementación, mantenimiento y auditoría de sistemas integrados de gestión en el ámbito industrial, agroalimentario, biotecnológico y de laboratorios. En un entorno donde la competitividad y el acceso a mercados requieren demostrar cumplimiento con estándares internacionales (ISO 9001, ISO 14001, ISO/IEC 17025, ISO 45001), así como garantizar la inocuidad y sostenibilidad de los procesos, resulta esencial contar con personal con competencias técnicas y de gestión que aseguren la calidad y confiabilidad de los productos y servicios.

La propuesta integra los principales pilares de la gestión moderna —calidad, inocuidad, ambiente, seguridad y sostenibilidad— desde un enfoque sistémico, articulando contenidos normativos, regulatorios y de buenas prácticas aplicadas a la producción, el procesamiento y el control de alimentos y productos agroindustriales. Su diseño modular permite un recorrido gradual que combina los fundamentos teóricos con la aplicación práctica, promoviendo la transferencia de conocimientos a contextos reales de trabajo.

OBJETIVO GENERAL

Brindar una formación integral en sistemas de gestión de la calidad, buenas prácticas y normativas aplicadas al sector industrial, agroalimentario, biotecnológico y de laboratorios, que permita a los participantes desarrollar competencias para diseñar, implementar, auditar y mejorar procesos orientados a la calidad, la inocuidad, la sostenibilidad y la confiabilidad organizacional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Comprender los fundamentos de la infraestructura de la calidad y los principales organismos nacionales e internacionales.
- Interpretar y aplicar los requisitos de normas ISO 9001, ISO 14001, ISO/IEC 17025 e ISO 45001 en distintos ámbitos productivos.
- Integrar buenas prácticas agrícolas, de manufactura, inocuidad y sostenibilidad.
- Gestionar hallazgos, riesgos y oportunidades de mejora.
- Desarrollar habilidades para la auditoría interna bajo los lineamientos de la norma ISO 19011.

DESTINATARIOS

La Diplomatura está dirigida a profesionales, técnicos, mandos medios y responsables de calidad vinculados con los sectores agroalimentario, biotecnológico, industrial y de laboratorios de ensayo o servicios analíticos. Asimismo, se orienta a egresados universitarios o de nivel superior no universitario interesados en fortalecer su perfil profesional en sistemas de gestión y mejora continua.

ESTRUCTURA Y COHERENCIA DE LOS MÓDULOS

La estructura modular está organizada en una secuencia que permite avanzar desde los fundamentos conceptuales y normativos de la gestión de la calidad (Módulos 1 y 2), hacia herramientas transversales de mejora y análisis de riesgos (Módulo 3), la aplicación de buenas prácticas sectoriales (Módulos 4, 5 y 6), y la incorporación de los sistemas complementarios de gestión ambiental, seguridad y salud ocupacional (Módulos 7 y 9). Finalmente, se abordan los requisitos específicos para laboratorios de ensayo y calibración (Módulo 8) y las competencias para auditar sistemas integrados (Módulo 10), garantizando una formación completa y aplicable en múltiples contextos productivos.

DESARROLLO

Módulo 1. Introducción a los Sistemas de Gestión de la Calidad

Objetivo del módulo: Conocer el entramado institucional y normativo que conforma la infraestructura de la calidad a nivel nacional e internacional.

Contenidos:

- Introducción a los Sistemas de Gestión de la Calidad. Beneficios. Principios. Política de Calidad y Objetivos;
- Organismos internacionales de referencia: ISO, ILAC, IAF, BIPM, OECD, OIML, Codex Alimentarius;
- Infraestructura de la calidad en Argentina: IRAM, OAA, SENASA, INAL, entre otros;
- Articulación entre normalización, certificación y acreditación.

Carga horaria: 9 horas (3 clases teórico-prácticas de 3 hs)

Módulo 2. Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001:2015

Objetivo del módulo: Interpretar los requisitos de la norma ISO 9001:2015 “Requisitos para los sistemas de gestión de calidad” y su aplicación práctica en diferentes organizaciones.

Contenidos:

- Introducción a la Norma ISO 9001:2015;
- Principios, alcance, referencias normativas, fundamentos, vocabulario, términos y definiciones. Contexto de la organización, Liderazgo, Planificación, Apoyo, Operaciones, Evaluación del desempeño, Mejora y Análisis e interpretación de los requisitos.

Carga horaria: 12 horas (4 clases teórico-prácticas de 3 hs)

Módulo 3. Gestión de Hallazgos. Acciones para abordar Riesgos y Oportunidades

Objetivo del módulo: Adquirir herramientas para la gestión de hallazgos, riesgos y oportunidades de mejora en sistemas de gestión.

Contenidos:

- Gestión de hallazgos: identificación de trabajos no conformes y no conformidades, análisis de causas, acciones correctivas y evaluación de la eficacia;
- Introducción a la norma ISO 31000:2018 (Gestión de Riesgo);
- Identificación, análisis y evaluación de riesgos y
- Acciones para abordar oportunidades.

Carga horaria: 6 horas (2 clases teórico-prácticas de 3 hs)

Módulo 4. Buenas Prácticas Agrícolas

Objetivo del módulo: Construir saberes y adquirir herramientas sobre Buenas Prácticas Agropecuarias, a partir del conocimiento de protocolos y normativas destacadas a nivel nacional e internacional.

Contenidos:

Introducción a las Buenas Prácticas Agropecuarias

- Concepto y evolución histórica.
- Principios básicos de las BPA.
- Relación con la sostenibilidad, la calidad y la inocuidad alimentaria.

Marco legislativo y ecosistema institucional

- Legislación nacional vinculada a BPA.

- Programas provinciales.
- Ecosistema BPA: actores.

Normas y esquemas voluntarios

- Introducción a los esquemas voluntarios de BPA.
- GLOBALG.A.P.:
- Serie IRAM 14110 y normas conexas.
- Ley FSMA y Produce Safety Rule (PSA).
- Norma IRAM 14400.
- Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) y bienestar animal.

Implementación y mejora.

- Diagnóstico inicial, planificación y gestión.
- Registros, documentación y trazabilidad.
- Comunicación, sensibilización y formación del personal.
- Gestión de la información para la toma de decisiones.
- Uso de la tecnología.
- Indicadores productivos, ambientales y sociales.
- Auditorías internas y mejora continua.

Carga horaria: 9 horas (3 clases teórico-prácticas de 3 hs)

Módulo 5. Inocuidad Alimentaria

Objetivo del módulo: Brindar una visión integral sobre la inocuidad alimentaria, entendida como el conjunto de acciones destinadas a garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo humano. Analizar las políticas públicas, el rotulado nutricional y la gestión de alérgenos como componentes esenciales de los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad. Capacitar a los participantes en la interpretación y aplicación de normativas nacionales e internacionales, así como en el uso de herramientas preventivas y de mejora continua para asegurar la producción de alimentos inocuos y el cumplimiento de la legislación vigente.

Contenidos:

Fundamentos y marco global de la inocuidad alimentaria.

- Diferencias conceptuales entre inocuidad alimentaria, higiene alimentaria y seguridad alimentaria (enfoque FAO/OMS).

- Evolución histórica y desafíos contemporáneos: globalización, sostenibilidad, comercio internacional y tendencias del consumidor.
- Referentes internacionales: FAO, OMS y Codex Alimentarius.
- Sistema Nacional de Control de Alimentos: estructura y funciones de la CONAL, ANMAT, INAL, SENASA y autoridades provinciales.
- Principales marcos regulatorios y normativos vigentes

Peligros alimentarios y análisis de riesgo

- Clasificación de peligros: biológicos, químicos, físicos y alérgicos.
- Factores de proliferación microbiana y medidas de control.
- Epidemiología de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Conceptos de evaluación, gestión y comunicación del riesgo (FAO, 2018).

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), POES y trazabilidad.

- Principios generales de BPM (instalaciones, personal, control de agua, plagas, residuos, mantenimiento).
- POES: estructura, frecuencia, validación y registros.
- Trazabilidad: requisitos del CAA y su importancia para el retiro de producto.
- Gestión documental y cultura de inocuidad.

Sistema HACCP y su integración en la gestión de la calidad.

- Origen y fundamentos del Sistema HACCP (Codex Alimentarius).
- Las 7 etapas y 12 pasos de implementación.
- Relación con ISO 22000, FSSC 22000 y BRCGS.
- Verificación, validación y mejora del sistema.

Políticas alimentarias y gobernanza global.

- Políticas alimentarias globales: FAO, OMS, OMC, MERCOSUR.
- Estrategias nacionales: Plan Nacional de Control de Alimentos (PNCA), programas de SENASA y ANMAT.
- Políticas de inocuidad y sostenibilidad (ODS 2 y 12).
- Comercio internacional y acuerdos sanitarios.

Rotulado nutricional y comunicación alimentaria.

- Normativa nacional y regional (CAA, MERCOSUR).
- Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable: sellos frontales y advertencias.
- Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.

- Comunicación responsable y ética en el etiquetado.

Gestión de alérgenos en alimentos.

- Los 14 alérgenos principales y su impacto en la salud.
- Riesgos de contaminación cruzada y medidas preventivas.
- Validación de limpieza y segregación de líneas.
- Rotulado precautorio y criterios técnicos.

Carga horaria: 21 horas (7 clases teórico-prácticas de 3 hs)

Módulo 6. Certificación de Producción Orgánica

Objetivo del módulo: Comprender los requisitos normativos para la certificación de productos orgánicos y su aplicación práctica.

Contenidos:

- Principios de la producción orgánica;
- Requisitos normativos para certificación de productos orgánicos en Argentina y a nivel internacional.

Carga horaria: 3 horas (1 clase teórico-práctica de 3 hs)

Módulo 7. Gestión Ambiental

Objetivo del módulo: Comprender los principios y requisitos de la SERIE de las normas ISO 14000 para implementar sistemas de gestión ambiental eficaces en diferentes organizaciones, promoviendo la sostenibilidad y el cumplimiento legal. Normas ISO familias 14000 / 14040 / 14061 / 14046 /14025.

Contenidos:

- Introducción a la gestión ambiental y desarrollo sostenible;
- Requisitos de la norma ISO 14001:2015: contexto, liderazgo, planificación, apoyo, operación, evaluación del desempeño y mejora;
- Análisis de Ciclo de Vida;
- Identificación de aspectos e impactos ambientales significativos;
- Huellas ambientales: huella de carbono e hídrica. Conceptos, medición y estrategias de mitigación y
- Normas relacionadas. Economía circular ISO 59000, etc

Carga horaria: 9 horas (3 clases teórico-prácticas de 3 hs)

Módulo 8. Laboratorios de Ensayo y Calibración Norma ISO/IEC 17025:2017

Objetivo del módulo: Analizar los requisitos de la norma ISO/IEC 17025:2017 "Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración" y su implementación en laboratorios de ensayo y calibración.

Contenidos:

- -Norma IRAM ISO/IEC 17025:2017: requisitos relativos a la gestión: organización y sistema de gestión, control de documentos y registros.
- -Revisión de pedidos, ofertas y contratos. Compras y subcontratación de ensayos y calibraciones. Atención al cliente. Gestión de quejas.
- -Control de trabajos no conformes. Acciones correctivas. Auditorías internas. Revisiones por la dirección.
- -Requisitos generales: imparcialidad y confidencialidad.
- -Requisitos técnicos: personal, instalaciones, equipos, trazabilidad, métodos, validación, metrología.
- -Muestreo y manipulación de ítems. Aseguramiento de resultados. Evaluación de la incertidumbre e Informes de Resultados.

Carga horaria: 12 horas (4 clases teórico-prácticas de 3 hs)

Módulo 9: Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (ISO 45001)

Objetivo del módulo: Brindar a los participantes los conocimientos teóricos y prácticos fundamentales para comprender, implementar y evaluar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a la norma ISO 45001, promoviendo la mejora continua y la prevención de riesgos laborales.

Contenidos:

Fundamentos de la ISO 45001 y el contexto organizacional

- -Introducción a los Sistemas de Gestión de SST.
- -Evolución de las normas (OHSAS 18001 → ISO 45001).
- -Estructura de alto nivel (HLS) de ISO.
- -Términos y definiciones clave de la norma.
- -Contexto de la organización:
- -Liderazgo y compromiso de la alta dirección.
- -Roles, responsabilidades y autoridades.

Planificación del sistema y gestión de riesgos

- -Identificación de peligros y evaluación de riesgos.
 - -Oportunidades de mejora en SST.
 - -Requisitos legales y otros requisitos.
 - -Objetivos de SST y planificación para lograrlos.
 - -Planificación de acciones para abordar riesgos y oportunidades.
 - -Recursos y competencias.
 - -Comunicación y participación de los trabajadores
-
- **Implementación, evaluación y mejora del SG-SST**
 - -Control operacional y preparación ante emergencias.
 - -Seguimiento, medición, análisis y evaluación del desempeño.
 - -Auditorías internas del SG-SST.
 - -Revisión por la dirección.
 - -No conformidades, acciones correctivas y mejora continua.
 - -Integración con otros sistemas de gestión (ISO 9001, ISO 14001).

Carga horaria: 9 horas (3 clases teórico-prácticas de 3 hs)

Módulo 10. Auditorías Internas

Objetivo del módulo: Aplicar los principios y directrices de auditoría interna para contribuir a la mejora de los sistemas de gestión, según la Norma ISO 19011:2018.

Contenidos:

- Directrices ISO 19011:2018 para auditar sistemas de gestión;
- Principios de auditoría, competencias del auditor;
- Planificación, ejecución, hallazgos y seguimiento de auditorías y
- Rol de la auditoría como herramienta de mejora.

Carga horaria: 9 horas (3 clases teórico-prácticas de 3 hs)

METODOLOGÍA, EVALUACIÓN y CERTIFICACIÓN

La Diplomatura se desarrollará a distancia, combinando clases teóricas, actividades prácticas y análisis de casos reales. Las clases estarán a cargo de docentes especialistas de instituciones nacionales y referentes del ámbito técnico y académico.

La evaluación de los participantes se basará en la asistencia, la participación activa en las actividades propuestas y la aprobación de un trabajo práctico por módulo. Cada trabajo implicará el análisis y resolución de casos reales o simulados, integrando los conocimientos adquiridos. La diplomatura se aprobará

Diplomatura en Sistemas De Gestión de la Calidad



con el 80 % de asistencia y la presentación satisfactoria de los trabajos requeridos.

CARGA HORARIA Y CRONOGRAMA

La Diplomatura tendrá una duración total de 99 horas, distribuidas en 33 encuentros virtuales de tres horas cada uno. Las clases sincrónicas se dictarán los días martes y jueves, en el horario de 18:30 a 21:30, iniciando el jueves 5 de marzo de 2026 y finalizando el jueves 2 de julio de 2026