

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (GIA)

Katia Rosas Izquierdo

krosas@promperu.gob.pe

27 de agosto de 2014

Lima, Perú



PROGRAMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (GIA)

*“Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema HACCP y Sistema de
gestión”*



*prom
perú*

Perú

Agenda



La empresa y las exigencias del mercado y los gobiernos



Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria - "Programa GIA"

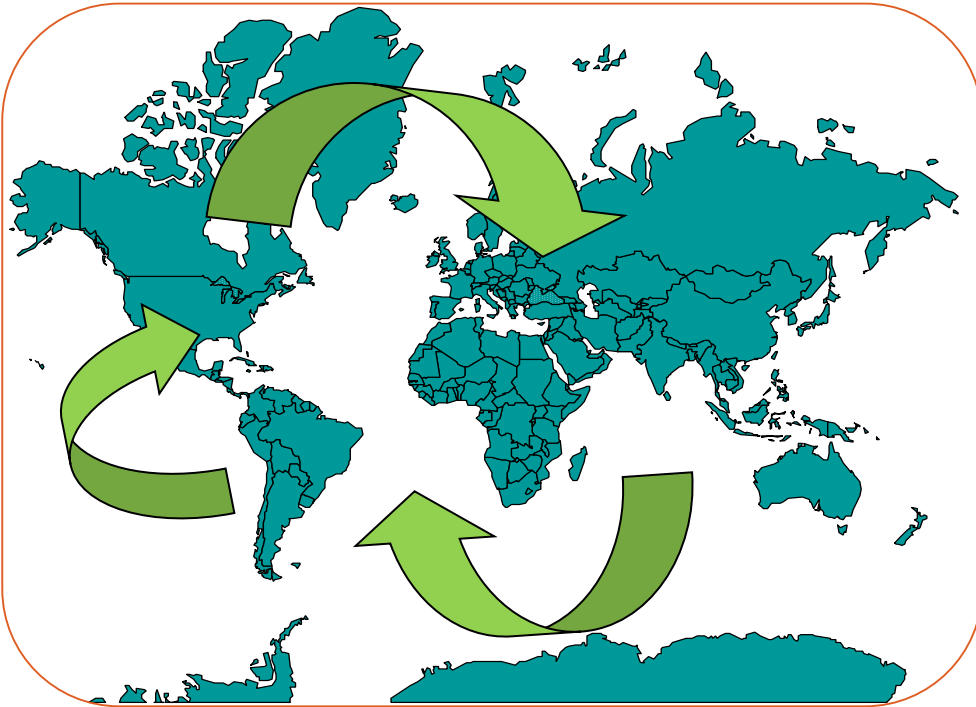


Conclusiones



Las exigencias del mercado

¿A qué nos enfrentamos?



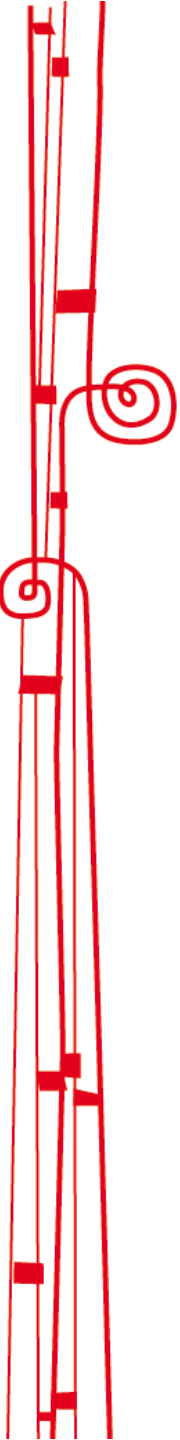
Consumidores más
informados,
exigentes

Competencia global

Regulaciones

Estándares
internacionales o
privados

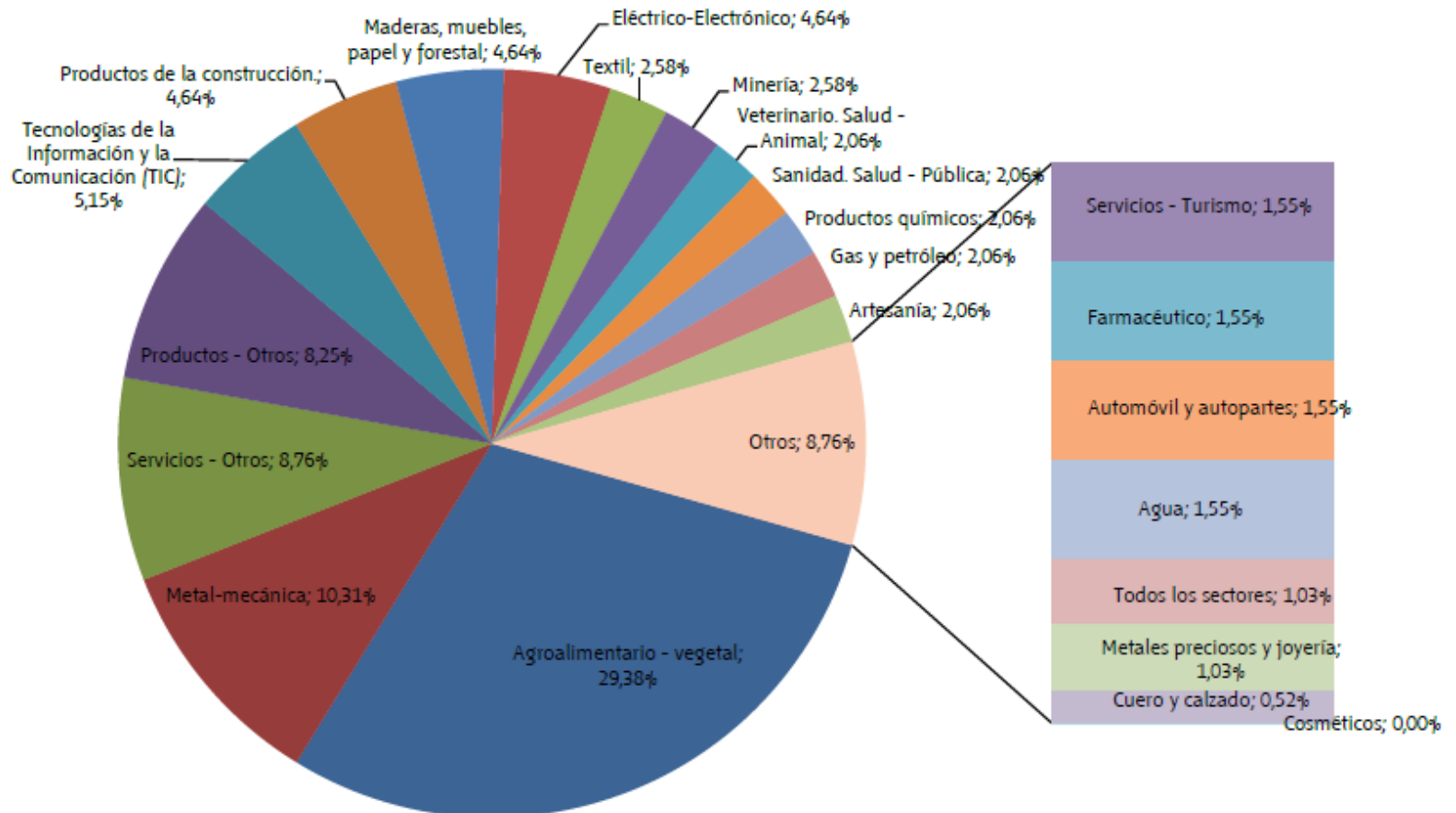
·
Crecimiento
internacional



*Demos un vistazo a las exigencias de los
clientes en cuanto a estándares
internacionales o privados*

*Estudio realizado por Proyecto Inca a fines del
2010 (financiado por el MEF y AENOR)*

Encuesta 100 empresas



Encuesta realizada por el Proyecto Inca (MEF-AENOR)

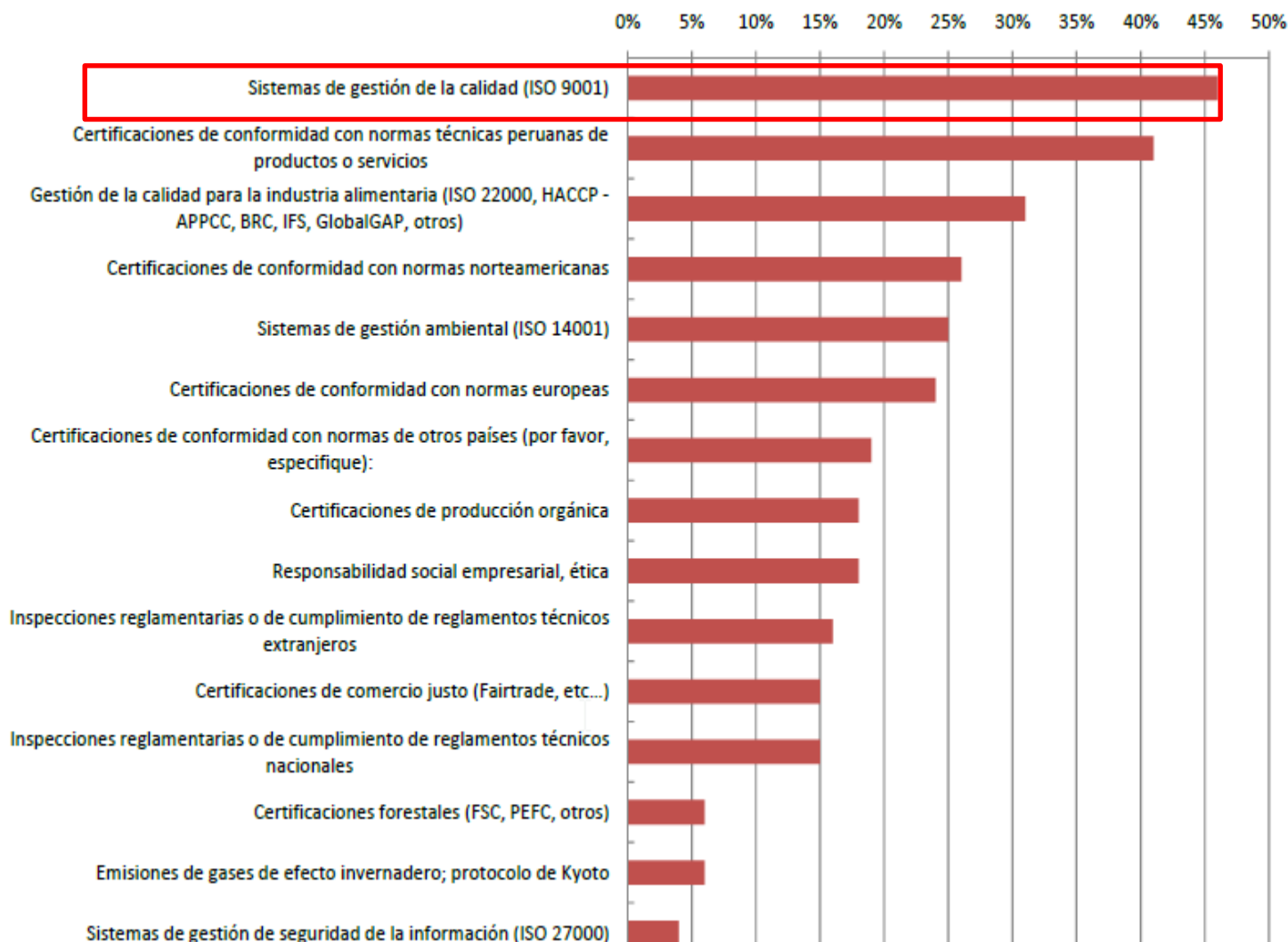
¿Le exigen sus clientes que certifique sus productos o servicios?



Sí exigen: 73.39% !!

Encuesta realizada por el Proyecto Inca (MEF-AENOR)

¿Qué tipo de certificaciones solicitan los clientes?



Encuesta realizada por el Proyecto Inca (MEF-AENOR)

¿Qué pasó?

Mundo 80's

Masivo

Ciclo de vida largo

Los fabricantes proponen

Enfoque técnico productivo

Mundo Actual

Cliente individual potencial

Ciclo de vida corto

Los compradores proponen , más informados

Enfoque integrado, negocio sostenible

Mercado

Producto

Precio

Gestión



El poder ha pasado del fabricante al cliente





Las exigencias de los gobiernos

Normativa

- Normatividad nacional en inocuidad
- Normatividad de principales mercados: **Food Safety Modernization Act –EEUU**
- Regulación UE 258/97 **Novel Foods**

Normatividad peruana en inocuidad alimentaria

- Decreto Legislativo N°1062-2008: Ley de inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N°034-2008: Reglamento de la Ley de inocuidad de los alimentos

Exigencias con un enfoque preventivo = HACCP

Sistema Nacional de Inocuidad de los alimentos



Inocuidad de alimentos procesados

Inocuidad acuícola y pesquera

Inocuidad agroalimentaria

Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad de los Alimentos - COMPIAL

- **D.S. N° 007-98-SA**
- R.M. N° 449-2006 aplicación del HACCP
- R.M. N° 591-2008 criterios microbiológicos
- R.M. N° 591-2008 criterios microbiológicos
- R.M. N° 591-2008 criterios microbiológicos
- D.S. N°07-2004-PRODUCE moluscos bivalvos vivos
- **D.S. N°040-PE Norma sanitaria para actividades pesqueras y acuícolas**
- **D.S. N°004-2011 AG: reglamento de inocuidad agroalimentaria**



Gestión de la Inocuidad Alimentaria



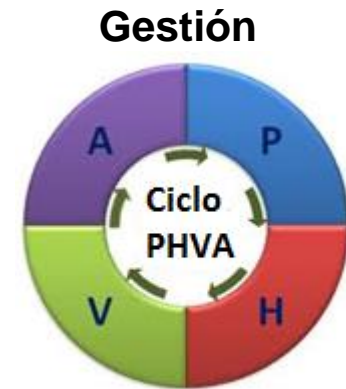
Programa de Gestión de la Inocuidad Alimentaria (GIA)



+



+



=

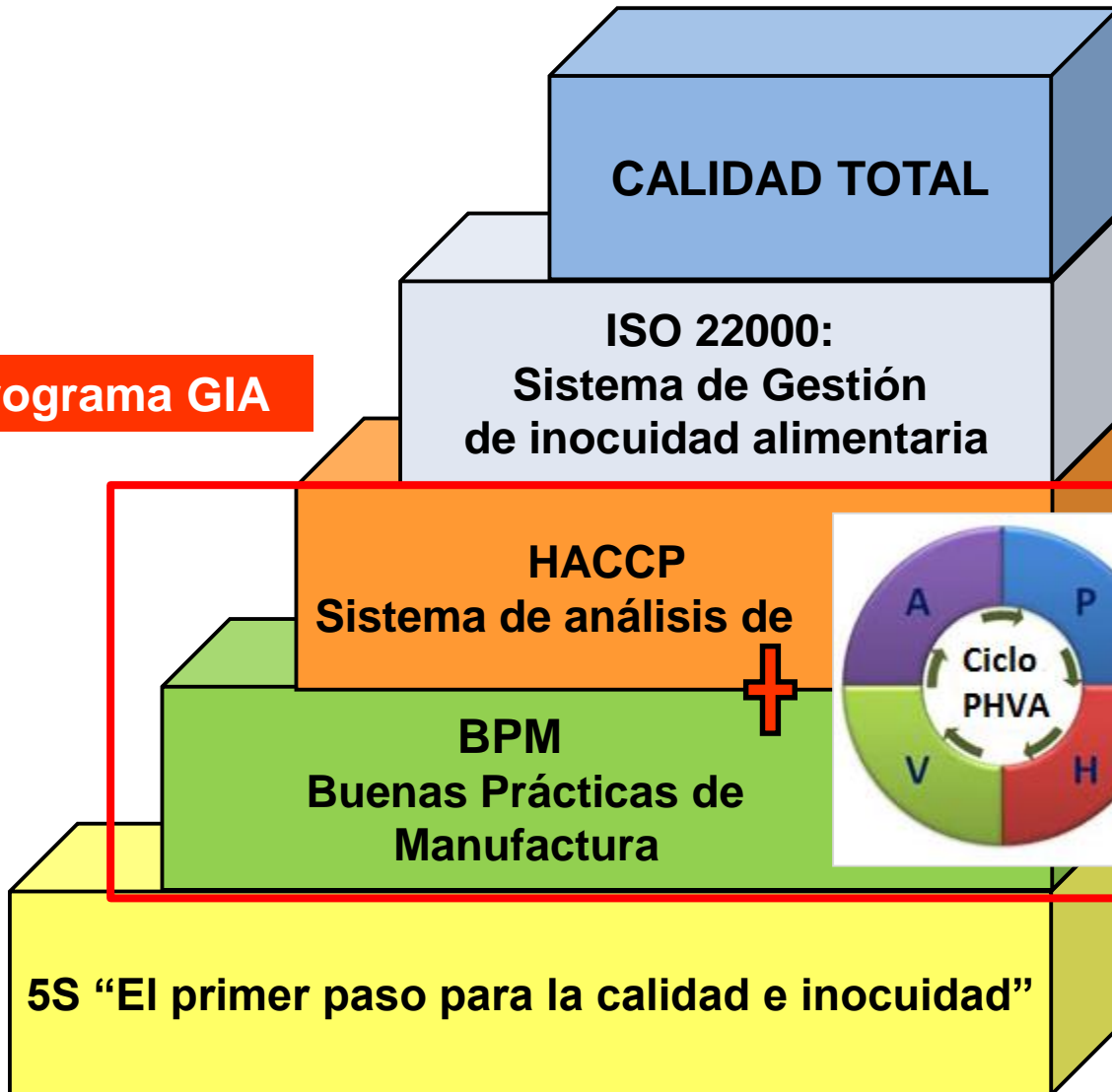
Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

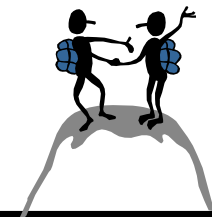


Ruta de la Gestión de la Inocuidad

Programa GIA



Programa 5S – Sector Agroindustria



5° DISCIPLINA

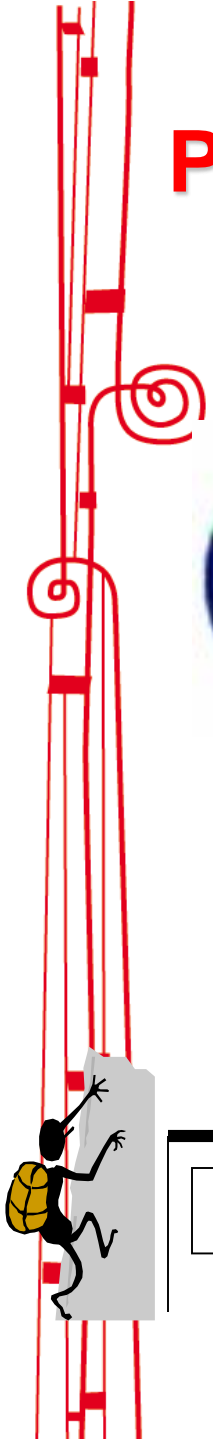
4° MANTENIMIENTO

3° LIMPIEZA E HIGIENE

2° ORDEN

1° CLASIFICACION

“El primer paso para la calidad e inocuidad“



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

S: Seminario
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**



Para mayor información:
Ing. Katia Rosas Izquierdo
Dpto. de Gestión de Calidad
Subdirección de Servicios y Asistencia Empresarial
PROMPERÚ
Teléfono: (511) 6167400 / Anexo 2301
Fax: (511) 421-3938
E-mail: krosas@promperu.gob.pe