



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA ESCUELA DE POSGRADO

MAESTRÍA EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA SÍLABO 2020 II

I. DATOS ADMINISTRATIVOS

1. Asignatura : Estructura y Fundamentos de los Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria ISO 22000
2. Código : GC-402 Ciclo IV
3. Naturaleza : Teórico-Práctico
4. Condición : Obligatorio
5. Requisito : GC-302
6. Número de créditos : 04
7. Número de horas semanales : 04
8. Semestre académico : 2020 II - Plataforma Virtual: Blackboard Collaborate Ultra
9. Docente : Mg. Luz Aurora Diaz Rivadeneyra
Correo institucional : Ldiazrv@yahoo.com

II. SUMILLA

Es una asignatura teórico-práctico y con seminarios basados en la interpretación y aplicación de la NTP ISO 22000 y comprende el desarrollo de los tópicos en: Términos y definiciones; Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos-Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria; Requisitos de documentación; Responsabilidad de la dirección; Gestión de los recursos; Planificación y realización de productos inocuos; Análisis de Peligros; Establecimiento del Plan HACCP; Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de los alimentos; Auditoría; Mejora continua; NTP ISO 22000: 2006 versus NTP ISO 9001:2000. HACCP versus ISO 22000; ISO-TS 22004-4 Guía para la Aplicación de la ISO 22000; ISO 22005-5 Trazabilidad en alimentos y cadena alimentaria-Principios Generales y Guía para el Diseño y Desarrollo de sistemas; NTP ISO 15161 Directrices para la aplicación de la NTP ISO 9001:2000 para la industria de Alimentos y Bebidas. Comparación de SQF 2000 con ISO 22000.

III. COMPETENCIAS GENÉRICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

- a) Comportamiento ético
- b) Pensamiento crítico y creativo
- c) Autoaprendizaje
- d) Investigación científica y tecnológica
- e) Comunicación efectiva

IV. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

- a) Comprenden los principios básicos y conceptos utilizados para un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria.
- b) Entienden la compatibilidad entre la gestión de la inocuidad alimentaria y los demás sistemas de gestión de una organización.
- c) Entienden y relacionan los principios HACCP, PPR e ISO 9001, en un sistema de inocuidad.
- d) Desarrollan los documentos básicos para la implementación de un sistema de inocuidad.
- e) Consolidan la integración del sistema de inocuidad con otros sistemas de gestión que se manejen en la organización.

- f) Reafirman sus hábitos de observación y deducción al evaluar las condiciones apropiadas y necesarias para la implementación de un sistema de gestión de la inocuidad.
- g) Identifican y promueven la mejora continua en los procesos que forman parte de la organización.

V. DESARROLLA EL COMPONENTE DE: INVESTIGACION (X) RESPONSABILIDAD SOCIAL ()

VI. LOGRO DE LA ASIGNATURA

Al término de la asignatura, el participante comprende los lineamientos del enfoque de procesos, conoce los principios y conceptos utilizados en los sistemas de gestión de inocuidad. Conoce e interpreta los requisitos de un sistema de gestión de la inocuidad, con base en la norma ISO 22000:2018; Desarrolla los documentos básicos para la implementación de un sistema de gestión de la inocuidad y aplica los criterios para una implementación eficaz.

VII. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

| | |
|-----------------------------|---|
| UNIDAD 1 | INTRODUCCIÓN A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA |
| Logro de aprendizaje | Al finalizar la unidad, el participante identifica los conceptos básicos de los sistemas de gestión y la inocuidad alimentaria, a través del desarrollo de talleres aplicativos. |
| Semanas | CAPACIDADES |
| 1 | Identifica las teorías y modelos de Introducción a la inocuidad alimentaria. |
| 2 | Interioriza los conceptos básicos de los sistemas de gestión. |
| UNIDAD 2 | NORMAS ISO 22000 |
| Logro de aprendizaje | Al finalizar la unidad, el participante conoce y entiende la evolución de la familia de normas ISO 22000, expresado en talleres aplicativos |
| Semana | CAPACIDADES |
| 3 | Analiza información sobre la familia de normas ISO 22000 y su contenido inicial, donde se detallan el objeto y campo de aplicación, las referencias normativas y los términos y definiciones. |
| 4 | Conoce la estructura de alto nivel que forma parte del estándar ISO 22001:2018; identifica los requisitos generales y los fundamentos de un Sistema de Gestión de la Inocuidad. |
| UNIDAD 3 | ISO 22000:2018 – CAPÍTULO 4 AL 6 |
| Logro de aprendizaje | Al finalizar la unidad, el participante desarrolla e interpreta los requisitos de la norma ISO 22000:2018 – Contexto, Liderazgo, Planificación; expresado a través de talleres aplicativos. |
| Semana | CAPACIDADES |
| 5 | Comprende los requisitos del capítulo 4 del estándar ISO 22000:2018, Contexto |
| 6 | Comprende los requisitos del capítulo 5 del estándar ISO 22000:2018 Liderazgo y Compromiso |

| | |
|-----------------------------|---|
| 7 | Comprende los requisitos del capítulo 6 del estándar ISO 22000:2018 Planificación |
| UNIDAD 4 | ISO 22000:2018 – CAPÍTULOS 7 AL 8 |
| Logro de aprendizaje | Al finalizar la unidad, el participante desarrolla e interpreta los requisitos de la norma ISO 22000:2018 – Apoyo, Operaciones; expresado a través de talleres aplicativos |
| Semana | CAPACIDADES |
| 9 | EVALUACIÓN PARCIAL |
| 9 | Comprende los requisitos del capítulo 7 del estándar ISO 22000:2018 Apoyo |
| 10 | Analiza la información sobre los requisitos del capítulo 8 del estándar ISO 22000:2018 - Operaciones |
| UNIDAD 5 | ISO 22000:2018 – CAPÍTULOS 9 AL 10 |
| Logro de aprendizaje | Al finalizar la unidad, el participante desarrolla e interpreta los requisitos de la norma ISO 22000:2018 – Evaluación del desempeño, Mejora; expresado a través de talleres aplicativos |
| Semana | CAPACIDADES |
| 11 | Comprende los requisitos del capítulo 9 del estándar ISO 22000:2018 Evaluación del desempeño |
| 12 | Comprende los requisitos del capítulo 10 del estándar ISO 22000:2018 Mejora |
| 13 | Analiza las herramientas para realizar el seguimiento, medición, análisis de datos; Determinan y analizan los componentes de las acciones de mejora en un sistema de gestión de inocuidad |
| 14 | Analiza información sobre el desarrollo de un proceso de auditoría interna al SG de inocuidad alimentaria. |
| UNIDAD 6 | EVALUACIONES DEL CURSO |
| Logro de aprendizaje | Aplicación de los temas tratados en el curso. Evaluación de competencias de los participantes; expresado a través de talleres aplicativos |
| Semana | CAPACIDADES |
| 15 y 16 | Presenta la aplicación práctica de los temas desarrollados en las sesiones a través de la exposición de trabajos grupales. |
| 17 | Síntesis y evaluación final |

VIII.- ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

Aula invertida, aprendizaje colaborativo y disertación. La metodología de la asignatura es altamente participativa y cooperativa, está orientada al logro de los objetivos enunciados. La asignatura se desarrolla en las particularidades didácticas:

Participación en clase: Participación activa de los estudiantes a través de comentarios críticos y reflexivos relacionado a los tópicos tratados en clase.

Trabajos aplicativos grupales: Serán presentados y expuestos según programación, mediante el estudio y análisis de casos, así como temas de interés enfocados a nuestra realidad local.

Los trabajos de investigación abordarán los temas de las unidades tratadas, contribuyendo al desarrollo de conocimientos y la independencia cognoscitiva, así como al desarrollo de habilidades propias de la investigación científica y el uso eficiente de las fuentes de información.

IX. MOMENTOS DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE VIRTUAL

La modalidad no presencial desarrollará actividades sincrónicas (que los estudiantes realizarán al mismo tiempo con el docente) y asincrónicas (que los estudiantes realizarán independientemente fortaleciendo su aprendizaje autónomo. La metodología del aula invertida organizará las actividades de la siguiente manera:

Antes de la sesión

Exploración: preguntas de reflexión vinculada con el contexto, otros.

Problematización: conflicto cognitivo de la unidad, otros.

Durante la sesión

Motivación: bienvenida y presentación del curso, otros.

Presentación: PPT en forma colaborativa, otros.

Práctica: resolución individual de un problema, resolución colectiva de un problema, otros.

Después de la sesión

Evaluación de la unidad: presentación del producto.

Extensión / Transferencia: presentación en digital de la resolución individual de un problema.

X. EVALUACIÓN:

| Crterios | Indicador de logro | Instrumento |
|-----------------------|---|--|
| Evaluación permanente | El participante comprende y aplica los términos y metodología desarrollada en cada sesión. | Participación en clases Talleres grupales |
| Evaluación parcial | El participante comprende y aplica los requisitos de la norma ISO 22000:2018 | Rúbrica de evaluación |
| Evaluación Final | El participante aplica la metodología de implementación de un sistema de gestión de inocuidad en una organización del sector alimentos. | Trabajo final aplicativo |
| Asistencia | Asiste regularmente a las clases | Lista |

FORMULA:

$$\text{PROMEDIO FINAL} \\ \text{(PRT1+PAR1+FIN1)/3}$$

NOTA: Para ser evaluado el estudiante, debe tener cómo mínimo el 70% de asistencia.

XI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BASICAS

1. Norma Internacional ISO 22000 (2018). Sistemas de gestión de la Inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. Publicado por la Secretaría Central de ISO en Ginebra, Suiza.

2. LI PADILLA, GIULIO. (2015). Higiene y Saneamiento en la industria alimentaria. Editorial Macro. Lima. Primera edición.
3. Direcciones web:
4. <http://www.iso.org>
5. <http://www.iaf.nu>
6. <http://www.inacal.com.pe>

COMPLEMENTARIAS

1. Norma Internacional ISO 9001 (2015). Sistemas de gestión de la calidad: Requisitos. Publicado por la Secretaría Central de ISO en Ginebra, Suiza.
2. Norma Internacional ISO 19011 (2018). Directrices para la auditoria de los sistemas de gestión. Publicado por la Secretaría Central de ISO en Ginebra, Suiza.
3. <http://www.fao.org>
4. <http://www.fda.gov>

Mg. Luz Aurora Diaz Rivadeneyra

Santiago de Surco, 10 de septiembre del 2020