



Centro de
Especializaciones
Noeder



Florida
Global
University

Diplomado de Especialización

IMPLEMENTADOR Y AUDITOR INTERNO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO 22000

CICLO REGULAR

MÓDULO I

CLASE 1

**FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD
ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO**

Ing. MSc. Marcela Espinoza Almazán



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

- Conceptos de Inocuidad Alimentaria.
- Evolución de los sistemas de gestión de inocuidad.
- Introducción a la familia ISO 22000.
- Relación con:
 - ❖ Codex Alimentarius.
 - ❖ HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control).
 - ❖ BPM, POES, PPR.
- Principios del sistema HACCP: 12 pasos y 7 principios.
- Programas Prerrequisitos según ISO/TS 22000.
- Contexto de la organización en la industria alimentaria.
- Cultura de Inocuidad alimentaria (Food Safety Culture).



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONCEPTOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

INOCUIDAD (Food Safety):

Es la seguridad de que un alimento no causará daño a la salud del consumidor cuando es preparado y/o ingerido de acuerdo a su intención de uso.

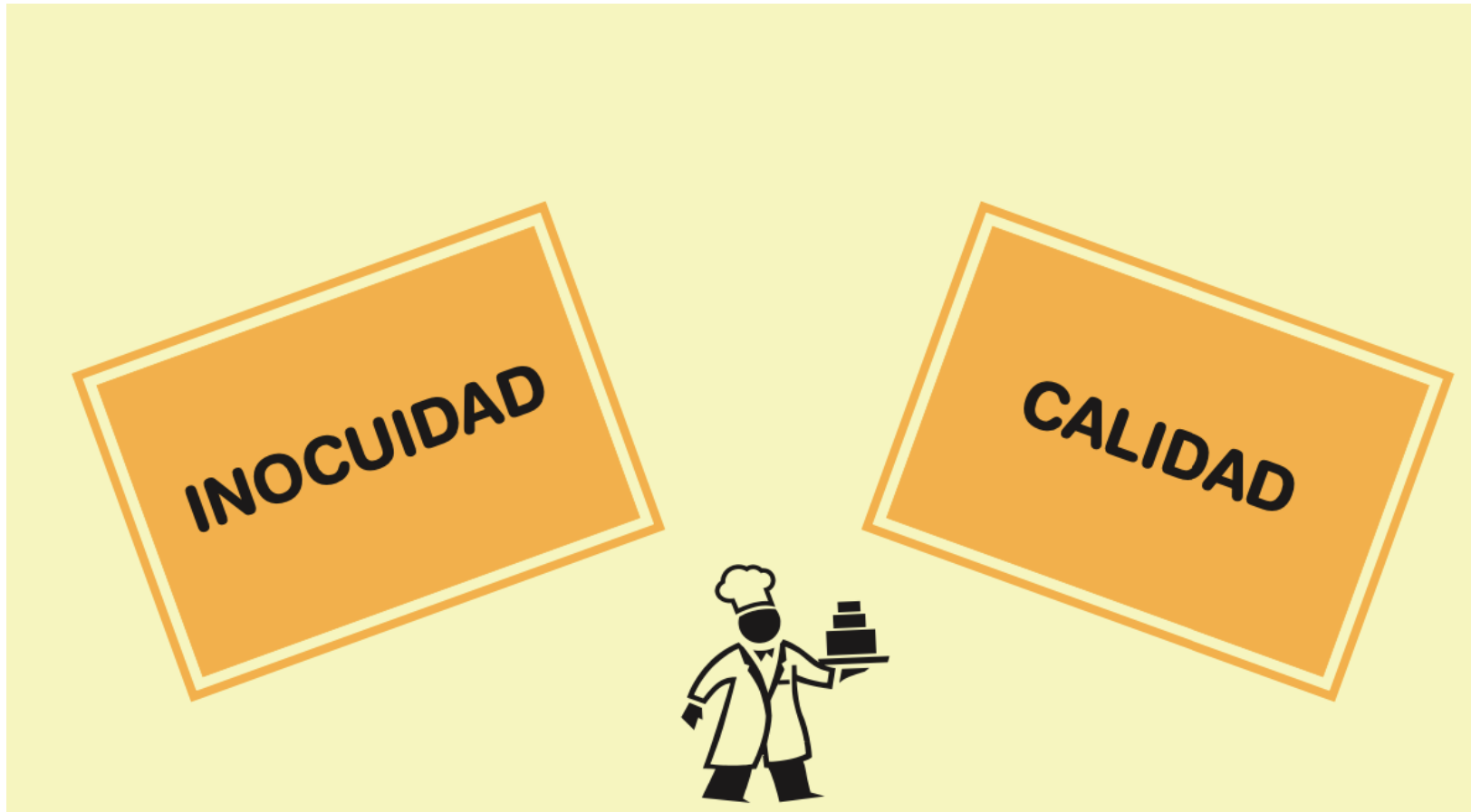
CALIDAD (Food Quality):

Se enfoca a los atributos especificados del producto que no causa daño a la salud del consumidor pero causan pérdida económica.



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONCEPTOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA – HERRAMIENTA DE TRABAJO





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

EVOLUCIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD



https://www.elika.eus/wp-content/uploads/2026/02/resumen-anual- rasff-alimentos_2025-1.pdf



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

RELACION CON NORMATIVAS CODEX – HACCP – BPM – POES – PPR

10 TEMAS CLAVES EN EL CODEX 2020

El Codex, el año 2020 actualizó los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (PGHA), tiene cambios importantes, nuevos enfoques, nuevas directrices y nuevas definiciones. Siempre con el mismo énfasis, **lograr la inocuidad de los alimentos**.

Este documento (los PGHA) tiene dos partes: Las buenas prácticas de higiene (BPH) y el Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) [1]. En la siguiente figura se muestra de manera esquemática.





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

10 TEMAS CLAVES EN EL CODEX 2020

TEMA 1 – FUNCIONES DE TRES ACTORES DE LA CADENA ALIMENTARIA

Lograr inocuidad de los alimentos, no es solo responsabilidad de las empresas de la cadena alimentaria, ni de las autoridades; esto lo deja claro el Codex, al establecer que el consumidor también tiene responsabilidad; siendo los actores:

- Los **consumidores deberían desempeñar su papel siguiendo las orientaciones** e instrucciones pertinentes para la manipulación, preparación y almacenamiento de los alimentos y aplicando las medidas adecuadas de higiene de los alimentos.
- **Respecto a los Operadores de las Empresas Alimentarias**; el Codex manifiesta que deben “aplicar las prácticas de higiene y los principios de inocuidad de los alimentos”.
- En cuanto a la **Responsabilidad de las autoridades competentes**, manifiesta que deben “decidir el mejor modo de aplicar estos principios generales a través de la legislación, los reglamentos y las regulaciones pertinentes.



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

10 TEMAS CLAVES EN EL CODEX 2020

TEMA 2 – 8 PRINCIPIOS





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

10 TEMAS CLAVES EN EL CODEX 2020

TEMA 3 – COMPROMISO DE LA DIRECCIÓN

Otro de los elementos que es novedad es que se describe claramente cual debe ser el **compromiso de la dirección con la seguridad alimentaria**.

Este compromiso se manifestará en estos dos aspectos

Establecimiento
y mantenimiento
de una **cultura
positiva** de
inocuidad de
los alimentos.

Velar por la
**eficacia de
los sistemas**
establecidos
en materia
de higiene



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

10 TEMAS CLAVES EN EL CODEX 2020

TEMA 3 – COMPROMISO DE LA DIRECCIÓN – DIRECTRICES





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

10 TEMAS CLAVES EN EL CODEX 2020

TEMA 3 – COMPROMISO DE LA DIRECCIÓN

En resumen, para velar por la eficacia de los sistemas, la dirección debe estar a cargo de:

- Funciones, responsabilidades y autoridades en la empresa.
- Integridad del sistema.
- Controles y la documentación actualizada.
- Capacitación y supervisión del personal.
- Requisitos reglamentarios pertinentes.
- Mejora continua.



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

10 TEMAS CLAVES EN EL CODEX 2020

TEMA 3 – COMPROMISO DE LA DIRECCIÓN

Fig. 5: elementos que se pueden aplicar para cultivar la cultura positiva de inocuidad de los alimentos.



Fuente: Elaboración propia.



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

10 TEMAS CLAVES EN EL CODEX 2020

TEMA 4 – EDUCACIÓN AL CONSUMIDOR

El Codex da directrices para educar al consumidor para que **comprendan la importancia de la información de las etiquetas de los productos** y seguir las instrucciones que los acompañan.

La información a entregar al consumidor que se menciona es:

- relación entre el control del tiempo o temperatura,
- la contaminación cruzada y las enfermedades transmitidas por los alimentos,
- así como de la presencia de alérgenos.
- *las Cinco claves de la OMS para la inocuidad de los alimentos*

Educar al consumidor para que apliquen las medidas adecuadas de higiene de los alimentos.



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

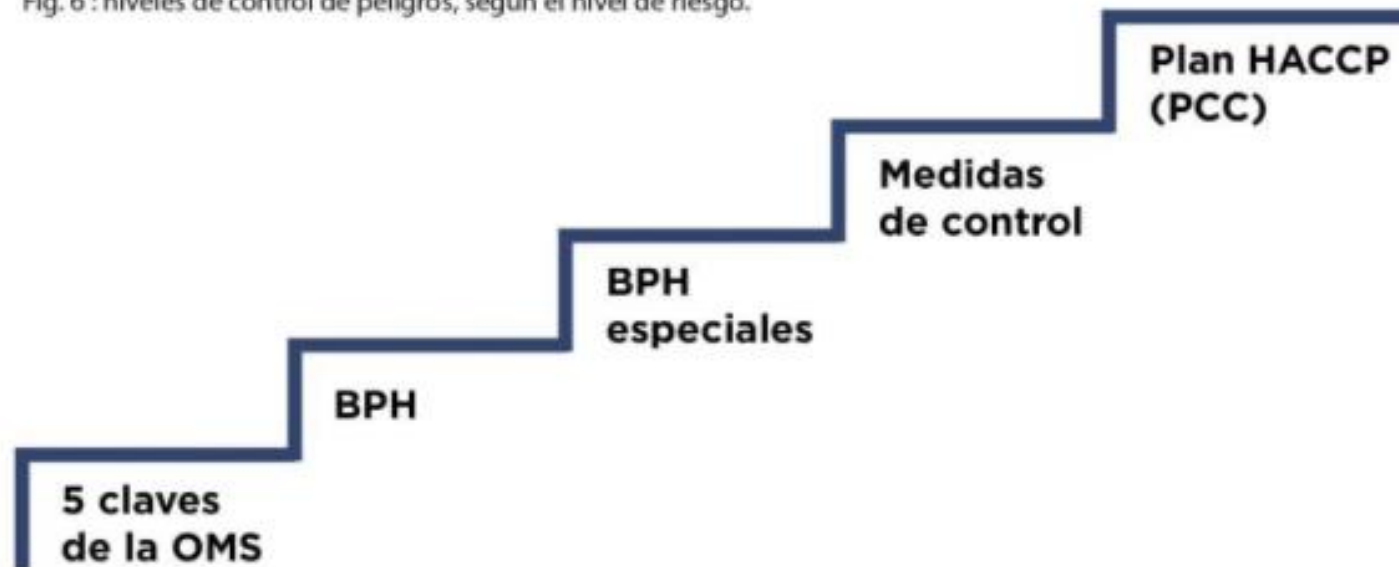
10 TEMAS CLAVES EN EL CODEX 2020

TEMA 5 – NIVELES DE CONTROLES DE PELIGROS

Todos los peligros no tienen el mismo nivel de riesgo, por ello **que se pueden aplicar diversos niveles de control**, esto se manifiesta en varias partes de los PGHA.

En la siguiente figura se observan los niveles de control de peligros, según el nivel de riesgo.

Fig. 6 : niveles de control de peligros, según el nivel de riesgo.





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

10 TEMAS CLAVES EN EL CODEX 2020

TEMA 6 – DESCRIBIR LA FUENTE DE PELIGROS O MOTIVO DE OCURRENCIA

En el principio 1 del Sistema HACCP, el Codex explicita la necesidad de describir la fuente de los peligros y el motivo de ocurrencia de esto.

Esto es relevante, ya que los peligros provienen de algún lugar (fuente) y se debería conocer; lo mismo los peligros no llegan al alimento solos, si no que son ayudados por factores (motivo de ocurrencia).





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

10 TEMAS CLAVES EN EL CODEX 2020

TEMA 7 – POSIBILIDAD DE USAR ANÁLISIS DE PELIGRO SIMPLIFICADO

En el principio 1 del sistema HACCP el Codex describe que puede ser aceptable un análisis de peligros simplificado.

El análisis simplificado **considera grupos de peligros** (microbiológicos, físicos, químicos) sin necesidad de identificar los peligros específicos.

El fin es **controlar las fuentes de estos peligros** agrupados. Es decir, solo se puede agrupar peligros cuya fuente es la misma.

Considera las desventajas, en especial los controles, que pueden variar para peligros del mismo grupo.



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

10 TEMAS CLAVES EN EL CODEX 2020

TEMA 8 – EVALUACIÓN DE DATOS DE VIGILANCIA Y TOMAR ACCIONES

El principio 4 del sistema HACCP trata del sistema de vigilancia de los PCC, esta vigilancia entregará registros con información del desempeño de las medidas de control.

El Codex, manifiesta que los **datos obtenidos en la vigilancia se deberían evaluar** por una persona designada que tenga los conocimientos y la autoridad necesarios para aplicar medidas correctivas cuando proceda.





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

10 TEMAS CLAVES EN EL CODEX 2020

TEMA 9 – VALIDAR LÍMITES CRÍTICOS Y EL PLAN HACCP

La validación sigue siendo un tema clave en el sistema HACCP, incluso se deja dentro de los 8 principios generales.

A nivel de los principios del sistema HACCP, hay dos elementos que se deben validar.

Los límites críticos. Establecidos en el principio 1. Esto no es nuevo. Lo nuevo es que en el principio 6 se requiere **validar el plan HACCP antes de ser aplicado.**

El Codex, da directrices para hacer esta validación, considerando los momentos y el enfoque a aplicar.



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

10 TEMAS CLAVES EN EL CODEX 2020

TEMA 10 – NUEVAS O ACTUALIZACIÓN DE DEFINICIONES

Algunas definiciones se han cambiado y otras se han agregado:

- **Buenas prácticas de higiene (BPH):** Medidas y condiciones fundamentales aplicadas en cualquier fase de la cadena alimentaria para proporcionar alimentos inocuos e idóneos.
- **Contacto cruzado con alérgenos:** incorporación involuntaria de un alimento o ingrediente alergénico en otro alimento que no está destinado a contener ese alimento [o ingrediente] alergénico.
- **Higiene de los alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
- **Idoneidad de los alimentos:** Garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano de acuerdo con su uso previsto.
- **Nivel aceptable:** Nivel de peligro en un alimento en el cual, o por debajo del cual, se considera que el alimento es inocuo de acuerdo con su uso previsto.



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

PROGRAMAS PRE REQUISITOS (PPR) SEGÚN ISO/TS 22002



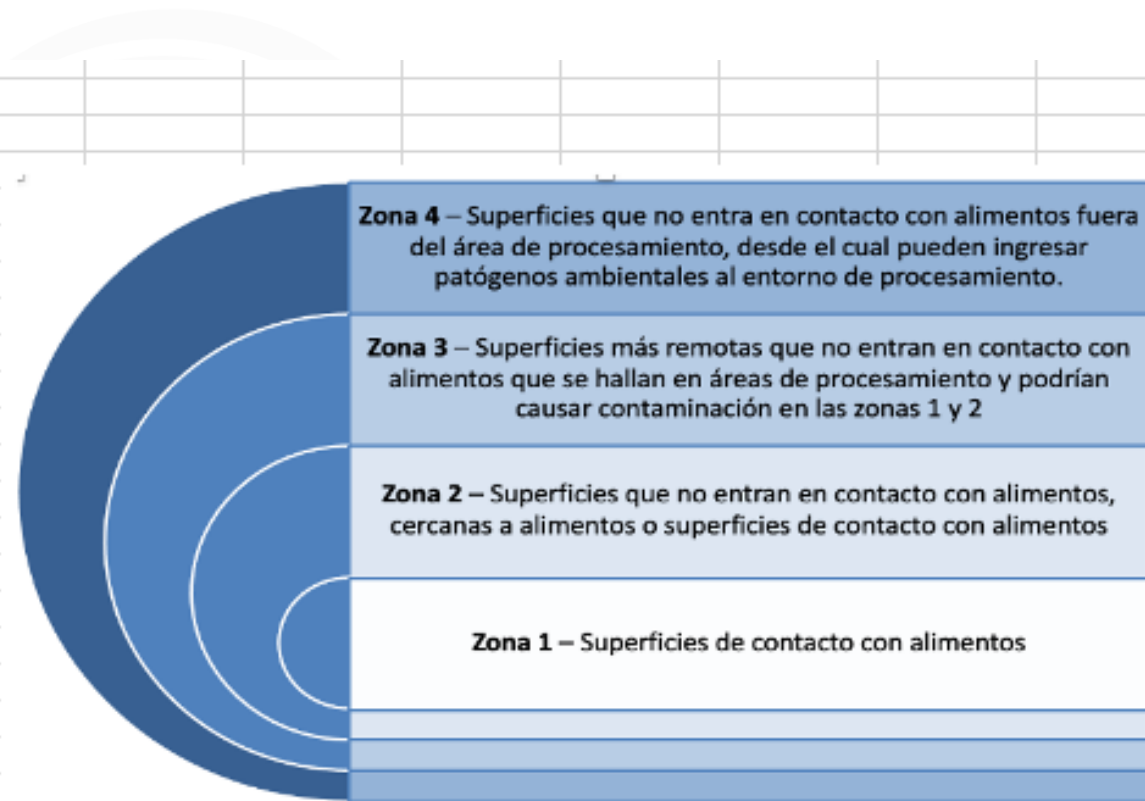


FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

PROGRAMAS PRE REQUISITOS (PPR) SEGÚN ISO/TS 22002 – HERRAMIENTA DE TRABAJO

ENFOQUE BASADO EN RIESGOS

AREA DE LA EMPRESA	ZONIFICACION
	Zona 4
	Zona 4
	Zona 4
	Zona 4
	Zona 4
	Zona 4
	Zona 3
	Zona 3
	Zona 3
	Zona 3
	Zona 3
	Zona 2
	Zona 2
	Zona 2
	Zona 1
	Zona 1
	Zona 1
	Zona 1
	Zona 1
	Zona 1



Referencia: Curso Riesgos para esquemas GFSI



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN – HERRAMIENTA DE TRABAJO





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN – HERRAMIENTA DE TRABAJO

FORTALEZAS		DEBILIDADES		FACTORES INTERNOS
F1	marca reconocida	D1	Rotacion del personal	
F2		D2		
F3		D3		
F4		D4		
F5		D5		
F6		D6		
F7		D7		
F8		D8		
F9		D9		
F10				
AMENAZAS		OPORTUNIDADES		FACTORES EXTERNOS
A1	Competitividad de empresas globales	O1	Facilidad de credito bancario	
A2		O2		
A3		O3		
A4		O4		
A5		O5		
A6				



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES INTERESADAS - HERRAMIENTA DE TRABAJO





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

 **FSSC 22000**



FSSC 22000

DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN: CULTURA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conéctate con nuestra comunidad

