



**DIPLOMA DE ESPECIALIZACIÓN**  
**GESTIÓN DE LA**  
**INOCUIDAD ALIMENTARIA**

**Ing. Karla Castro Rodríguez**

# SESIÓN 13 – MÓDULO IV

## INTRODUCCIÓN A ISO 22000:2018



1. ¿Qué es la inocuidad alimentaria?
2. ¿Cuáles son las principales ETA's?
3. ¿Cuáles son los 5 elementos de las BPM's?
4. ¿Cuáles son los 4 niveles de la pirámide de inocuidad aliementaria?
5. ¿Cuál es la diferencia entre un programa de inocuidad (Global Markets Food, Development Program, etc.) y una certificación bajo un estándar de inocuidad (Norma, ISO, etc.).
6. ¿Qué son las BPM's?
7. ¿Cuál es el objetivo y campo de aplicación de la NOM-251-SSA1-2009  
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. / NTP 712.009:2021 Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria. Directrices para las buenas prácticas de higiene en los servicios de alimentación colectiva. 1ª Edición?
8. Cuáles son los tres puntos a controlar para el apartado de instalaciones?
9. ¿Cuáles son los cuatro puntos a controlar para el apartado de abastecimiento de agua?
10. ¿Cuáles son los tres elementos que implica el apartado de instalaciones sanitarias?
11. ¿Cuáles son los cuatro elementos que contempla el apartado de áreas productivas?
12. ¿Cuáles son los tres puntos que contempla el apartado de equipos y utensilios?
13. ¿Cuáles son los tres criterios que considera el apartado para manipulador de alimentos?
14. ¿Cuáles son los diez criterios que contempla el apartado de requisitos higiénicos en alimentos?
15. ¿Cuáles son los cuatro elementos que contempla el apartado de control de calidad?
16. ¿Cuáles son los cuatro elementos que contempla el apartado de saneamiento?
17. ¿Cuáles son los cinco elementos que contempla el apartado de almacenamiento?
18. ¿Cuáles son los cuatro elementos que contempla el apartado de transporte?



¿Qué es HACCP?

¿Cuáles son los 7 principios HACCP?

¿Cuáles son los 12 pasos preliminares HACCP?

¿Cuál es el método ideal para implementar un HACCP?



### La Organización Mundial de la Salud

reporta  
que



1 de 10 personas...



será afectada este año  
por un incidente de  
seguridad alimentaria.

La base  
de un buen



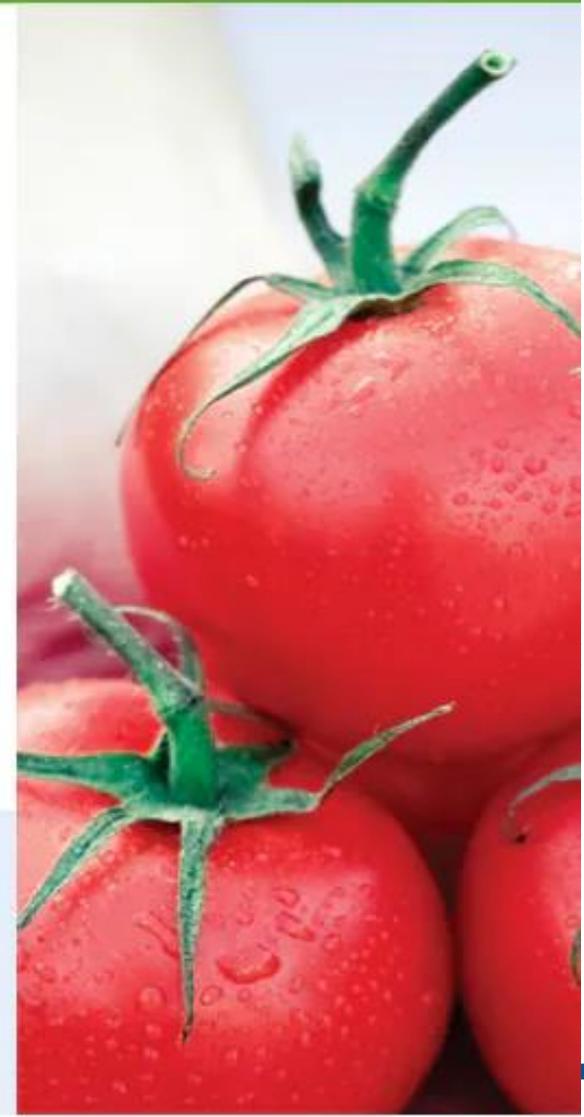
Programa de Seguridad  
Alimentaria comienza con  
una sólida cultura de

## Seguridad Alimentaria



**Siga leyendo** >>

para aprender más sobre **Cultura de Seguridad Alimentaria** y cómo comenzar un plan en su unidad de procesamiento de alimentos!



# INTRODUCCIÓN A ISO 22000:2018



# LEGISLACIÓN ALIMENTARIA EN MÉXICO



PERÚ

Ministerio de Agricultura

Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA

## Normativa Peruana sobre Inocuidad Alimentaria





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental

# LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

## Decreto Legislativo N° 1062

Publicado en Diario Oficial El Peruano

28/06/2008 (Ley) y su Fe de erratas del 03/07/2008



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego

Dr. E. Cruz – Director General  
DIGESA

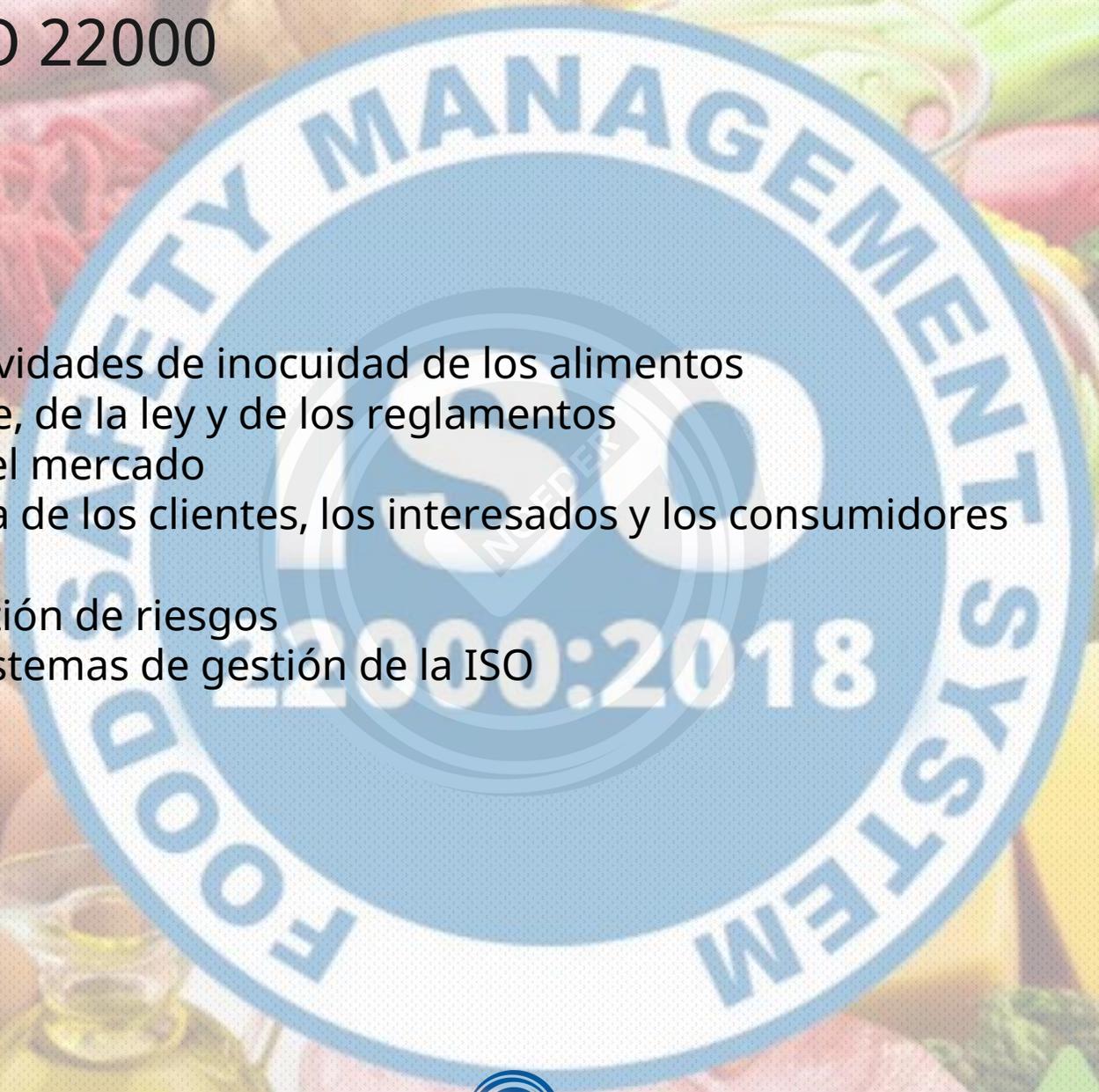
# ¿QUÉ ES LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ISO 22000?

La ISO 22000 es una norma internacional que define los requisitos de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos que abarca a todas las organizaciones de la cadena alimentaria desde "la granja hasta la mesa".



# BENEFICIOS ISO 22000

- Mejor control de las actividades de inocuidad de los alimentos
- Cumplimiento del cliente, de la ley y de los reglamentos
- Facilitó el crecimiento del mercado
- Aumento de la confianza de los clientes, los interesados y los consumidores en los productos
- Mejoramiento de la gestión de riesgos
- Integración con otros sistemas de gestión de la ISO



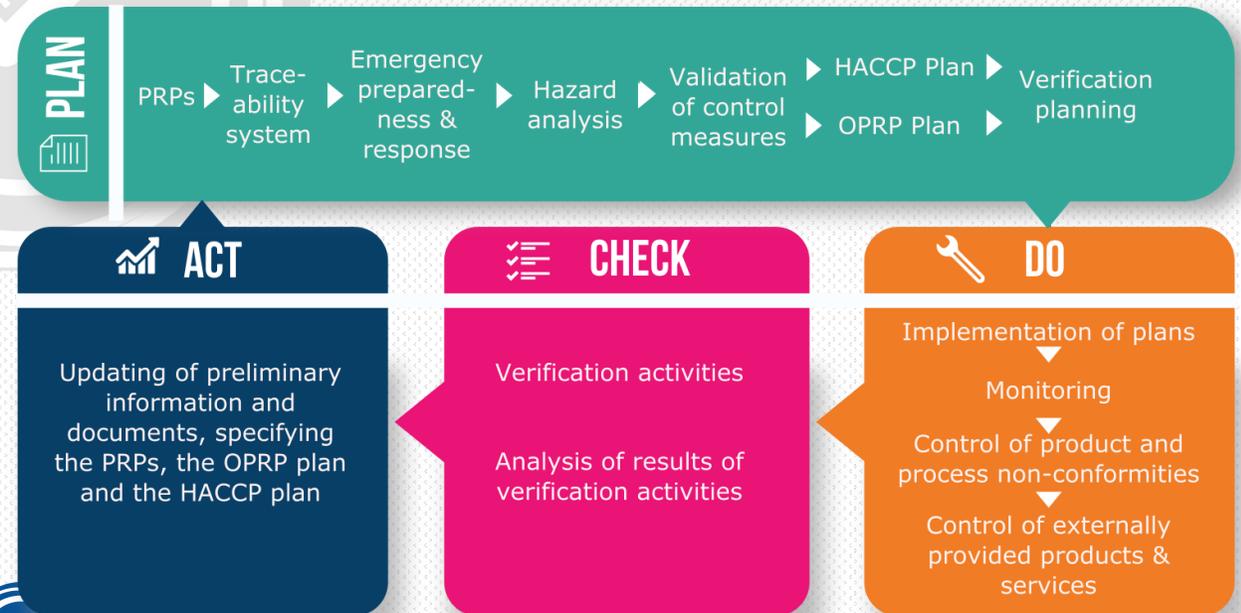
# PDCA-CYCLE ISO 22000:2018



## ESTRUCTURA ISO 22000



### OPERATIONAL PLANNING AND CONTROL



---

# DEFINICIONES

---

Q U A L I T



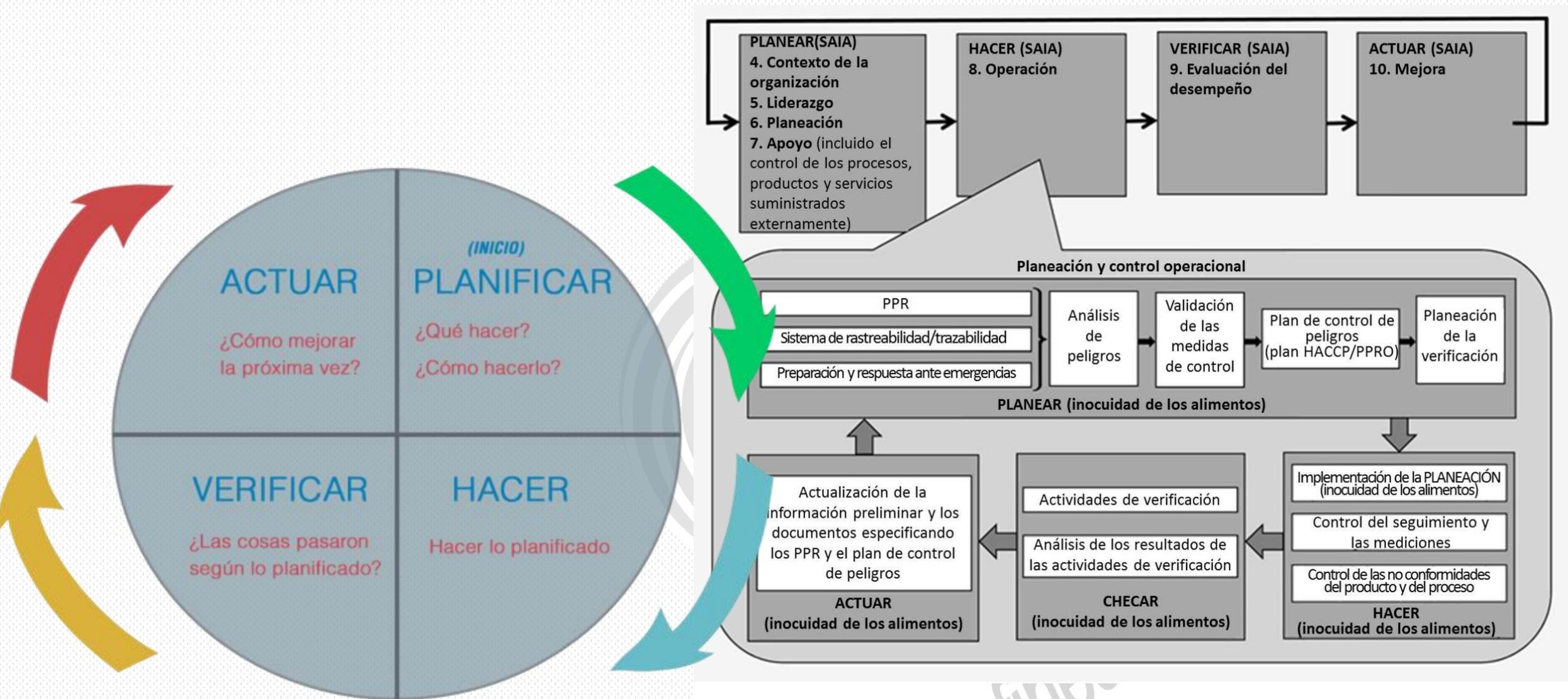


Figura 1 – Representación del ciclo Planear-Hacer-Checar-Actuar en los dos niveles





# CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN



## ☐ Análisis PEST

## ☐ Análisis PESTEL

## ☐ Análisis FODA

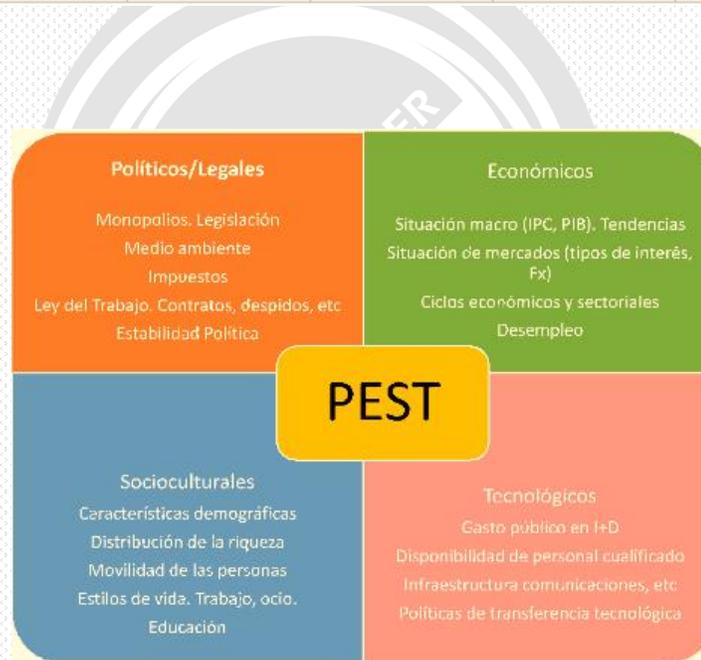
## ☐ Modelo de las 7 S

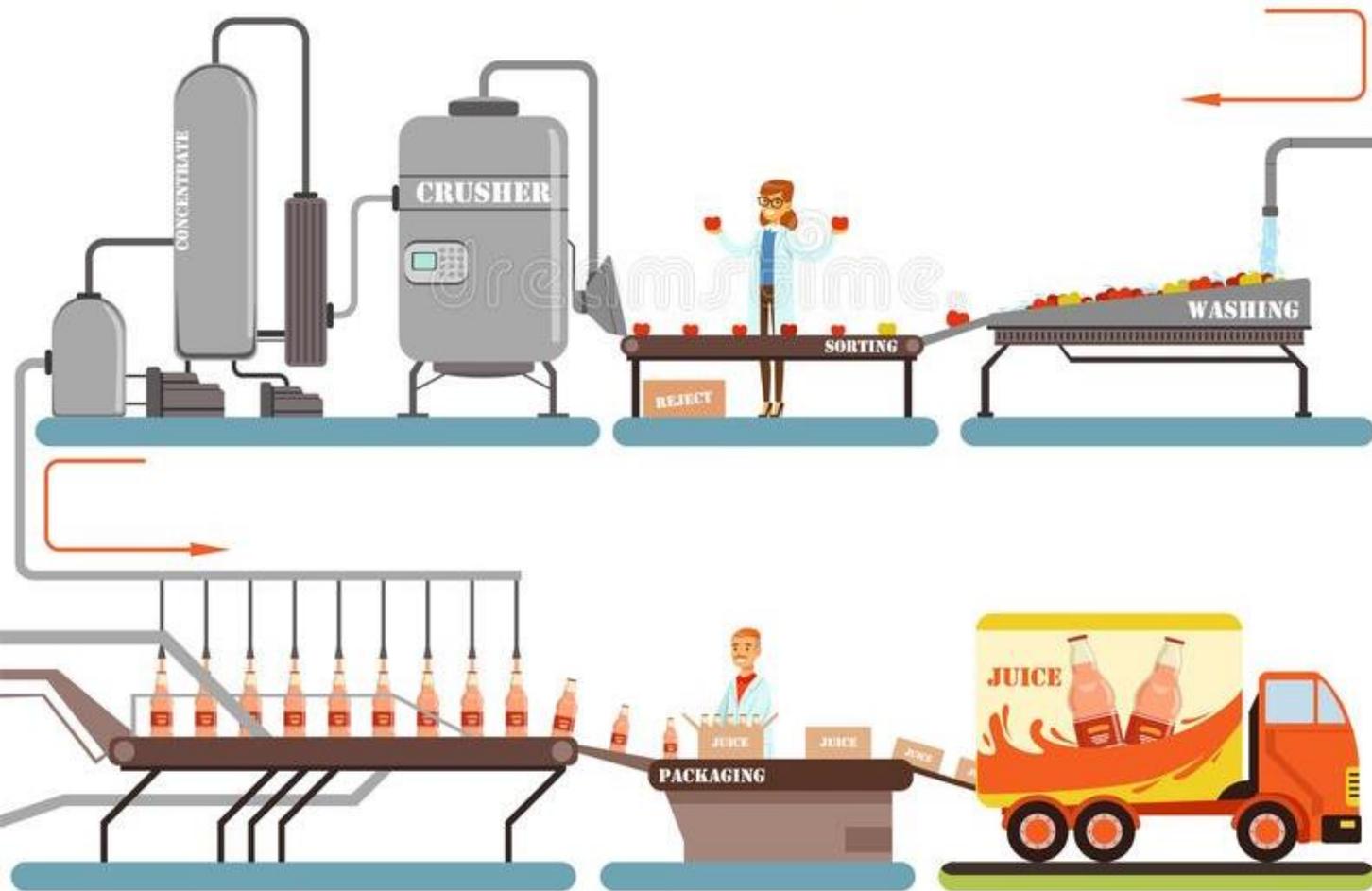
- Estrategia (*Strategy*)
- Estructura (*Structure*)
- Sistemas (*Systems*)
- Estilo (*Style*)
- Valores compartidos (*Shared values*)
- Personal (*Staff*)
- Habilidades (*Skills*)

## ☐ Las 5 fuerzas de Porter

- Poder de negociación de los compradores o clientes
- Poder de negociación de los proveedores o vendedores
- Amenaza de nuevos competidores
- Amenaza de productos sustitutos
- Rivalidad entre los competidores

P	E	S	T	E	L
Political	Economic	Social	Technological	Environmental	Legal
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Government policy</li> <li>• Political stability or instability overseas</li> <li>• Foreign trade policy</li> <li>• Tax policy</li> <li>• Labor laws</li> <li>• Terrorism and military considerations</li> <li>• Environmental laws</li> <li>• Funding grants and initiatives</li> <li>• Trade restrictions</li> <li>• Fiscal policy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Economic Growth</li> <li>• Interest Rates</li> <li>• Exchange rates</li> <li>• Inflation</li> <li>• Disposable income of consumers</li> <li>• Disposable income of businesses</li> <li>• Taxation</li> <li>• Interstate taxes</li> <li>• Wages rates</li> <li>• Financing capabilities</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Population growth</li> <li>• Age distribution</li> <li>• Health consciousness</li> <li>• Career attitudes</li> <li>• Customer buying trends</li> <li>• Cultural trends</li> <li>• Demographics</li> <li>• Industrial reviews and consumer confidence</li> <li>• Organizational image</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producing goods and services</li> <li>• Emerging technologies</li> <li>• Technological maturity</li> <li>• Distributing goods and services</li> <li>• Target Market Communication</li> <li>• Potential Copyright infringements</li> <li>• Increased training to use innovation</li> <li>• Potential Return on Investment (ROI)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The decline of raw materials</li> <li>• Pollution and green house gas emissions</li> <li>• Promoting positive business ethics and sustainability</li> <li>• Reduction of their carbon foot print.</li> <li>• Climate and weather</li> <li>• Environmental Legislation</li> <li>• Geographical location (and accessibility)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Health &amp; Safety</li> <li>• Equal Opportunities</li> <li>• Advertising Standards</li> <li>• Consumer Rights and laws</li> <li>• Product Labeling</li> <li>• Product Safety</li> <li>• Safety Standards</li> <li>• Labor Laws</li> <li>• Future Legislation</li> <li>• Competitive Legislation</li> </ul>





**JUGO FRESKO**  
S.A. DE C.V.





LIDERAZGO



*Ing. Iris García Herrera*  
**Gerente de Inocuidad**



*Ing. Karla Castro Rodríguez*  
**Directora General**



*Liliana Rodríguez Sánchez*  
**Administradora Financiera**



*Ing. Daniela G. Lovera Zavala*  
**Auxiliar de Sistemas de  
Gestión**



ROL	RESPONSABILIDAD	SGIA	DATOS CONTACTO





# PLANIFICACIÓN

		PROBABILIDAD				
		Raro	Poco probable	Posible	Muy probable	Casi seguro
CONSECUENCIAS	Despreciable	Bajo	Bajo	Bajo	Medio	Medio
	Menores	Bajo	Bajo	Medio	Medio	Medio
	Moderadas	Medio	Medio	Medio	Alto	
	Mayores	Medio	Medio	Alto	Alto	
	Catastróficas	Medio	Alto	Alto	Muy alto	

## Mapa de peligros alimentarios

- 
Peligros biológicos
- 
Peligros químicos
- 
Peligros físicos
- 
Alérgenos
- 
Otros peligros





# OPERACIÓN





# EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO





MEJORA



**¡GRACIAS!**

Hemos concluido la Sesión 13 –  
MOD IV.

