

Seminarios Miércoles del exportador

# Ruta de la inocuidad para la exportación de alimentos

---

Lima, 26 de agosto de 2025

**Angelica Yovera Aliaga**  
**Especialista en Normalización**

[ayovera@promperu.gob.pe](mailto:ayovera@promperu.gob.pe)

# Datos y Cifras

- El acceso a los alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud.
- Los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.
- Se estima que cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas (casi 1 de cada 10 habitantes) por ingerir alimentos contaminados y que 420 000 mueren por esta misma causa, con la consiguiente pérdida de 33 millones de años de vida ajustados en función de la discapacidad.
- Todos los años se pierden US\$ 110 000 millones en productividad y gastos médicos a causa de los alimentos insalubres en los países de ingresos bajos y medianos.
- Los niños menores de 5 años soportan un 40% de la carga atribuible a las enfermedades de transmisión alimentaria, que provocan cada año 125 000 defunciones en este grupo de edad.

# ¿Qué es la Inocuidad alimentaria?

Es la garantía de que un **alimento** no causará daño al **consumidor** cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine.

CODEX ALIMENTARIUS



Garantizar la **inocuidad** alimentaria es un proceso complejo que empieza en la explotación agrícola y termina con el consumidor. Con sus mandatos complementarios, la **FAO** y la **OMS** se ocupan de una serie de cuestiones con miras a respaldar la **inocuidad** alimentaria a escala mundial y proteger la salud de los consumidores.

# Condición de un alimento

- Inocuo a todo nivel (Envases, procesos, presentación).

**SEGURIDAD**



- Satisfacción del cliente (cumplimiento de requisitos).

**CALIDAD**



- Cumplimiento de Normas, reglamentos, directivas, otros.

**LEGALIDAD**



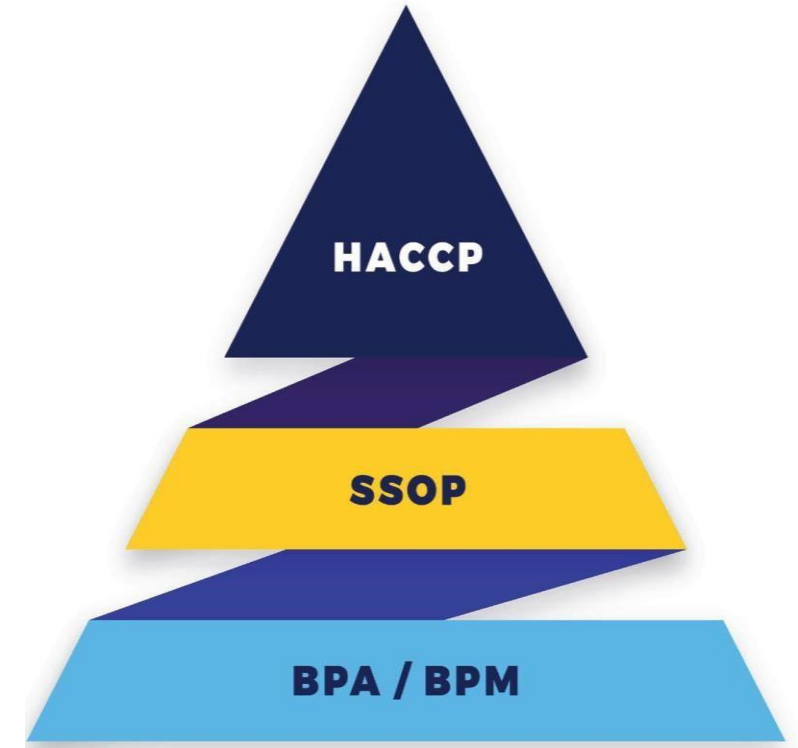
# IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS PRE-REQUISITOS Y HACCPP PARA EXPORTAR ALIMENTOS INOCUOS



# LOS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS EN LA INDUSTRIA <sup>8</sup>

## ALIMENTARIA

- ✓ Son específicos para cada tipo de empresa, proceso y producto.
  - ✓ Son el soporte para la implementación del Sistema HACCP.
  - ✓ Controlan riesgos que pueden ocurrir en el procesamiento de alimentos.
- Ejemplos, Controles de Limpieza y Desinfección, Controles de Adulterantes de Alimentos, Controles de Contaminación Cruzada, entre otros.



# IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS



Porque garantizan las condiciones higiénicas necesarias adecuadas durante la producción, manipulación y provisión de alimentos inocuos para el consumo humano.



# ¿CUÁLES SON LOS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS?



Se basan en los Principios Generales De Higiene De Los Alimentos- Codex 

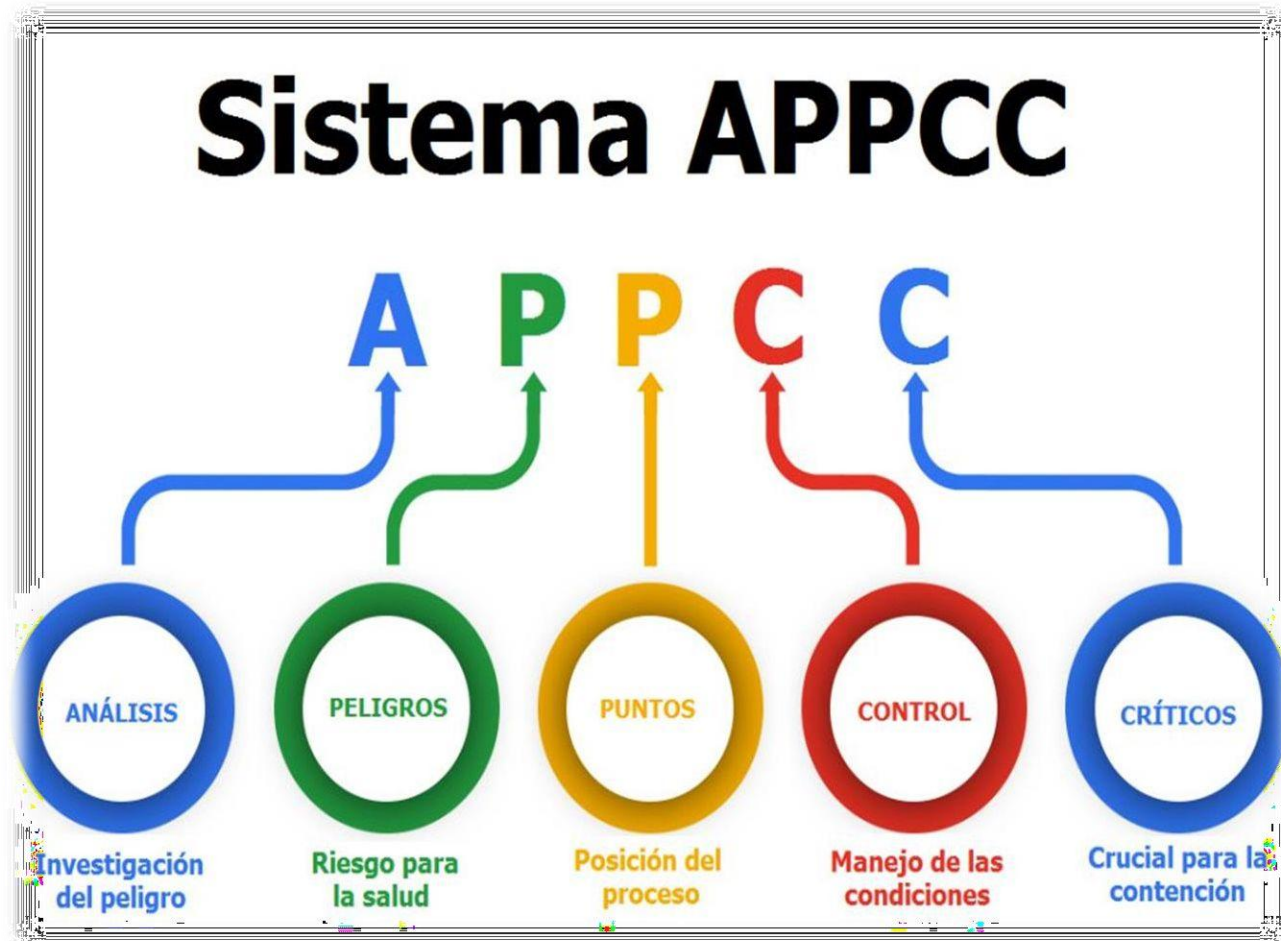
# HACCP

## SEGUN EL CODEX

HACCP es un sistema que identifica, evalúa y controla peligros significativos para la seguridad del alimento.

## PELIGRO SIGNIFICATIVO

Aquel peligro que presentándose en el alimento lesiona o daña la salud del consumidor final ( ser humano )



# PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

Un peligro es un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

¿Cuales son los peligros que pueden presentarse en los alimentos?



### Peligros:

- 1. Biológicos
- 2. Químicos
- 3. Físicos



# PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

## PELIGROS BIOLÓGICOS:

Algas, bacterias, hongos, parásito, virus

## PELIGROS QUÍMICOS

Pesticidas, alérgenos, metales pesados, sustancias de limpieza, aditivos químicos, nitritos, nitratos, otros.

## PELIGROS FÍSICOS

Vidrios, metales, piedras, plásticos, plagas, maderas, joyas, otros





5  
Pasos  
Pre-eliminarios

# PASOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL HACCP

7  
Principios

# IMPORTANCIA Y BENEFICIOS DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL HACCP



# ENTIDADES PERUANAS QUE VIGILAN LA INOCUIDAD



Es un Organismo Público Técnico Especializado adscrito al Ministerio de Agricultura y Riego, con autoridad oficial para: Proteger y Mejorar el Patrimonio Fitosanitario, **Proteger y mejorar el patrimonio Zoosanitario, Garantizar la calidad de los insumos de uso agropecuario, Garantizar la producción orgánica y contribuir con la inocuidad agroalimentaria, Garantizar la satisfacción de los usuarios y la sostenibilidad institucional. PROCESAMIENTO PRIMARIO.** <http://www.senasa.gob.pe>



Establece los requisitos y procedimientos para el registro sanitario, habilitación de plantas y certificado sanitario de exportación de alimentos y bebidas destinados al consumo humano. **ALIMENTO PROCESADO.** <http://www.digesa.minsa.gob.pe>



Realiza acciones de inspección y vigilancia en todas las fases de las actividades pesqueras acuícolas, de productos pesqueros provenientes de la pesca y acuicultura incluyendo la habilitación sanitaria de establecimientos para actividades de pesca y acuicultura. **HIDROBIOLÓGICOS.** <http://www.sanipes.gob.pe>



# NORMATIVA PERUANA

- **R.M. 449-2006/MINSA**  
Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas
- **D.S. N° 004-2011-AG**  
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
- **D.S. N° 007-1998 –SA**  
Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas  
**Actualizado (D.S. N° 004-2014-SA)**
- **D.S. 031-2010/MINSA**  
Reglamento de la calidad del agua para consumo humano
- **R.M. 591-2008/MINSA**  
Criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano
- **R.M. 461-2007/MINSA**  
Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas
- **CODEX STAN 193-1995** Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos
- **CODEX STAN 1-1985** Etiquetado de los Alimentos
- **Ley N° 30021**, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes
- **R.M. 222-2009/MINSA**  
Norma sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano

**CAC/RCP-1(1969), Rev. 2020.** Internacional Recomendado revisado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius

“Actualmente para exportar alimentos fuera de Perú algunos clientes solicitan esquemas particulares a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, con base en Prerrequisitos y HACCP”

**Las empresas deben conocer la legislación alimentaria del país de destino**

Quiero vender  
Espárragos a España



Debo cumplir con  
legislación peruana  
y europea

# SITUACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Las empresas deben cumplir con estrictos procedimientos de higiene y salud del personal ( protocolos y planes ) de manera sostenida.
- La empresas enfrentan dificultades económicas
- Todas las empresas están preparadas para los cambios?
- Contar con un sistema de gestión podría darnos ventajas
- Las empresas deben **REACTIVARSE**, buscando nuevas oportunidades de mercado.

# IMPLEMENTAR UN SISTEMA DE GESTION ES VOLUNTARIO...

- Las necesidades y exigencias del mercado.
- Las necesidades internas de la organización (ordenar sus procesos y gestión).
- Los requisitos de clientes.
- La expectativa de ingresar a nuevos mercados .
- Buscar diferenciarse para “re inventarse "y salir fortalecidos de la crisis.

# PROGRAMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA GIA

# OBJETIVO DEL PROGRAMA

- Este programa tiene como objetivo:
  - capacitar y brindar asistencia técnica a las empresas en la implementación de un **sistema gestión de la inocuidad alimentaria**.
  - Incidir en un cambio cultural, que lleve a la empresa a realizar una gestión más competitiva;
  - **e incursionar a nuevos sistemas de mejora**



# ¿A QUIÉNES ESTÁ DIRIGIDO?

Micro, pequeñas y medianas  
empresas exportadoras o con  
**potencial exportador**, del sector  
agroindustrial



# METODOLOGÍA DEL PROGRAMA

- Capacitaciones grupales en aula.
- Visitas de seguimiento y asistencia técnica en el puesto de trabajo.
- Evaluaciones de avance en la implementación del programa.
- Evaluación final del programa.
- Monitoreo y supervisión a cargo del Dpto. de GC.

**7 meses**  
**período de implementación,**  
**después de realizado el**  
**diagnóstico inicial**



# EQUIPO CONSULTOR...(1)

## a) Consultor-Capacitador

- 1-2 consultores
- Realizan las capacitaciones grupales en aula y visitas a las empresas al inicio de c/módulo del programa.
- Además los diagnóstico iniciales y finales, y la atención a cualquier consulta vía correo electrónico.



## EQUIPO CONSULTOR ...(2)

### b) Consultores de seguimiento local

- Nro. de consultores según el nro. de empresas que participan en el programa.
- Realizan las visitas de seguimiento semanal a cada empresa, brindándoles por lo menos:  
6hr x sem.



# ETAPAS DEL PROGRAMA

ETAPA	MÓDULO	¿COMPRENDE?	DURACIÓN
1. Diagnóstico y Sensibilización	1	- Capacitación (S) - Consultoría	1 día x empresa
2. Programas Pre-Requisitos (BPM) y procedimientos de gestión	2	- Capacitación (S-T) - Consultoría	2 meses
	3		
	4		
3. HACCP: desarrollo final de Manual de Inocuidad y Planes HACCP	5	- Capacitación (S-T) - Consultoría	3 meses
	6		
4. Revisión final y Validación del Sistema HACCP	-	- Consultoría	1 mes
5. Evaluaciones finales (tipo auditoría)	-	- Consultoría	1 mes

T: Taller

# ¿Qué necesitamos de la empresa?

- Compromiso e involucramiento de la Alta Dirección
- Conformar el Comité de Gestión de la Inocuidad Alimentaria.
- Contar con un Coordinador o Responsable del Aseguramiento de la Inocuidad
- Cumplir con las tareas encomendadas por el equipo consultor.
- Asignar el tiempo y los recursos necesarios para lograr los objetivos del programa.



# BENEFICIOS

- Establecimiento de principios básicos y prácticas de seguridad e higiene en la producción de alimentos, a través de la implementación de las BPM.
- Capacidad para controlar los peligros que puedan afectar la inocuidad alimentaria, a través de la implementación del Sistema HACCP.
- Desarrollo de una actitud preventiva y un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria



## BENEFICIOS

- Mejora de la imagen de la empresa ante los consumidores, cumplimiento de la ley.
- Mejora de las competencias del personal a través de los programas de capacitación.
- Desarrollo de un cambio cultural propicio para implementar otros sistemas de gestión de calidad e inocuidad que contribuyan a mejorar la competitividad de la organización.



# REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- Ser una empresa legalmente constituida, exportadora o con potencial exportador.
- Pertener al sector agroindustria.
- Contar con local propio.
- Mantenerse en operación constante.
- Contar con el soporte informático necesarios y la suficiente estructura de comunicaciones (teléfono, fax, e-mail).
- Contar con las condiciones de seguridad que permitan al equipo consultor, el desarrollo de su trabajo en forma normal y completa.

# REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- No tener adeudos con PROMPERU.
- Solicitud de inscripción debidamente completada.
- Carta de Compromiso debidamente completada.
- Recibo de pago (\*)



# CONCLUSIONES

- **EL DESAFÍO DE LA EMPRESA HOY EN DÍA ES INCREMENTAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO CON MENOS RECURSOS y GARANTIZAR LA INOCUIDAD EN TODA LA CADENA.**
- **CUMPLIR CON REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS**
- **COMPROMISO DE CADA MIEMBRO DE LA ORGANIZACIÓN.**
- **REALIZAR LAS ACTIVIDADES PLANIFICADAMENTE**

Seminarios Miércoles del exportador

# Preguntas y respuestas

Angelica Yovera  
Aliaga

**Especialista en  
Normalización**

[ayovera@promperu.gob.pe](mailto:ayovera@promperu.gob.pe)