

Instituto Boliviano de Normalización y Calidad



**Especialista
en
Inocuidad Alimentaria -
HACCP**



PROGRAMA IBNORCA

“PROGRAMA IBNORCA”

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

“ESPECIALISTA EN INOCUIDAD ALIMENTARIA”

1. ANTECEDENTES

Las empresas bolivianas, están preocupadas por la mejora y optimización de sus procesos a fin de elevar su eficacia y eficiencia. Como consecuencia de ello, muchas instituciones han encontrado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP un instrumento adecuado y eficaz para el logro de sus objetivos.

El IBNORCA como institución dedicada a la Normalización y Calidad en el país, se preocupa por que las empresas bolivianas puedan lograr sus objetivos de mejora y optimización de procesos y recursos, como consecuencia, se suscribió un *Convenio de Cooperación Técnica No Reembolsable No. ATN/MH-7409-BO*, para la implementación de *Programa de Fortalecimiento de la Competitividad de las Pequeñas y Medianas Empresas*, entre el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y el IBNORCA en fecha 24 de junio de 2002.

2. JUSTIFICACIÓN

El interés creciente por parte de algunas instituciones en nuestro país, por introducirse en el camino de mejora continua y elevar la satisfacción de sus clientes, hacen que programas como el que empieza a ejecutar el IBNORCA tenga una aceptación positiva, debido a que se forman profesionales en Sistemas de HACCP, quienes en un futuro puedan departir estos conocimientos por el bien de la PyMEs en el país.

Ámbito Nacional

IBNORCA, en su permanente interés de coadyuvar al desarrollo de una cultura de la calidad en nuestro país, cuenta con diferentes programas de capacitación dirigidos a los diferentes sectores de la sociedad boliviana, entre los que se destacan los programas y cursos destinados a formar profesionales en Sistemas de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP.

Para ello, cuenta con un plantel de docentes multidisciplinario compuesto por profesionales altamente calificados, que combinan su experiencia práctica en la empresa con habilidades didácticas. Su garantía profesional son los puestos de responsabilidad que ejercen en el ámbito de la calidad. Estos especialistas de campo actúan como dinamizadores en los cursos, permitiendo al grupo adquirir conocimientos de una forma práctica e intuitiva.

Es un objetivo prioritario en nuestros cursos que los asistentes adquieran habilidades prácticas en las materias impartidas. Para ello se utilizan durante el

curso metodologías específicas que permiten una posterior aplicación eficaz de los conocimientos adquiridos. Además la documentación técnica soporte de los cursos se convierte en herramienta de trabajo y manual de consulta posterior.

Los cursos se desarrollan a través de sesiones en las que se combinan la exposición de conceptos y metodologías con la preparación y discusión de numerosos casos prácticos, en los que el alumno aporta su experiencia y la utiliza para garantizar un posterior uso eficaz de las habilidades, actitudes y conocimientos aprendidos.

3. INTRODUCCIÓN

El Programa está dirigido a personal de diversas formaciones previas que trabaja a diferentes niveles de la cadena alimentaria: producción primaria, industrias, acopiadores, empresas de logística que manipulan alimentos, comerciantes, servicios de alimentación institucionales y de uso público.

Los enfoques específicos empleados en el sector alimentario (BPA, GMP, HACCP, Eurep-Gap, BRC, productos orgánicos, alimentos ecológicos y otros) son complementarios de los sistemas de gestión de la calidad que proponen las normas NB-ISO de la familia 9000 en su versión 2000. Tanto es así que en muchos casos los requisitos de éstas se identifican claramente en los enfoques específicos.

4. FUNDAMENTO DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

El desafío de las empresas alimentarias es lograr niveles de calidad de los alimentos aceptables por los mercados más exigentes y, al mismo tiempo, asegurar que los alimentos no son perjudiciales para la salud de los consumidores, todo ello siendo rentables y competitivas. Para ello es necesario comprender los principios en que se basa la gestión de la calidad en las empresas alimentarias que operan en diversos puntos de la cadena alimentaria y los diferentes enfoques que pueden emplear para satisfacer a sus clientes.

5. OBJETIVOS

5.1 Objetivo general

Formar personal capaz de desarrollar, realizar, evaluar y mejorar los procesos que se llevan a cabo en la totalidad de la cadena alimentaria, de modo de lograr alimentos de nivel de calidad óptimo e inocuos para los consumidores, a través de la gestión eficiente de las empresas alimentarias.

5.2 *Objetivos específicos*

- Brindar los conocimientos necesarios sobre la gestión de la calidad en las empresas alimentarias, teniendo en cuenta las particularidades de los ecosistemas alimentarios.
- Proporcionar nociones sobre las herramientas de la calidad para poder mejorar continuamente los procesos, así como conocimientos en profundidad sobre herramientas específicas en el ámbito alimentario.
- Establecer los principios operativos a nivel de la manipulación de alimentos, conociendo las buenas prácticas que deben aplicarse en diferentes puntos de la cadena alimentaria.
- Familiarizar a los participantes con el manejo fluido del análisis de peligros y puntos críticos de control como herramienta clave en el sector alimentario para lograr seguridad alimentaria.
- Valorar los beneficios de la gestión eficaz de la documentación que permite mejorar el relacionamiento con los clientes y demostrar el cumplimiento de los requisitos para diferentes mercados.

6. REQUISITOS DE CAPACITACIÓN

- Los cursos de IBNORCA van dirigidos a Profesionales, Técnicos o estudiantes universitarios, vinculados con el sector alimentarios.
- Nivel Universitario (mínimo cuatro años)
- Se otorgarán certificados de participación a aquellos alumnos que asistan como mínimo al 80 % del tiempo total de cada módulo.
- Se otorgarán certificados de aprobación a aquellos alumnos que aprueben el examen al final de cada módulo.
- Se deben solicitar permisos formales cuando el alumno sobrepase el límite máximo de ausencia (más del 20 % del tiempo total del curso).
- Todo permiso debe ser tramitado por escrito y acompañado de los documentos pertinentes que justifiquen los mismos como de fuerza mayor.

7. EVALUACIÓN

- Para obtener el *Certificado de Especialista*, los alumnos deberán someterse a evaluaciones que deben aprobar en cada modulo terminado, para quedar habilitados a la Evaluación Final.
- Solamente se habilitarán a los participantes que hayan obtenido los certificados de participación de los seis módulos.

8. CERTIFICADOS

- Se otorgarán certificados de aprobación a aquellos alumnos que aprueben el examen al final de cada módulo y tengan una asistencia mínima al 80% de las horas académicas de curso.
- Si aprueba la evaluación final, recibe además, el certificado de “Especialista en Inocuidad Alimentaria”; Programa IBNORCA.

9. MÓDULOS A SER DESARROLLADOS



♦ **GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (NB-ISO 15161:2000) – EIA1**

OBJETIVO

Introducir a los participantes en la temática de la gestión de la calidad en las empresas alimentarias, mediante la presentación de los diversos modelos que se encuentran a nivel internacional, con énfasis en el logro de alimentos que no causen daños a la salud de los consumidores y no sean perjudiciales para la economía empresarial.

CONTENIDO TEMÁTICO

- Generalidades
- Principios de gestión de la calidad aplicados a las empresas alimentarias
- Conceptos de calidad de los alimentos. Parámetros de la calidad de los alimentos
- Importancia de la seguridad alimentaria en la gestión integral de las empresas alimentarias
- Importancia de las enfermedades transmitidas por alimentos
- Consideración de las fuentes de pérdidas indeseables de alimentos
- Teoría de sistemas aplicada a las empresas alimentarias. Diversos sistemas de gestión aplicables. Comentario de la norma ISO 15161:2000
- Relación entre GMP, HACCP y Norma BN-ISO 9001:2000
- Marco de referencia para la gestión de las empresas alimentarias. Códigos de buenas prácticas. Reglamentaciones aplicables
- Valor de la documentación
- Registros de la ejecución de actividades
- Gestión de los recursos. Importancia de la infraestructura. Competencia del personal
- Gestión de los procesos. Identificación de los procesos clave. Trasabilidad
- Proceso de compras. Uso de especificaciones. Selección de proveedores
- Control y monitoreo de los procesos. Evaluación de productos y procesos
- Estudio del desempeño de la gestión de la calidad de las empresas alimentarias. Auditorías internas
- Mejora de la calidad de los procesos y de los productos
- Beneficios económicos de la implantación de sistemas integrados de gestión

METODOLOGÍA

- Presentación de temas
- Caso de estudio con trabajos grupales
-

DURACIÓN

20 horas

◆ **HERRAMIENTAS DE LA CALIDAD (SEGURIDAD ALIMENTARIA) – EIA2**

OBJETIVO

Familiarizar a los participantes con el empleo de diversas herramientas de utilidad para la gestión de la calidad, tanto a nivel de procesos como de productos, en las empresas alimentarias.

CONTENIDO TEMÁTICO

- Generalidades
- Metodología genérica para el empleo de las herramientas
- Ciclo de Deming
- Herramientas para generar y ordenar ideas (torbellino de ideas, diagrama de afinidades, diagrama causas-efecto de Ishikawa, diagrama en árbol, diagrama de Pareto)
- Herramientas para recoger resultados y presentar información (recolección de resultados, selección y ordenación de resultados, transformación de resultados en datos, análisis de los datos ordenados, obtención de la información, presentación de la información)
- Herramientas para el conocimiento de los procesos (dominancia, variabilidad y anatomía de los procesos, diagrama de flujo, gráficos de control)
- Herramientas para el análisis de sistemas multicomponente (modo y análisis de efectos de fallas FMEA, análisis del árbol de fallas FTA, análisis de peligros)
- Otras herramientas empleadas por las empresas alimentarias (diagramas matriciales, benchmarking, despliegue de la función de la calidad QFD, diagrama de decisiones, técnica de operación evolutiva EVOP, preguntas claves, siete preguntas del proveedor, diagrama de dispersión, análisis FODA)

METODOLOGÍA

- Presentación de temas
- Trabajos prácticos

DURACIÓN

20 horas

◆ **BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN (BPM) – EIA3**

OBJETIVO

Proporcionar conocimientos básicos para comprender los requisitos de las buenas prácticas de manufactura en las empresas alimentarias, como forma de contribuir a la seguridad alimentaria.

CONTENIDO TEMÁTICO

- Generalidades
- Conceptos básicos sobre buenas prácticas agrícolas, de higiene, de manufactura. Su contribución a la seguridad alimentaria

- Normas técnicas y reglamentaciones aplicables. Principios del Codex Alimentarius sobre higiene de los Alimentos. Obstáculos técnicos al comercio. Medidas zoo y fito sanitarias
- Riesgos de la contaminación de alimentos. Microbiológicos, químicos, físicos y biológicos
- Requisitos higiénicos para las materias primas en la producción primaria
- Requisitos generales de los establecimientos. Emplazamiento, Edificios e Instalaciones
- Requisitos generales para servicios de apoyo. Agua, vapor, aire comprimido, refrigeración y mantenimiento de instalaciones
- Requisitos de salud e higiene del personal. Capacitación
- Requisitos generales para productos de uso alimentario. Ingredientes, aditivos y coadyuvantes de elaboración
- Requisitos generales para materiales en contacto con los alimentos
- Requisitos generales para la manipulación, elaboración, almacenamiento y transporte de alimentos. Procesos preliminares, procesos claves y procesos de acabado
- Control de plagas
- Programa de limpieza y sanitización en las empresas alimentarias.
- Gestión segura de efluentes, residuos y desechos en las empresas alimentarias
- Comercialización de alimentos. Código de ética para el comercio internacional

METODOLOGÍA

- Presentación de temas
- Trabajos prácticos

DURACIÓN

20 horas

♦ ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) – EIA4

OBJETIVO

Brindar los principios técnicos y científicos en los cuales se basa el sistema HACCP y dar los fundamentos para su implantación en las empresas alimentarias, con fines de seguridad alimentaria.

CONTENIDO TEMÁTICO

- Generalidades
- Conceptos básicos del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)
- Orígenes y primeros usos del HACCP
- Normas técnicas y reglamentaciones aplicables
- Enunciado y explicación de los siete principios del HACCP

- Secuencia lógica para la aplicación del HACCP. Explicación de los diversos pasos
- Metodología para la ejecución del análisis de peligros y determinación de las medidas de control pertinentes. Ejemplos de peligros físicos, químicos, biológicos y microbiológicos
- Identificación de los puntos críticos de control (PCC). Uso del árbol de decisión
- Fijación de límites críticos para cada PCC
- Establecimiento del sistema de vigilancia para los PCC
- Medidas de corrección y procedimientos de verificación
- Diseño, implantación, verificación, validación y reevaluación de un plan HACCP
- Documentación y registros del sistema HACCP. Establecimiento y gestión
- Relación del sistema HACCP con los otros enfoques sobre seguridad alimentaria

METODOLOGÍA

- Presentación de temas
- Trabajos prácticos

DURACIÓN

24 horas

♦ NB-ISO 22000 – EIA5

OBJETIVO

Establecer los requisitos internacionales para atender la inocuidad en la cadena de alimentos, desde el agricultor hasta llegar al consumidor.

Informar sobre otros documentos de referencia de la familia ISO 22000:2005:

ISO 22000:2005 especifica los requisitos para organizaciones, es aplicable a todas las organizaciones, sin importar su tamaño, que estén involucradas en cualquier aspecto de la cadena alimentaria y deseen implementar sistemas que proporcionen productos inocuos.

CONTENIDO TEMÁTICO

- Planificar, implementar, operar, mantener y actualizar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos enfocado a productos de intensivo uso y consumo.
- Demostrar cumplimiento con los requisitos legales y reglamentarios
- Evaluar y valorar los requisitos del cliente, demostrando aumentar la satisfacción del mismo
- Comunicar temas referidos a la inocuidad de los alimentos a los proveedores, clientes y partes interesadas

- Asegurar que la organización cumpla con la política de la inocuidad de los alimentos
- Demostrar conformidad a las partes interesadas
- Obtener certificación bajo dicho sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos según NB-ISO 22000:2005 o declarar cumplimiento. En base al cumplimiento de todos de sus requisitos.

METODOLOGÍA

- Presentación de temas
- Trabajos prácticos

DURACIÓN

20 horas

NOTA: Los contenidos de los módulos pueden sufrir algunas variaciones.

10. PLANTEL DE DOCENTES

El programa cuenta con un plantel de docentes multidisciplinario, compuesto por profesionales altamente calificados, que combinan su experiencia práctica en la empresa con habilidades didácticas. Su garantía profesional son los puestos de responsabilidad que ejercen en el ámbito de la calidad. Estos especialistas de campo actúan como dinamizadores en los cursos, permitiendo al grupo adquirir conocimientos de una forma práctica e intuitiva.

11. CRONOGRAMA LA PAZ - 2006

Documento adjunto

12. NORMAS Y BIBLIOGRAFÍA DE APOYO

- Norma NB 855
- Norma NB 781
- Norma NB-ISO 15161:2000
- Libro “ISO 9000:2000 para PyMEs”

13. INVERSIÓN

- **USD. 400.-** por persona.
- Incluye:
 - 5 módulos obligatorios
 - Material Normativo y Bibliográfico
 - Derecho a Evaluación y Emisión de Certificado
 - Refrigerios

14. PLANES DE PAGO Y DESCUENTOS

- Descuento del 20 % a socios de IBNORCA
- Descuento del 15 % por inscripción a todo el programa con un solo pago a más de tres personas
- Descuento del 10 % por inscripción a todo el programa con un solo pago, por persona.
- Planes de pago por cuotas y por módulos.

MAYOR INFORMACIÓN

Rolando Espejo B.

AREA DE CAPACITACIÓN

IBNORCA

La Paz Av. Busch N° 1196 - Miraflores

Telf. 2223738 - 2223666 - 2223777

e-mail. rolando.espejo@ibnorca.org