

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
INSTITUTO DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD
E INOCUIDAD ALIMENTARIA
(ICCCIA-URP)



CURSO DE ESPECIALIZACIÓN:

ASEGURAMIENTO DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN EN CALIDAD E
INOCUIDAD ALIMENTARIA

Lima - Perú

2019

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN: ASEGURAMIENTO DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN EN CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Autores:

Dr. Tomás Agurto Sáenz

Mg. Blgo. Juan Carlos Ramos Gorbeña

I. Estructura Académica

1. 1 Título

Curso de Especialización Aseguramiento de los Sistemas de Gestión en Calidad e Inocuidad Alimentaria

1. 2 Fundamentación Académica

El **Aseguramiento de los Sistemas de Gestión en Calidad e Inocuidad Alimentaria** no solamente puede mejorar la calidad del producto, la eficiencia de la producción, reducción de desperdicio y ahorro de dinero, sino que puede posicionar a la empresa en condiciones de competir a nivel internacional.

El sector agroalimentario ha tenido una creciente internacionalización, la certificación por una tercera parte independiente acreditada está contribuyendo a generar confianza en las cadenas de suministro de los alimentos sobre la capacidad de los operadores para satisfacer distintos tipos de requisitos. En este contexto, tienen una especial importancia los distintos esquemas de aseguramiento basados en normalizaciones internacionales como ISO, SQF, BRC, IFS, GLOBAL GAP, FSSC entre otras que permiten la certificación de sistemas de gestión de la calidad, de productos y procesos o de sistemas de gestión ambiental. La acreditación de los agentes evaluadores de la conformidad (entidades de certificación, entidades de inspección, laboratorios) es un elemento clave de estos esquemas.

La gestión de la seguridad alimentaria se plantea desde una perspectiva de gestión de riesgos en la que la evaluación cuantitativa de riesgos es una etapa fundamental para el diseño de sistemas Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Análisis de peligros y controles preventivos basado en riesgo (HARPC) eficaces y eficientes en costos. Asimismo, los esquemas de aseguramiento de la calidad y de la seguridad de los alimentos basados en normas ISO de certificación de estándares técnicos están permitiendo una mayor integración de las actividades de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria en las cadenas de suministro de alimentos.

En el contexto actual, la preocupación de los consumidores por el estado de los alimentos y los potenciales reclamos de los clientes frente al riesgo de no comercializar productos inocuos ha generado cada vez un mayor interés en la búsqueda de sistemas de gestión que permitan fortalecer los procesos y su posterior certificación por una tercera parte.

Referente a lo académico, la Universidad Ricardo Palma a través del Instituto de Control y Certificación de la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ICCCIA-URP), propone y mejora planes de estudios con el contenido adecuado de las asignaturas formuladas por sus especialistas miembros nacionales e internacionales del instituto, para que los profesionales participantes estén debidamente actualizados, capacitados y satisfechos del programa académico de especialización en Aseguramiento de los Sistemas de Gestión en Calidad e Inocuidad, un programa académico actualizado en un mundo globalizado, y sea líder para enfrentar las exigencias de las organizaciones públicas y privadas del rubro alimentario.

1.3 Bases Legales y Técnicas

- a. Ley Universitaria 30220
- b. Estatuto de la Universidad Ricardo Palma
- c. Plan Estratégico de la Universidad Ricardo Palma
- d. Plan Operativo del Instituto de Control y Certificación de la Calidad e Inocuidad Alimentaria ICCCIA-URP

1.4 Objetivo General

El Curso de Especialización en Aseguramiento de la gestión en calidad e inocuidad alimentaria capacitará a los participantes para que se desempeñen adecuadamente en el manejo de los sistemas de gestión de la calidad para el cumplimiento de los objetivos de la empresa y satisfaga al usuario.

1.5 Perfil Académico Profesional

El Especialista en Aseguramiento de los sistemas de gestión en calidad e inocuidad alimentaria estará preparado para:

- a. Analiza los principales conceptos y procesos de implementación de los diferentes sistemas de gestión que se han desarrollado para asegurar la calidad, inocuidad y seguridad alimentaria de un producto alimentario, a través de la cadena de producción que minimice el impacto sobre el ambiente.
- b. Utiliza las herramientas de implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad de alimentos.
- c. Conoce adecuadamente la legislación alimentaria nacional e internacional que rigen los sistemas de gestión de la calidad en la cadena de producción de alimentos.
- d. Conoce los riesgos del proceso de manufactura de los productos alimenticios.
- e. Dirige empresas relacionadas al control, certificación y validación procesos de calidad alimentaria.
- f. Supervisa el comportamiento de las organizaciones publica y privadas del rubro alimentario.

1.6 Programa Curricular

1.6.1 Estructura de Contenidos (Asignaturas)

Asignaturas	Módulos	Nº Horas
1. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	I	24
2. Manejo integrado de Plagas en la Industria alimentaria	II	24
3. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Análisis de peligros y controles preventivos basado en riesgo (HARPC)	III	24
4. Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria (ISO9000:2015 e ISO22000:2018)	IV	32
5. Interpretación e Implementación de las Normas de Gestión: SQF, BRC, IFS y GLOBAL GAP.	V	24
6. Legislación nacional e internacional sobre inocuidad alimentaria.	VI	24
7. Formación de Auditores Internos en Sistemas de Gestión de la Calidad.	VII	32

1.6.2 Sumillas de las Asignaturas

1.1 Asignatura:	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
1.2 Código:	ASGCIA-01
1.3 Ciclo:	1
1.4 Créditos:	
1.5 Horas:	24
1.6 Naturaleza:	Obrigatorio
1.7 Requisito:	Ninguno

La asignatura de **Buenas Prácticas de Manufactura** es de naturaleza teórico - práctico y corresponde al área de Especialidad. La asignatura tiene como propósito que el estudiante consolide los conceptos que se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos, y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos. Constituyen un conjunto de principios básicos con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución.

1.1 Asignatura:	Manejo integrado de Plagas en la Industria alimentaria
1.2 Código:	ASGCIA-02
1.3 Modulo:	2
1.4 Créditos:	
1.5 Horas:	24
1.6 Naturaleza:	Obrigatorio
1.7 Requisito:	Ninguno

La asignatura de **Manejo integrado de Plagas en la Industria alimentaria** es de naturaleza teórico - práctico y corresponde al área de Especialidad. La asignatura tiene como propósito que el estudiante posea información actual y completa sobre los ciclos de vida de las plagas y sus interacciones con el ambiente. Esta información, combinada con los métodos de control de plagas disponibles, se utiliza para manejar el daño por plagas de la manera más económica, y con el menor riesgo posible para las personas, la propiedad y el ambiente. El enfoque MIP se puede aplicar tanto en la industria de alimentos como en los entornos agrícolas.

1.1 Asignatura:	Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Análisis de peligros y controles preventivos basado en riesgo (HARPC)
1.2 Código:	ASGCIA-03
1.3 Modulo:	3
1.4 Créditos:	
1.5 Horas:	24
1.6 Naturaleza:	Obrigatorio
1.7 Requisito:	Ninguno

La asignatura de **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Análisis de peligros y controles preventivos basado en riesgo (HARPC)** es de naturaleza teórico - práctico y corresponde al área de Especialidad. La asignatura tiene como propósito que el estudiante pueda identificar peligros específicos y medidas para su control, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos en protección de los consumidores y la salud pública. Así mismo colaborar y visualizar las ventajas que tiene para las empresas y sus empleados para trabajar con estos parámetros los cuales no son aislados, sino dentro de un verdadero marco de gestión organizacional.

1.1 Asignatura:	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria ISO 9000:2015 e ISO 22000:2018
1.2 Código:	ASGCIA-04
1.3 Modulo:	IV
1.4 Créditos:	
1.5 Horas:	32
1.6 Naturaleza:	Obrigatorio
1.7 Requisito:	Ninguno

La asignatura de **Estructura e Interpretación del esquema de certificación ISO 9000:2015 e ISO 22000:2018** es de naturaleza teórico - práctico y corresponde al área de Especialidad. La asignatura tiene como propósito introducir al estudiante en el alcance, significado y aplicación de herramientas de calidad, control de calidad, aseguramiento de calidad y gestión de calidad. Para ello se considera como eje principal el desarrollo de la norma internacional para la implantación de un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015. Así mismo, La ISO 22000:2018 se encarga de ver la gestión de la inocuidad durante los procesos de transformación alimentaria e implementa modelos de gestión.

1.1 Asignatura:	Interpretación e Implementación de las Normas de Gestión: SQF, BRC, IFS y GLOBAL GAP.
1.2 Código:	ASGCIA-05
1.3 Modulo:	V
1.4 Créditos:	
1.5 Horas:	24
1.6 Naturaleza:	Obrigatorio
1.7 Requisito:	Ninguno

La asignatura de **Interpretación e Implementación de las Normas de Gestión: SQF, BRC, IFS y GLOBAL GAP** es de naturaleza teórico y corresponde al área de Especialidad. La asignatura tiene como propósito que el estudiante información actualizada sobre la mejora continua de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria para garantizar la confianza en el suministro de alimentos inocuos a los consumidores en todo el mundo. Cumpliendo con los siguientes principios: Inocuidad: El alimento no haga daño al consumidor, Calidad: Cumplimiento de requisitos del cliente; Legalidad: Cumplimiento requisitos legales y Legalidad normativos y Autenticidad: Asegurar que las materias primas, insumos y productos finales no se adulteran.

1.1 Asignatura:	Legislación nacional e internacional sobre inocuidad alimentaria
1.2 Código:	ASGCIA-6
1.3 Modulo:	VI
1.4 Créditos:	
1.5 Horas:	24
1.6 Naturaleza:	Obrigatorio
1.7 Requisito:	Ninguno

La asignatura **Legislación nacional e internacional sobre inocuidad alimentaria** es de naturaleza teórico y corresponde al área de Especialidad. La asignatura tiene como propósito que el estudiante pueda tener información actualizada sobre el marco legal, tanto nacional como internacional, sobre inocuidad alimentaria y cuyo conocimiento permite mejorar el cumplimiento de requisitos por parte de los fabricantes en salvaguarda de la salud de los consumidores.

1.1 Asignatura:	Formación de Auditores en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad
1.2 Código:	ASGCIA-7
1.3 Modulo:	7
1.4 Créditos:	
1.5 Horas:	32
1.6 Naturaleza:	Obrigatorio
1.7 Requisito:	Ninguno

La asignatura **Formación de Auditores en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad** es de naturaleza teórico y corresponde al área de Especialidad. La asignatura tiene como propósito que el estudiante pueda conocer la capacidad del sistema de gestión de calidad para cumplir con los requisitos (Cliente, ISO 9001:2015, legales y de la organización). Evaluar las fortalezas y debilidades del Sistema de Gestión de Calidad. Detectar oportunidades para la mejora continúa Verificar la capacidad de los procesos para cumplir con los requisitos. Evaluar el compromiso del recurso humano con su sistema de gestión. Validar el uso eficaz y eficiente de los recursos. Evaluar las relaciones con las partes interesadas. Ejecutar seguimiento de la eficacia de las acciones: correctivas, preventivas y de mejora.

1.6.3 Duración

Las siete (07) asignatura propuestas se dictarán por modulo, cada modulo tiene un número de horas correspondiente que se cubrirán en las semanas respectivas, inmediatamente culminado un módulo se inicia el otro. Con un total de 12 semanas de clases y **184 horas lectivas presenciales**

Asignaturas	Módulos	N° Horas
1. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	I	24
2. Manejo integrado de Plagas en la Industria alimentaria	II	24
3. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Análisis de peligros y controles preventivos basado en riesgo (HARPC)	III	24
4. Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria (ISO9000:2015 e ISO22000:2018)	IV	32
5. Interpretación e Implementación de las Normas de Gestión: SQF, BRC, IFS y GLOBAL GAP.	V	24
6. Legislación nacional e internacional sobre inocuidad alimentaria.	VI	24
7. Formación de Auditores Internos en Sistemas de Gestión de la Calidad.	VII	32
TOTAL		184

1.6.4 Modalidad Educativa

Presencial.

1.6.5 Metodología

Las asignaturas son teóricas, para lo cual el dictado de los cursos se realizará mediante la exposición oral y escrita, con apoyo de audiovisuales, talleres, dinámica de grupos, con seminarios de exposición de tópicos selectos de casos elaborados por cada dos participantes, para algunos cursos se programará clases prácticas dependiendo de la naturaleza del curso.

1.6.6 Evaluación

Exámenes
Seminarios y/o Talleres

SE APROBARÁ EL DIPLOMADO CON UN PROMEDIO PONDERADO DE 14.

1.7 Certificación

Se elaborará un certificado de notas a cargo del INSTITUTO DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA (ICCCIA-URP), constancia de aprobado apto para el otorgamiento del Diploma expedido por el Director Ejecutivo el cual será gestionado vía Vicerrectorado Académico, Consejo Universitario y Rectorado.

1.8 El Diploma

Los diplomas y certificado de notas son entregados por el INSTITUTO DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA (ICCCIA-URP), al término de la Gestión Administrativa, concluido satisfactoriamente los estudios respectivos.

II. Estructura Administrativa

2.1 Organización

2.1.1 Directivo: Dr. Tomás Agurto Sáenz, Director del Instituto de Control y Certificación de la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ICCCIA-URP).

2.1.2 Coordinador: Mg. Juan Carlos Ramos Gorbeña, Miembro y Secretario del Instituto de Control y Certificación de la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ICCCIA-URP).

2.1.3 Asignaturas y Plana Docente

Asignaturas	Docentes	Módulos	N° Horas
1. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Felix Giovanni Ramos Guerrero	I	24
2. Manejo integrado de Plagas en la Industria alimentaria	Iván Roger Jeri San Miguel	II	24
3. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Análisis de peligros y controles preventivos basado en riesgo (HARPC)	Giulio Li Padilla	III	24
4. Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria (ISO9000:2015 e ISO22000:2018)	Iván Roger Jeri San Miguel	IV	32
5. Interpretación e Implementación de las Normas de Gestión: SQF, BRC, IFS y GLOBAL GAP.	Giulio Li Padilla	V	24
6. Legislación nacional e internacional sobre inocuidad alimentaria.	Rosa María Cerna Zeta	VI	24
7. Formación de Auditores Internos en Sistemas de Gestión de la Calidad.	Olga Lucía Ortiz Sierra	VII	32

2.2 Participantes

El curso de Especialización estará dirigido a Gerentes de planta, jefes de producción, jefes de laboratorio, jefes de línea, supervisores y personal de empresas de Alimentos y servicios de Alimentación, consultores en Sistemas de Inocuidad y Calidad Alimentaria, profesionales, Técnicos, bachilleres y estudiantes con experiencia en sistema de gestión de inocuidad..

2.3 Lugar y Horarios

Facultad de Ciencias Biológicas o Aulario (dependiendo disponibilidad de ambiente)

Sábado de 15:00 a 21:00 horas y Domingo de 09:00 a 15:00 horas. (Dependiendo el mayor número de matriculados se abrirá el grupo el sábado o domingo).

2.4 Requisitos

- a. Título Profesional o de Grado de Bachiller, Diploma de Carrera Técnica, Constancia de estudios. (copia legalizada)
- b. Documento de Identidad - DNI (fotocopia).
- c. Cuatro fotografías a color, fondo blanco, tamaño carnet.
- d. Ficha de inscripción llenada correctamente y sin enmendaduras.
- e. Recibo de pago dependiendo la modalidad acordada.

2.5 Meta

15 participantes como mínimo.

III. Estructura Económica

3.1 Derecho por participación.

Publico de interés	Contado (nuevos soles)	Crédito (nuevos soles)	Observación
Público en general	2500.00		
Corporativo (3 o más de participantes)	2100.00		