



Universidad Nacional Agraria  
**LA MOLINA**



**DEL 30 DE JULIO AL 11 DE AGOSTO**  
**Virtual**

**AUSPICIA**



**LA MOLINA CALIDAD TOTAL**  
*Instituto de Certificación, Inspección y Ensayos*



## **I.DIRIGIDO A**

Empresarios, Gerentes, Ejecutivos, Técnicos, Estudiantes de Pre Grado y Postgrado, Pesqueros, Químicos, Agrónomos y a todo profesional Que Esté relacionado con el sector de Alimentos y Afines.

## **II. PROGRAMA (26 HORAS)**

### **Temario y Talleres (15 horas)**

#### 1.- Módulo 1: HACCP – Un Imperativo para la Industria Alimentaria

##### 1.1. Que es HACCP

##### 1.2. HACCP definición del Codex / Peligro Significativo

##### 1.3. El Sistema HACCP

##### 1.4. Desarrollo del Sistema HACCP según Los lineamientos del CODEX Alimentarius

##### 1.5. La Historia de HACCP

##### 1.6. HACCP: La Experiencia Internacional, Disposiciones tradicionales para seguridad de alimentos, La Comunidad Europea, Estados Unidos, Canadá /Australia / Nueva Zelanda, Requisitos para la Seguridad de Alimentos en el Sudeste de Asia.

##### 1.7. Beneficios de la Implementación de HACCP

##### 1.8. Actividad 1: Discusión de casos.

#### 2.- Módulo 2: Los Peligros

##### 2.1. Los Peligros Biológicos

##### 2.2. Factores Extrínsecos

##### 2.3. BACTERIAS

- Bacterias Transmitidas por Alimentos que Causan Enfermedades en Humanos
- VIRUS
- Hongos Transmitidos por Alimentos que Causan Enfermedades
- Protozoos que Causan Enfermedades Transmitidas por Alimentos
- Algas que Causan Enfermedades Transmitidas por Alimentos

#### 2.4. Peligros Químicos

- Alérgenos
- Metales Tóxicos
- Nitritos, Nitratos y Compuestos N-nitrosos
- Bifenilos Policlorados (PCBs)
- Migración de Plastificantes y Envases
- Residuos Veterinarios
- Aditivos Químicos
- Zootoxinas
- Fitotoxinas

#### 2.5. Peligros Físicos

#### 2.6. Peligros de Calidad

#### 2.7. Actividad 2: Discusión de casos.

### 3.- Módulo 3: HACCP paso 1; formar el Equipo HACCP

#### 3.1. PASO 1a

### 3.1.1. Definir el Alcance y Objetivo del Plan HACCP

#### 3.1.1.1. El Alcance

#### 3.1.1.2. El Objetivo

### 3.2. PASO 1b

#### 3.2.1. Formar el Equipo del Plan HACCP;

#### 3.2.2. Propietarios y Gerentes

#### 3.2.3. Formación del Equipo de HACCP

#### 3.2.4. Jefe de Equipo / Jefe de Proyecto

#### 3.2.5. Actividad 3: Formar equipos de trabajo para talleres

### 4.- Módulo 4: HACCP; paso 2 Describir el Producto

#### 4.1. Describir el producto

#### 4.2. Modelo de Descripción del Producto

#### 4.3. Especificaciones del producto acabado

#### 4.4. Actividad 4: Hacer una descripción completa de un producto terminado conocido al cual se le aplica HACCP (Taller grupal)

### 5.- Módulo 5: HACCP; paso 3 Identificar el Uso Previsto

#### 5.1. El uso previsto del producto

#### 5.2. Grupos sensibles en la población

#### 5.3. Modelo de uso previsto como parte de la descripción del producto

#### 5.4. Actividad 5(Completar taller anterior, trabajo grupal)

### 6.- Módulo 6: HACCP; paso 4 Elaborar el Diagrama de Flujo del Proceso

6.1. Planos del Local / Operación

6.2. Diagrama de Flujo del Proceso

6.3. Ejemplos de Diagramas de Flujo (Fines ilustrativos)

6.4. Actividad 6: Elaborar un plano de sitio y un diagrama de flujo de un proceso conocido (Trabajo grupal)

7.- Módulo 7: HACCP; paso 5 Verificar el Diagrama de Flujo del Proceso

7.1. Lineamientos del Codex Paso 5

7.2. Regla de Oro Paso 5

7.3. Actividad Módulo 7: Taller virtual

8.- Módulo 8: HACCP; paso 6 Principio 1 Análisis de Peligros

8.1. HACCP PRINCIPIO 1: REALIZAR UN ANALISIS DE PELIGROS

8.2. Técnicas para Identificar Posibles Peligros

8.3. DETERMINAR LA IMPORTANCIA DE LOS PELIGROS – METODO 1.

8.4. Probabilidad de que se Produzca

8.5. Gravedad (Consecuencias)

8.6. Evaluación de Importancia de Peligros

8.7. DETERMINAR LA IMPORTANCIA DE PELIGROS – METODO 2

8.8. Evaluación de Importancia de Peligros de inocuidad Probabilidad / Gravedad

8.9. Matriz de importancia de peligros de inocuidad. Ejemplos de la evaluación de problemas de seguridad de alimentos utilizando la Matriz de Importancia de Peligros

8.10. Calidad de Alimentos

8.11. Ejemplos de la Evaluación de Problemas de Calidad de Alimentos. Importancia de Peligros de Calidad

8.12. Identificar Medidas de Control

8.13. Actividad 8: Ejemplos de Aplicación (Trabajo de taller grupal), escoger un proceso conocido y hacer un análisis de peligros

9.- Módulo 9: HACCP; paso 7 Principio 2 Determinación de PCC

9.1. Puntos Críticos de Control; Puntos de Control

9.2. Puntos Críticos de Calidad; Puntos de Calidad

9.3. Árbol de Decisiones de PCC

9.4. Árbol de Decisiones de Materia Prima

9.5. Actividad 9: Completar ejemplos como parte del taller

10.- Módulo 10: HACCP; paso 8 Principio 3 Límites Críticos

10.1. Lineamientos Codex – Establecer Límites Críticos

10.2. Definición de Límite Crítico

10.3. Fuentes de Información de Límites Crítico

10.4. Tipos de Límites Críticos

10.5. Límites Operativos

10.6. Validación de Límites Críticos

10.7. Actividad 10: Completar ejemplos como parte del taller

11.- Módulo 11: HACCP; paso 9 Principio 4, Monitoreo

11.1. Paso 9.: Establecer un Sistema de Monitoreo para cada PCC

- ¿Quién Monitorea?

- ¿Cómo Monitorear?
- ¿Cuándo Monitorear?
- Frecuencia de Monitoreo

#### 11.2. Criterios Básicos para Recopilación de Datos

#### 11.3. Mantenimiento de Registros

#### 11.4. Actividad11: Completar ejemplos como parte del taller

### 12.- Módulo 12: HACCP; paso 10 Principio 5, Acciones Correctivas

#### 12.1. Paso 10: Establecer Acciones Correctivas

#### 12.2. Puntos Críticos de Seguridad de Alimentos y Calidad

##### 1. Acción Inmediata

a.- Ajustar el Proceso y Recuperar el Control

b.- Ocuparse del Producto Sospechoso

##### 2. Acción Preventiva

a.- Identificar Causa y Planificar Acción

b.- Responsabilidad de Acción Correctiva

c.- Registrar Acciones Correctivas

#### 12.3. Registros de Acciones Correctivas

#### 12.4. Actividad 12: Ejemplos de toma de acciones correctivas

### 13.- Módulo 13: HACCP; paso 14 Principio 6, Verificación

#### 13.1. Paso 11: Establecer Procedimientos de Verificación

- Revisión de Resultados de Monitoreo
- Validación
- Auditoría
- Revisión del Sistema HACCP
- Ensayo del Producto

13.2. Beneficios de la Verificación

13.3. Revisión de Funciones y Actividades de la Industria / Gobierno en la Verificación

13.4. Responsabilidades con respecto a la Seguridad de Alimentos

13.5. Actividad 13: Ejemplos de actividades de verificación

14.- Módulo 14: HACCP, paso 12 Principio 7, Documentos y Registros

14.1. Paso 12. Establecer Documentación y Mantenimiento de Registros.

14.2. Beneficios del Mantenimiento de Registros

14.3. Registros de HACCP

14.4. Plan HACCP y Documentos de Apoyo

14.5. Tipos de Registros

14.6. Revisión de HACCP

14.7. Actividad 14: Completar ejemplos de registros de monitoreo.



### **Trabajos Encargados (9 horas)**

- El estudiante deberá emplear como mínimo 9 horas para el desarrollo de los trabajos encargados durante los días previos al examen.

### **Examen Final Virtual (2 horas)**

- Modalidad Virtual: lunes 12 de agosto de 9:30pm a 11:30pm.

### **III.EXPOSITOR**

#### **Ing. DAGOBERTO QUEVEDO CHIROQUE**

Auditor. Experto en Sistemas de Gestión Integrados en la Industria Alimentaria como Safety Quality Food (SQF 2000), Internacional Food Standard (IFS), British Retail Consortium (BRC), IFIS. Auditor Líder SQF 2000, BRC, IFS, IFIS. Con más de 30 años de experiencia en el sector de proceso de alimentos; se desarrolló como especialista en sistemas de gestión de calidad e inocuidad de alimentos en SGS, dictando cursos de capacitación, auditando y asesorando a empresas en países como Brasil, Argentina, Chile, Colombia, Bolivia, Ecuador, Venezuela entre otros. Consultor asesor en diferentes empresas agroalimentarias y empresas certificadoras como NSF Perú, una de las certificadoras más importante a nivel mundial en temas de aseguramiento de la calidad e inocuidad de alimentos. Ha desempeñado labores de consultoría en ACERTA (una de las certificadoras más importantes de EUROPA en temas de inocuidad alimentaria) en implementación de normas como BRC, SQF, IFS para empresas del mercado argentino.

### **IV.CERTIFICACION**

Certificado a Nombre de la Universidad Agraria La Molina - la Molina Consultores.

## **V.DURACION, HORARIO Y LUGAR DE CLASES**

### **Modalidad Virtual (26 HORAS)**

- Horario de clases: Del 30 de julio al 11 de agosto del 2019.
- Lugar de clases: Ingresara al aula virtual las 24 horas del día, se le enviara las indicaciones vía correo electrónico.

## **VI. COSTO AL PÚBLICO “MODALIDAD VIRTUAL”**

### **INDIVIDUAL:**

- Estudiantes en general: S/.220.00
- Profesionales y público en general: S/.260.00

### **GRUPOS: (3 a más integrantes)**

- Estudiantes: S/.190.00
- Profesionales y público en general: S/.230.00

## **VII.INFORMES**

 [Imcursos@lamolina.edu.pe](mailto:Imcursos@lamolina.edu.pe)

 **CELULAR Y WHATSAPP: 958 883 449**

## **VIII. INSCRIPCIONES**

- Todo participante deberá hacer el abono en el BCP, **cta. cte. en soles: 191-0031059-0-26 a nombre de “FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO AGRARIO”.**
- Realizado el deposito deberá llenar su ficha de inscripción obligatoriamente ingresando al siguiente enlace ( obligatorio tener correo de Gmail ):  
<https://goo.gl/forms/sNp1afuJlysahKYe2>