

**PROGRAMA DE CALIDAD****BPMM – BUENAS PRACTICAS DE MERCADEO Y  
MANUFACTURA**

El Programa de Calidad se inició en el 2005, para implementar los principios básicos de la calidad en las empresas del sector de cuero y calzado. Posteriormente, se adecua para implementarlo en las empresas del sector de confecciones, joyería, maderas y metal mecánica. En el 2007, se adapta el programa (Primer paso para la calidad) para los talleres de artesanía.

**Objetivo**

Desarrollar y/o fortalecer la capacidad exportadora de las pequeñas y medianas empresas manufactureras, a través de la implementación de las Buenas Prácticas de Mercadeo y Manufacturas, a fin de actuar en un mercado altamente competitivo y globalizado. Está basado en la norma ISO 9001.

**Contenido****Implementación del sistema de gestión de calidad – BPMM**

Los once requisitos que constituyen las BPMM están orientados a brindar a las empresas la capacidad de entregar productos conforme a las necesidades y expectativas de sus clientes, a través de la estandarización de procesos, el desarrollo de un liderazgo participativo y una filosofía de mejora continua.

a. Charlas y talleres.

b. Seguimiento y asesoría en el puesto de trabajo para la implementación del Sistema de.

Gestión de Calidad de la empresa. Las empresas participantes son visitadas semanalmente.

COMPONENTE	Sesión	Actividad	Tema	Hrs.
<b>1. Organización para la calidad</b>	<b>1</b>	Seminario	Requisito 4.1 Organización	4
		Taller	Requisito 4.1 Organización	3
	<b>2</b>	Seminario	Requisito 4.3 Control de Documentos	4

		Taller	Requisito 4.3 Control de Documentos	3
	3	Seminario	Req. 4.2 Instalaciones y Req. 4.4 Personal	4
		Taller	Req. 4.2 Instalaciones y Req. 4.4 Personal	3
<b>2. Gestión de procesos operativos e inspección</b>	4	Seminario	Req. 4.6 Planificación Parte 1	4
		Taller	Req. 4.6 Planificación Parte 1	3
	5	Seminario	Req. 4.6 Planificación Parte 2	4
		Taller	Req. 4.6 Planificación Parte 2	3
	6	Seminario	Req. 4.7 Inspección	4
		Taller	Req. 4.7 Inspección	3
	7	Seminario	Req. 4.8 Mantenimiento y Req. 4.9 Higiene y Seguridad	4
		Taller	Req. 4.8 Mantenimiento y Req. 4.9 Higiene y Seguridad	3
<b>3. Mejora continua</b>	8	Seminario	Req. 4.10 Auditoria y 4.11 Mejora	4
		Taller	Req. 4.10 Auditoria y 4.11 Mejora	3
<b>Mercadeo Internacional y Finanzas</b>		Seminario	Costos y presupuestos / Análisis Financiero	4
		Seminario	Proyección exportadora	4
		Seminario	Logística exportadora	4
		Taller	Costos exportación	3
		Taller	Análisis financiero	3

**Público objetivo**

Empresas Exportadoras y en proceso de Exportación de los sectores de Textil y confecciones, cuero, calzado y accesorios, manufacturas diversas, muebles y maderas, joyería, artesanía y agroindustria.

**Requisitos y condiciones**

1. Llenar la Solicitud de Pre-Inscripción.
2. La Dirección de la empresa debe estar comprometida con el proceso de mejora.
3. La empresa debe contar con un mínimo de trabajadores, según el sector al que pertenezca.(1)
4. Realizar una producción constante.
5. La empresa debe de alcanzar un nivel mínimo de ventas anuales según el sector al que pertenezca. (2)(3)
6. La empresa deberá mantenerse en operación constante, no menos del 35% de su capacidad instalada.
7. La empresa debe contar con el soporte informático necesario y la suficiente estructura de comunicaciones (teléfono, fax, e-mail).
8. La empresa debe realizar el abono correspondiente por derecho de participación.
9. La empresa debe de asignar un Equipo de Calidad en la empresa (03 participantes) responsables de la implementación del programa.
10. La empresa debe asignar a un asistente técnico que realizará la parte operativa de la implementación, quien estará monitoreado por el equipo de calidad de la empresa y por el equipo BPMM de PROMPERU.

**Duración**

5 meses.

**Sectores**

Industria de la Vestimenta, Manufacturas Diversas y Agroindustria.

**Indicadores de medición de cumplimiento**

Primeros Pasos para la Calidad
N° de empresas capacitadas en Programas de Calidad, BPMM N° de empresas con certificación BPMM .

## PROGRAMA BPM – HACCP

Uno de los objetivos de Promperú es promover la implementación de Sistemas de Inocuidad Alimentaria en las pequeñas y medianas empresas de elaboración de alimentos, de tal manera que se cerciore la seguridad al consumidor; y a la vez, una gestión más competitiva y un mejor aprovechamiento de las oportunidades del mercado exterior.

Se busca implementar herramientas y sistemas de gestión calidad, para desarrollar una oferta exportable competitiva, en empresas del sector agroindustrial, tomando estándares internacionales tales como los sistemas de inocuidad alimentaria BPM y HACCP.

El propósito es desarrollar una ruta de calidad e inocuidad alimentar también para este sector agroindustrial, iniciándose dicha ruta con un grupo empresarial de la región de Cusco, quienes recibieron capacitación en el Programa 5S adecuada a la naturaleza sector, y que actualmente esperan continuar con la siguiente etapa, basada en la implementación de sistemas de alcance internacional como BPM y HACCP, hasta llegar a contar con un sistema ISO 22000.

El Programa BPMM es desarrollado en dos fases: La primera denominada “El Primer Paso Para la Calidad” que consiste en desarrollar la Metodología japonesa de las “5S” como plataforma básica para generar una cultura de calidad y productividad en todos los miembros de la organización, a partir de la creación de ambientes de trabajo, organizados, seguros y agradables. Y la segunda fase es aquella basada en la implementación de los requisitos de las BPMM.

### Metodología:

- Se levantará en una primera Etapa un Diagnóstico que nos permita tener un enfoque global e identificar los puntos más álgidos a atacar durante el proceso de implantación.
- Se analizarán la situación actual de los procesos, procediendo a diseñar un nuevo flujo con las actividades identificadas como indispensables para el cumplimiento de los objetivos en cada proceso, asegurando de manera permanente que la documentación soporte sea ágil y efectiva.

### Objetivo

- Implementar el Sistema de Gestión de Calidad HACCP que aspira la organización e identificar puntos críticos de mejora en el flujo de sus procesos.
- Analizar la efectividad de la documentación que sustenta cada proceso de la organización y que está en el alcance del Sistema de Gestión de Calidad HACCP.
- Diseñar y proponer una alternativa de enfoque de proceso que incluya elementos de entrada, elementos de salida, indicadores de gestión y con un soporte documentario que considere lo necesario para asegurar los resultados a lo largo de su desempeño.
- Formación de consultores juniors para el apoyo, seguimiento y capacitaciones.
- Preparación de empresas para el proceso de certificación BPMM.

- Capacitación de trabajadores como auditores internos en empresas que implementaron las BPMM.

### Contenido

- Sesión 1: Introducción al HACCP. Principios e implementación.
- Sesión 2: Prerrequisitos del programa.
- Sesión 3: Identificación y control de riesgos.
- Sesión 4: Principio uno: Conduciendo un análisis de HACCP.
- Sesión 5: Principio dos: Identificación de puntos críticos de control.
- Sesión 6: Principio tres: Establecimiento de límites críticos para medidas preventivas asociadas con cada punto crítico de control.
- Sesión 7: Principio cuatro: Establecimiento de los requerimientos de monitoreo de los puntos críticos de control.
- Sesión 8: Principio cinco: Desarrollo de las acciones correctivas ser tomadas con base en las desviaciones de los límites críticos establecidos.
- Sesión 9: Principio seis: Establecimiento de procedimientos para las actividades de verificación.
- Sesión 10: Principio siete: Establecimiento de un registro efectivo de los procedimientos.
- Sesión 11: Mantenimiento del plan HACCP.
- Sesión 12: Regulaciones de HACCP.
- Evaluación de conformidades de las evaluaciones.
- Formación de auditores internos.

### Público objetivo

Empresas del sector Agroindustria, interesadas en optimizar o implementar sus sistemas de de gestión de inocuidad alimentaria.

### Requisitos y condiciones

PROMPERU proporcionará:

- Las instalaciones y equipos multimedia (PC, proyector multimedia, parlantes, micro y pizarra) necesarios para el desarrollo de las capacitaciones.
- Servicio de seguimiento para el diagnóstico, diseño e implementación de un sistema de inocuidad alimentaria.
- Desarrollo de formadores en auditoría de sistemas de inocuidad alimentaria.
- Capacitación de trabajadores como auditores internos en empresas que implementaron su sistema de inocuidad alimentaria.

### Duración

El programa se desarrollará en un lapso de 07 meses.

**Sector**

Agroindustria

**Indicadores de medición de cumplimiento**

En relación a las empresas capacitadas	
1	N° de empresas capacitadas N° de empresas aprobadas N° de personal asistido % de cumplimiento de las empresas en relación a su sistema de inocuidad implementado.