



Centro de
Especializaciones
Noeder

Diploma de Especialización Internacional

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

MÓDULO IV

NORMAS VOLUNTARIAS Y LEY DE MODERNIZACIÓN DE EE.UU. (FSMA)

TALLER 1

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

PRINCIPALES NORMATIVAS





NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

GLOBAL G.A.P. BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS



WEB: <https://www.globalgap.org/>



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

GLOBAL G.A.P. BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

The screenshot displays the GLOBALG.A.P. website interface. At the top, there is a navigation bar with the following links: **Productores**, **Organismos de certificación**, and **Compradores**. Below this, a secondary navigation bar includes: **Acerca de GLOBALG.A.P.**, **Lo que ofrecemos** (highlighted with a pink border), **Desarrollo de capacidades**, **Centro de documentos**, **Noticias y prensa**, **Eventos**, **Idiomas**, **Empleos**, and **Contáctanos**.

The main content area features a large banner with the text "Generador inteligente de verificación" (Intelligent verification generator). A dropdown menu is open under "Lo que ofrecemos", showing the following options: **INTRODUCCIÓN →**, **Smart Checklist Builder →**, **GLOBALG.A.P. solutions**, **Benchmarking**, and **IT platform**. The "Smart Checklist Builder" option is highlighted with a green background.

Below the dropdown, there is a green button labeled **COMENZAR** (START).

The background of the banner shows a person's hand pointing at a digital interface, with a circular logo containing various agricultural icons.



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

¿Qué produces?

La mayoría de nuestras soluciones son estándares de producción primaria. Si busca una solución para la cadena de suministro, seleccione la opción "No soy productor". Seleccione todas las opciones que correspondan:

☐

**Cultivos
combinables**

☐

Acuicultura

☐

Frutas y verduras

☐

**Flores y plantas
ornamentales**

☐

**Material de
propagación de
plantas**

☐

pienso compuesto

☐

Lúpulo



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

BRITISH RETAIL CONSORTIUM O BRC



WEB: <https://www.brcgs.com/>



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD



 Inglés ▼

Participar

Acerca de BRCGS ▼ **Nuestros estándares** ▼ **Soluciones digitales** ▼ **Capacitación** ▼ **Eventos** **Propiedad**

Recursos **Almacén**

Agentes y corredores

Productos de consumo

**Comercio ético y
abastecimiento responsable**

Seguridad alimentaria

Certificación sin gluten

Materiales de embalaje

**Certificación basada en
plantas**

Minorista

COMENZAR

**Almacenamiento y
distribución**

**Conecta
protege
cadena
suministro**

Global



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

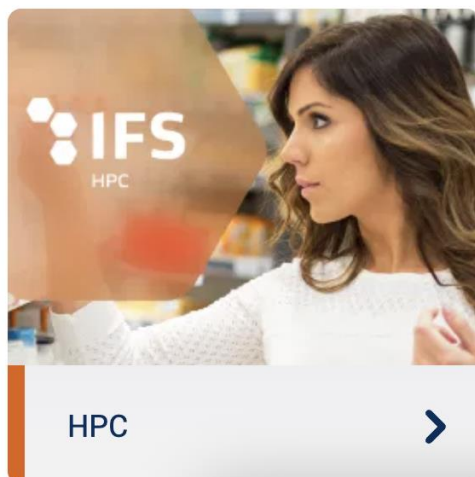
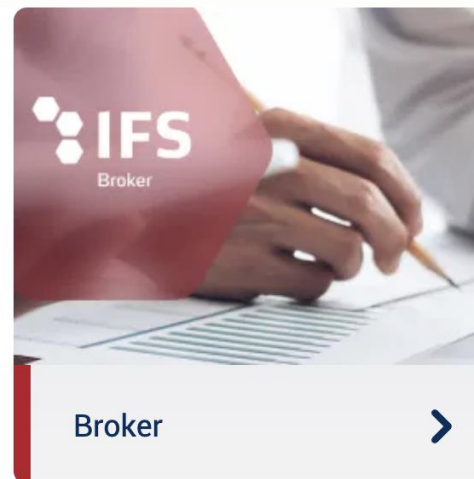
INTERNATIONAL FEATURED STANDARDS O IFS FOOD



WEB: <https://www.ifs-certification.com/es/>



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD





NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD



IFS Portfolio

Partner & Network

Acerca de IFS

IFS Food Document Hub

Filtrar Documentos 

CATEGORIA

 Norma 

IDIOMA

 Español 

Palabra clave

Buscar

- Resultados (1)
- Sólo en inglés (1)

TÍTULO	Fecha de publicación	Idioma	Categoría	Talla	
IFS Food v8 standard ES	28.03.2024	Español	Norma	957,86 KB	



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

ISO 22000:2018



WEB: <https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:22000:ed-2:v2:es>



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD



Online Browsing Platform (OBP)



Sign in

Language ▾

Hel

Search

ISO 22000:2018(es) ×

ISO 22000:2018(es) Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos — Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria

BUY

Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain

Table of contents

Prólogo

Prólogo de la versión en español

▼ Introducción

0.1 Generalidades

0.2 Principios del SGIA

▶ 0.3 Enfoque a procesos

0.4 Relación con otras normas de si

1 Objeto y campo de aplicación

2 Referencias normativas

3 Términos y definiciones

▼ 4 Contexto de la organización

4.1 Comprensión de la organización

4.2 Comprensión de las necesidad

4.3 Determinación del alcance del s

4.4 Sistema de gestión de inocuidad

▼ 5 Liderazgo

5.1 Liderazgo y compromiso

 **Figures**

 **Tables**

Available in: **EN** **FR** **ES**



Redlines ▼



Prólogo

ISO (Organización Internacional de Normalización) es una federación mundial de organismos nacionales de normalización (organismos miembros de ISO). El trabajo de elaboración de las Normas Internacionales se lleva a cabo normalmente a través de los comités técnicos de ISO. Cada organismo miembro interesado en una materia para la cual se haya establecido un comité técnico, tiene el derecho de estar representado en dicho comité. Las organizaciones internacionales, gubernamentales y no gubernamentales, vinculadas con ISO, también participan en el trabajo. ISO colabora estrechamente con la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) en todos los temas de normalización electrotécnica.

En la Parte 1 de las Directivas ISO/IEC se describen los procedimientos utilizados para desarrollar este documento y aquellos previstos para su mantenimiento posterior. En particular debería tomarse nota de los diferentes criterios de aprobación necesarios para los distintos tipos de documentos ISO. Este documento ha sido redactado de acuerdo con las reglas editoriales de la Parte 2 de las Directivas ISO/IEC (véase www.iso.org/directives).

Se llama la atención sobre la posibilidad de que algunos de los elementos de este documento puedan estar sujetos a derechos de patente. ISO no asume la responsabilidad por la identificación de alguno o todos los derechos de patente. Los detalles sobre cualquier derecho de patente identificado durante el desarrollo de este documento se indicarán en la Introducción y/o en la lista ISO de declaraciones de patente recibidas (véase www.iso.org/patents).

Cualquier nombre comercial utilizado en este documento es información que se proporciona para comodidad del usuario y no constituye una recomendación.

Para una explicación de la naturaleza voluntaria de las normas, el significado de los términos específicos de ISO y las expresiones



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

FSSC 22000



WEB: <https://www.fssc.com/schemes/fssc-22000/>



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

[Servicios](#) ▾[Eventos](#) ▾[Noticias](#) ▾[Acerca de](#) ▾[Registro Público](#) ▾[Acceso](#) ▾

FSSC 22000 es el sistema líder de gestión de seguridad alimentaria

FSSC 22000 lleva 15 años impactando la seguridad alimentaria global. El sistema proporciona un modelo de certificación que puede utilizarse en la industria alimentaria y la cadena de suministro relacionada para garantizar los estándares y procesos de seguridad alimentaria. FSSC 22000 cuenta con el reconocimiento de la GFSI y sigue la descripción de la categoría de la cadena alimentaria definida en la norma ISO 22003-1:2022.

Descargar el Última versión

En marzo de 2023, FSSC 22000 publicó la versión 6 de su Esquema, que es obligatoria desde el 1 de abril de 2024.

Seleccione su idioma:
Español ▾

Descargar ahora 

Encuentre versiones de esquemas
más antiguas →

[¿Qué es FSSC 22000?](#)[Manténgase certificado](#)



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

SQF



WEB: <https://www.sqfi.com/>



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

[Nuestro Programa](#)[El código SQF](#)[Certifíquese](#)[Programa de Integridad](#)[Directorios](#)[Capacitación y eventos](#)[Profesionales SQF](#)

[Inicio](#) / [El código SQF](#) / [Elija su código](#) / [Biblioteca de Códigos](#) / [Manufactura de Alimentos](#)

[Go](#)

Código de Seguridad Alimentaria: Fabricación de Alimentos, Edición 9



Nuestro Código de Manufactura de Alimentos se puede aplicar a las categorías del sector alimentario para procesar lácteos; miel; huevo; panadería y snacks; frutas, verduras, frutos secos y zumos de frutas; enlatado, UHT y operaciones de aspecto; procesamiento de hielo, bebidas y bebidas; fabricación de confitería; fabricación de alimentos en conserva; fabricación de ingredientes alimento; fabricación de comidas preparadas; aceites, grasas y fabricación de productos para

Listas de verificación

[Lista de comprobación](#)[Lista de comprobación habilitada para macro](#)



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

PRIMUS GFS



WEB: <https://primusgfs.com/>



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

¿Qué módulos son adecuados para mi operación?



– Granja

También conocida como auditoría de rancho. Este tipo de auditoría se aplica a la agricultura y al cultivo de plantas, granos y legumbres para la industria alimentaria en terrenos abiertos.

Módulo 1

Aplicable a todas las áreas de producción, consiste en la evaluación del Sistema de



– Agricultura de interior

También conocido como invernadero. Esta auditoría se aplica al cultivo de plantas para la industria alimentaria en un entorno controlado, en una estructura cerrada, temporal o permanente (p. ej., invernadero, cultivo vertical, hidroponía, cultivo de hongos. etc.).



– Equipo de cosecha

Aplicable a la cosecha en fincas o agricultura de interior. Cosecha (recolección) de un cultivo en el sitio de producción (p. ej., arrancando o desenterrando el producto del suelo, recogiendo, separándolo de la planta), va sea manual o mecánicamente.



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

	Módulo 1 de PrimusGFS: Sistema de gestión de la seguridad alimentaria		(Español)
	Granja PrimusGFS Módulo 2		(Español)
	Módulo 3 de PrimusGFS: Agricultura de interior		(Español)
	Equipo de cosecha del módulo 4 de PrimusGFS		(Español)
	Instalación del módulo 5 de PrimusGFS		(Español)
	PrimusGFS Módulo 6 HACCP		(Español)
	Módulo 7 de PrimusGFS Control preventivo		(Español)
	Módulo 8 de PrimusGFS: Granos y legumbres		(Español)
	Prácticas de MIP del Módulo 9 de PrimusGFS		(Español)



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

Módulo 6 - HACCP (Secciones 6.01 a 6.03)

Requisitos del Sistema HACCP

Sección	P #	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
Pasos Preliminares	6.01.01	¿Hay un equipo responsable del programa HACCP en la operación, con un líder asignado para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento continuo del sistema HACCP?	10	
Pasos Preliminares	6.01.02	¿Existe evidencia documentada de que los miembros del equipo de HACCP han sido entrenados en los principios de HACCP?	15	
Pasos Preliminares	6.01.03	¿Existe una descripción del producto para los productos producidos?	10	
Pasos Preliminares	6.01.04	¿Se han diagramado los procesos con suficiente detalle para describir completamente el proceso o los pasos de manejo/procesamiento del producto?	10	
Pasos Preliminares	6.01.05	¿Existe evidencia documentada de que los diagramas de flujo se hayan verificado en el sitio?	10	
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.01	¿Se ha realizado un análisis de peligros documentado para los procesos, que muestra los distintos tipos de peligros, su probabilidad de ocurrencia, su gravedad asociada y sus medidas de	15	



NORMAS VOLUNTARIAS SOBRE GESTIÓN DE INOCUIDAD

Guías de interpretación

**PrimusGFS Audit
HACCP
(Module 6) Guidelines**

Used in conjunction with the PrimusGFS v3.2 audit

¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conócenos más haciendo clic en cada botón

