



# Curso Taller

## SISTEMA DE GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

### ISO 22000:2005-PAS 220:2008

---



#### 1. SUMILLA

La gestión de la inocuidad en la Industria Alimentaria se ha constituido en un factor de vital importancia para asegurar la calidad final de los productos, por tal motivo resulta imprescindible que todo profesional que labora en el sector tenga que conocer los principales lineamientos y modelos internacionales que les permita garantizar la producción de alimentos con calidad, así como los factores que predisponen la mejora continua de la organización.

El curso abarcará aspectos para poder dirigir y controlar organizaciones del rubro alimenticio bajo el modelo internacional expuesto en la familia de normas ISO 22000.

Los conocimientos serán impartidos siguiendo la secuencia en la cual ha sido redactada la norma, y para generar habilidades en el alumnado se desarrollarán talleres de manera continua y de forma paralela al dictado de la teoría.

#### 2. OBJETIVO

El participante tendrá la capacidad para entender, planificar y verificar un modelo de gestión siguiendo el enfoque de procesos recomendado por la norma internacional ISO 22000.

#### 3. DIRIGIDO A

Gerentes y/o Jefes de Calidad, Gerentes y/o Jefes de Producción, responsables de regulaciones sanitarias de las empresas fabricantes de alimentos procesados.

Empresarios, docentes, Consultores empresariales, estudiantes y toda persona interesada en el tema.

#### 4. METODOLOGIA

Exposición apoyada con material audiovisual

Talleres de aplicación dirigidos

#### 5. FECHAS

**26/05, 27/05, 02/06 y 03/06**

#### 6. DURACIÓN Y HORARIO

El Curso tiene una duración de 20 horas cronológicas.

Sabado de 4.00pm a 9.00pm

Domingos de 9.00am a 2.00pm

## **7. EXPOSITOR**

### **DR. MARCIAL SILVA JAIMES (COORDINADOR GENERAL)**

Dr. En Ciencia de los alimentos de la Universidad de São Paulo - Brasil (1999). Ingeniero en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Agraria La Molina (1985). Magister Scientiae en Tecnología de alimentos de la Universidad Nacional Agraria La Molina (1991). Profesor Principal en la Facultad de Industrias alimentarias y en la Escuela de Post-Grado de la Universidad Nacional Agraria La Molina.

### **ING. IVAN ROGER JERI SAN MIGUEL (DOCENTE DEL CURSO)**

Ingeniero en Industrias Alimentarias de la UNA La Molina, con especialización en Sistemas integrados de gestión (calidad, ambiente, seguridad y salud ocupacional). Es auditor líder asociado a Icontec Internacional desde el año 2006 para los sistemas de gestión de la calidad. Ha sido consultor para la implementación de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9000 del programa Optimiso de la Sociedad Nacional de Industrias. Director Gerente de la empresa Control de Saneamiento Ambiental SAC.

Docente contratado por la Universidad Ricardo Palma para diplomados sobre temas relacionados con el Aseguramiento y gestión de la Calidad en la industria de Alimentos.

Consultor y capacitador con amplia experiencia en temas relacionados al Aseguramiento y Gestión de la Calidad, medio ambiente y seguridad; Implementa y ejecuta Programas de Higiene y Saneamiento Ambiental en la industria..

## **8. CONTENIDO DEL CURSO**

### **Capítulo 1:**

Introducción. Conceptos fundamentos para la implementación de un SGIA. Enfoque de procesos para la gestión. Términos relativos a la calidad e inocuidad. Presentación de la familia de normas ISO 22000.

### **Capítulo 2:**

Revisión de los requisitos de los requisitos legales y reglamentarios aplicables con la inocuidad: BPM (007-98-SA), HACCP (449-2006-SA), Criterios microbiológicos nacionales y normas internacionales de utilidad.

### **Capítulo 3:**

Estructura general de la norma ISO 22000. Enfoque a la gestión P-H-V-A. Requisitos generales del SGIA. Requisitos de la documentación. Reconocimiento de documentos y registros (listados maestros de control). Control de documentos externos.

**Capítulo 4:**

Responsabilidad de la dirección. Planificación del SGIA. Política y objetivos de inocuidad. Comunicación interna y externa. Plan de respuesta ante emergencias. Gestión de los recursos.

**Capítulo 5:**

Elaboración de programas pre-requisitos. Análisis comparativo de los modelos existentes: 007-98-SA, Codex alimentarius e ISO 22002.

**Capítulo 6:**

Análisis y evaluación de peligros. Determinación y clasificación de las medidas de control. Programas pre-requisitos operacionales. Tabla de control HACCP. Análisis de ISO 22004.

**Capítulo 7:**

Validación de las medidas de control. Sistema de verificación, actualización del SGIA. Gestión de la mejora; Acciones correctivas y Acciones preventivas.

**Capítulo 8:**

Auditorías internas. Retroalimentación de acerca de los numerales estudiados. Verificación de cumplimiento de objetivos del curso. Examen.

## **9. INSCRIPCIONES**

Oficina Académica de Extensión y Proyección Social.

Telefax: 349-5617. 3495618. 3495669 Anexos 191-193

Email: [capacitacion@lamolina.edu.pe](mailto:capacitacion@lamolina.edu.pe); [extension@lamolina.edu.pe](mailto:extension@lamolina.edu.pe)

[www.lamolina.edu.pe/proyeccion](http://www.lamolina.edu.pe/proyeccion)

## **10. VALOR DE LA INSCRIPCIÓN**

Público en General: S/. 300.00

Estudiantes: S/. 200.00

Corporativo: S/. 250.00 (Más de 02 personas por empresa)