



Universidad Nacional
Federico Villarreal

VRIN | VICERRECTORADO
DE INVESTIGACIÓN

FACULTAD DE INGENIERIA INDUSTRIAL Y DE SISTEMAS

PROCESO DE ELABORACIÓN DE LISTAS DE VERIFICACIÓN PARA
INSPECCIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN EL RUBRO ALIMENTARIO EN SGS
DEL PERÚ S.A.C.

Línea de investigación:

Competitividad industrial, diversificación productiva y prospectiva

Modalidad de Suficiencia Profesional - Experiencia Profesional para optar el Título
Profesional de Ingeniero Agroindustrial

Autor:

Silva Cabezas, Valeria Elena

Asesor:

Arteaga Llacza, Pedro Pablo

(ORCID: 0000-0001-9462-7370)

Jurado:

Alfaro Bernedo, Juan Oswaldo

Bazan Briceño, Jose Luis

Castro Retes, Augusto

Lima – Perú

2022

DEDICATORIA

A mi madre, quien a lo largo de mi vida ha velado por mi bienestar, cuidado y salud, pero sobre todo siempre fue mi principal apoyo y soporte en brindarme educación.

INDICE

RESUMEN	1
ABSTRACT.....	2
I. INTRODUCCIÓN	3
1.1 Trayectoria del autor	4
<i>1.1.1. Experiencia laboral</i>	5
<i>1.1.2. Logros personales</i>	6
<i>1.1.3. Formación profesional</i>	8
<i>1.1.4 Formación académica y estudios</i>	8
1.2 Descripción de la Empresa	13
<i>1.2.1. Datos de la empresa</i>	13
<i>1.2.2. Visión</i>	13
<i>1.2.3. Valores organizacionales</i>	13
<i>1.2.4. Ubicación y operaciones</i>	14
<i>1.2.5. Certificaciones y acreditaciones</i>	15
<i>1.2.6. Reseña histórica de la empresa</i>	15
<i>1.2.7. Unidades de negocio</i>	16
1.3 Organigrama de la Empresa	18
<i>1.3.1. Organigrama general de la organización</i>	18
<i>1.3.2. Organigrama de Salud y Nutrición - Operaciones Alimentos</i>	19
1.4 Áreas y funciones desempeñadas	19
<i>1.4.1. Inspector</i>	19
<i>1.4.2. Inspector Líder</i>	21
<i>1.4.3. Inspecciones realizadas</i>	23
<i>1.4.4. Supervisor de operaciones</i>	26
<i>1.4.5. Acreditación</i>	31
II. DESCRIPCION DE UNA ACTIVIDAD ESPECIFICA	34

2.1	Objetivo General	34
2.2	Objetivo específico	34
2.3	Diferencia entre inspección y auditoría	34
2.4	Desarrollo de una inspección higiénico-sanitaria	35
2.5	Procesos de elaboración de listas de verificación para inspecciones higiénico-sanitarias	36
2.6	Lista de verificación acreditada para concesionarios de alimentación colectiva	38
	2.6.1. Contexto	38
	2.6.2. Elaboración	38
	2.6.3. Preparación del personal operativo	41
	2.6.4. Testificación en campo con INACAL	42
	2.6.5 Uso del listado en servicios no acreditados	44
	2.6.6. Participación en otras auditorias de acreditación	44
2.7	Lista de verificación para actividades de mantenimiento del Sector Pesquero frente al COVID-19	44
	2.7.1. Revisión 1	45
	2.7.2. Revisión 2	46
	2.7.3. Uso del listado	47
III.	APORTES MAS DESTACABLES A LA EMPRESA	49
3.1	Acreditación de inspectores nuevos	49
3.2	Participación en licitaciones	50
3.3	Mejora en indicadores	52
3.3.1	Reclamos de clientes	52
3.3.2	Capacitación	53
3.3.3	Supervisión	54
3.4	Habilitación de inspectores en servicios ISTA	55
IV.	CONCLUSIONES	58
V.	RECOMENDACIONES	59

VI. REFERENCIAS	60
VII. ANEXOS.....	61
Anexo 1: <i>Notificación de ascenso por el programa de "Línea de Carrera"</i>	61
Anexo 2: <i>1er reconocimiento del programa "Yo me Encargo"</i>	62
Anexo 3: <i>Último reconocimiento del programa "Yo Me Encargo"</i>	63
Anexo 4: <i>Certificado N.º 0181/2018</i>	64
Anexo 5: <i>Certificado N.º 0621/2019</i>	65
Anexo 6: <i>Certificado N.º 145/2021</i>	66
Anexo 7: <i>Certificado N.º 149/2021</i>	67
Anexo 8: <i>Certificado N.º 281/2021</i>	68
Anexo 9: <i>Detalle de listas de verificación acreditadas como no acreditadas</i>	69
Anexo 10: <i>Certificado de habilitación de muestreador ISTA del 2020 al 2021</i>	72
Anexo 11: <i>Certificado de habilitación de muestreador ISTA del 2021 al 2022</i>	73

Índice de tablas

Tabla 1: <i>Cantidad de inspecciones realizadas por tipo de industria</i>	23
Tabla 2: <i>Cantidad de inspecciones realizadas por línea de proceso en plantas de alimentos</i>	24
Tabla 3: <i>Distribución del personal de operaciones Alimentos</i>	28
Tabla 4: <i>Descripción del formato de supervisión</i>	28
Tabla 5: <i>Indicador de capacitación del 2021</i>	29
Tabla 6: <i>Indicador de capacitación del 2022</i>	30
Tabla 7: <i>Indicador de supervisión del 2021</i>	30
Tabla 8: <i>Indicador de supervisión del 2022</i>	30
Tabla 9: <i>Detalle de emisión de certificados de acreditación por actividad y puesto</i>	33
Tabla 10: <i>% de participación por tipo de servicio</i>	37
Tabla 11: <i>Detalle de servicios realizados con el listado</i>	47
Tabla 12: <i>Detalle de inspectores habilitados para muestreo</i>	49
Tabla 13: <i>Detalle de inspectores habilitados para inspecciones en restaurantes</i>	50
Tabla 14: <i>Cantidad de reclamos por año</i>	52
Tabla 15: <i>Resultados de encuestas de satisfacción al cliente</i>	53
Tabla 16: <i>Mejora del indicador de capacitación</i>	54
Tabla 17: <i>Mejora de indicador de supervisión</i>	55

Índice de figuras

Figura 1: <i>Pirámide de seguridad alimentaria</i>	4
Figura 2: <i>Descripción del programa Yo me Encargo</i>	7
Figura 3: <i>Línea de carrera regular del inspector</i>	8
Figura 4: <i>Ubicación de Sedes de SGS en Perú</i>	14
Figura 5: <i>Unidades de negocio y subdivisiones actuales</i>	17
Figura 6: <i>Organigrama general de SGS del Perú</i>	18
Figura 7: <i>Organigrama de Salud y Nutrición – Operaciones Alimentos</i>	19
Figura 8: <i>Gráfico de inspecciones realizadas por tipo de industria</i>	24
Figura 9: <i>Gráfico de barras de las principales líneas inspeccionadas por tipo</i>	26
Figura 10: <i>Alcance de servicios acreditados para el sector 15 correspondiente a industrias de productos alimenticios y bebidas</i>	31
Figura 11: <i>Alcance de servicios acreditados para el sector 55 correspondiente a hostelería (restaurantes y comedores colectivos)</i>	32
Figura 12: <i>Diagrama de flujo de una inspección higiénico-sanitaria</i>	35
Figura 13: <i>Diagrama de flujo de elaboración de listas de verificación</i>	36
Figura 14: <i>Detalle de listas de verificación elaboradas y actualizadas para realizar inspecciones higiénico-sanitarias</i>	37
Figura 15: <i>Estructura de lista de verificación para alimentación colectiva</i>	39
Figura 16: <i>Extracto del formato de la lista de verificación</i>	40
Figura 17: <i>Extracto de registro de validación de esquemas y fórmulas de trabajo</i>	40
Figura 18: <i>Extracto de comprobación de fórmula</i>	41
Figura 19: <i>Extracto de orden de inspección asignada</i>	42
Figura 20: <i>Documento de publicación actualidad de acreditación de SGS</i>	43
Figura 21: <i>Extracto de la estructura del listado en revisión 01</i>	46
Figura 22: <i>Extracto de la estructura del listado en revisión 02</i>	47
Figura 23: <i>Detalle de cantidad de inspecciones por cada año</i>	48

Figura 24: Crecimiento de cantidad de inspectores por año	49
Figura 25: Comparación de cantidad de reclamos entre el 2020 vs 2021	52
Figura 26: Capacitación a los inspectores del área de Alimentos.....	54
Figura 27: Extracto de búsqueda de miembros registrados en ISTA para Perú	56
Figura 28: Extracto de búsqueda de miembros registrados en ISTA para Estados Unidos.....	57

RESUMEN

Desarrollar e implementar una lista de verificación para inspecciones higiénico-sanitarias para distintos rubros del sector alimentario basado en diferentes normativas, es un proceso que implica la capacitación tanto del profesional que las interpreta, como del personal implicado para su aplicación. Asimismo, con el paso del tiempo, las empresas se han visto en la necesidad de solicitar a proveedores externos, la realización de inspecciones para sus proveedores y a sus propias instalaciones con el fin de poder identificar desviaciones y oportunidades de mejora en sus procesos. Dicho esto, esta monografía plasma el proceso de elaboración de las listas de verificación acreditadas y no acreditadas en el área de “Operaciones Alimentos” en SGS del Perú, empleadas en las inspecciones de distintos rubros alimentarios, desde la solicitud hasta la aplicación en campo y la capacitación de los colaboradores a fin de asegurar el correcto cumplimiento de requisitos específicos enfocados a la calidad y a la seguridad alimentaria.

Palabras clave: certificadora, inspección, seguridad alimentaria

ABSTRACT

Developing and implementing a checklist for hygienic-sanitary inspections for different areas of the food sector based on different regulations is a process that involves training both the professional who interprets them and the personnel involved in their application. Likewise, over time, companies have seen the need to request external suppliers to carry out inspections for their suppliers and their own facilities in order to be able to identify deviations and opportunities for improvement in their processes. That said, this monograph shows the process of preparing the accredited and non-accredited checklists in the "Food Operations" area at SGS del Peru, used in the inspections of different food items, from the request to the application in the field and the training of employees in order to ensure proper compliance with specific requirements focused on quality and food safety.

Keywords: certifying, inspection, food safety

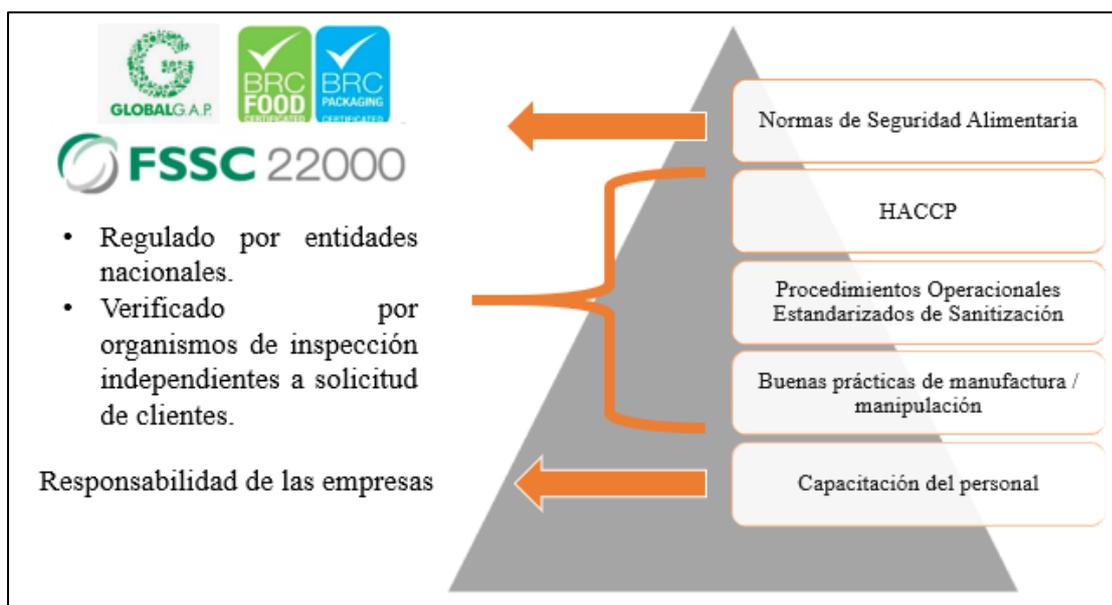
I. INTRODUCCIÓN

Las inspecciones higiénico-sanitarias en el rubro alimentario son actividades esenciales para poder verificar el nivel de cumplimiento de los programas de prerequisites y para poder identificar posibles desviaciones en los procesos de elaboración de alimentos y bebidas, evitando reprocesos, productos de mala calidad o inclusive brotes de enfermedades alimentarias que atentan directamente a la salud de los consumidores. Cabe mencionar que, junto con ellas, es importante el conocimiento y la aplicación de la cadena de suministros y de la pirámide de seguridad alimentaria.

En el ámbito nacional, Perú dispone de entidades responsables de verificar el cumplimiento de nuestras normativas nacionales y asegurar la vigilancia sanitaria en diferentes rubros como en plantas, restaurantes y concesionarios, sin embargo, las empresas privadas requieren de organismos de inspección para tercerizar estas actividades y verificar el cumplimiento de estas junto con requisitos específicos de ellos y estándares internacionales.

Asimismo, para poder realizar las inspecciones, se requiere de personal calificado con la competencia necesaria para realizar la evaluación de la conformidad y así poder contribuir con el aseguramiento de la calidad de alimentos industrializados y alimentos preparados.

En SGS contamos con numerosas listas de verificación y con inspectores calificados para poder realizar inspecciones de diferentes rubros los cuales son capacitados y supervisados constantemente para asegurar un servicio de calidad y satisfacción al cliente.

Figura 1:*Pirámide de seguridad alimentaria*

Nota: Toda base de un buen cumplimiento de un sistema de gestión de calidad e inocuidad nace de un personal capacitado ya que, sin ellos, no es posible el correcto cumplimiento de las BPM y POES ni de normativas internacionales. Fuente: Elaboración propia.

1.1 Trayectoria del autor

Profesional con estudios realizados en la Facultad de Ingeniería Industrial y de Sistemas de la Universidad Nacional Federico Villarreal con especialización en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria en el Instituto para la Calidad de la Pontificia Universidad Católica del Perú y muestreador de semillas autorizado por la Asociación Internacional de Análisis de Semillas (ISTA) con certificado en SGS Brookings de Estados Unidos; con más de 5 años de experiencia en el sector de consultoría e inspección en el rubro de alimentos tanto de almacenes, plantas procesadoras de alimentos y envases, y de establecimientos de alimentación como restaurantes, concesionarios y servicios a fines, desarrollándose como Inspector, Inspector líder y Supervisor de Operaciones en el área de Alimentos de la división de Salud y Nutrición (H&N) en SGS del Perú S.A.C. Además, con acreditación para SGS del Perú frente a INACAL en

muestreo e inspección de superficies en contacto con los alimentos y en inspecciones higiénico-sanitarias de diferentes rubros.

1.1.1. Experiencia laboral

A. “SGS del Perú S.A.C.” – Lima 12/2020 – Actualidad

Supervisor de Operaciones en el área de Alimentos de H&N

B. “SGS del Perú S.A.C.” – Lima 05/2019 – 11/2020

Inspector Líder en el área de Alimentos de AFL

C. “SGS del Perú S.A.C.” – Lima 02/2017 – 04/2019

Inspector en el área de Operaciones CTS

D. “Chocolates Gure S.A.C.” – Callao 08/2016 – 01/2017

Coordinadora de Control de Calidad

Funciones:

- Responsable del área de calidad para las líneas de producción de cocoas, chocolate para taza y azúcar impalpable verificando el cumplimiento de las BPM y POES.
- Soporte en la implementación y actualización de los manuales de prerrequisitos (POES y BPM) ya que la empresa se encontraba en el proceso de implementación HACCP por el programa del estado “INNOVATE” – FINCyT.
- Responsable en realizar trámites de agotamiento de stock y solicitud de registros sanitarios a través del sistema VUCE.
- Participante en el desarrollo y prueba de nuevos productos.
- Responsable del dictado de capacitaciones según programa.
- Responsable en el desarrollo de auditorías internas y externas.

E. “S&C Servicios y consultorías E.I.R.L.” – Lima 02/2016 – 05/2016

Practicante en el área técnica y de consultoría

Funciones:

- Apoyo en la implementación de manuales de prerequisites (POES y BPM) de los clientes asignados tales como V&V Alimentos SAC en la línea de helados y en Corporación BCM “Tortas de la Casa” en la línea de productos de panificación.
- Responsable en el llenado de registros, actualización de formatos, actualización de procedimientos, elaboración de fichas técnicas y diagramas de flujo de acuerdo con los manuales y líneas asignadas.
- Responsable en realizar trámites de agotamiento de stock y solicitud de registros sanitarios a través del sistema VUCE.

1.1.2. Logros personales

A. Programa “Yo me encargo” – Se obtuvo el reconocimiento por exceder las expectativas en el programa “Yo me encargo” obteniendo el máximo puntaje en los cuatro pilares (trabajo seguro, cero reclamos, cuidado de recursos y entregables a tiempo), y por demostrar compromiso con SGS al brindar un trabajo de excelencia (ver anexos del 1 al 3).

Periodos de reconocimiento obtenido:

- 2017 - enero a marzo
- 2018 - enero a marzo
- 2018 - abril a junio
- 2018 - julio a septiembre
- 2018 - octubre a diciembre

- 2019 - julio a septiembre
- 2019 - octubre a diciembre

Figura 2:

Descripción del programa Yo me Encargo

Programa	Población	Pilares	Escala de medición		
Yo me encargo	Inspectores de operaciones	Evaluación individual <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo seguro • Cero reclamos • Cuidado de recursos • Entregables a tiempo Acelerador IES	Puntaje alcanzado <ul style="list-style-type: none"> • Menos de 90 pts. • Entre 90 y 99 pts. • 100 pts. a más 	Nivel <ul style="list-style-type: none"> • Necesita mejora • Alcanza expectativas • Excede expectativas 	Resultado <ul style="list-style-type: none"> • Clínica de excelencia • Felicitación del jefe directo • Reconocimiento

Nota: Tomado de “Reporte de sostenibilidad de SGS Perú 2020” por SGS del Perú (2021).

B. Doble ascenso de puesto – Se obtuvo el doble ascenso de puesto de inspector a inspector líder, obteniendo el reconocimiento por ser un referente en la compañía gracias al desempeño demostrado. Para dicho logro se consideraron los requisitos establecidos en el programa “Línea de carrera en Operaciones del 2019” basado en:

- Perfil del empleado
- Obtención mínima de 3 logros del programa “Yo me encargo” en el 2018.
- Desarrollo de competencias en base al perfil solicitado.
- Habilitación técnica y práctica.

Figura 3:

Línea de carrera regular del inspector



Nota: Los puestos se muestran de izquierda a derecha. En el caso del puesto de “jefe de oficina”, aplica para las oficinas de SGS fuera de la sede Callao. Tomado de “Línea de Carrera de Operaciones del 2019” por SGS del Perú (2019).

1.1.3. Formación profesional

Bachiller de la escuela profesional de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Nacional Federico Villarreal (UNFV).

1.1.4 Formación académica y estudios

A. Diplomados y especializaciones.

- Diplomado en gestión de la calidad e inocuidad alimentaria dictado por el Instituto para la Calidad de la Pontificia Universidad Católica del Perú en el 2019.
- Diplomado en sistemas integrados de gestión de la calidad, medio ambiente y salud ocupacional (virtual) dictado por el Grupo Mega de la Universidad Nacional de Trujillo en el 2016.

B. Certificaciones y acreditaciones.

- Muestreador de semillas autorizado por SGS Brooking (Estados Unidos) y el laboratorio acreditado ISTA (USML06) desde febrero del 2020 hasta la actualidad (renovación anual).
- Inspector autorizado frente a INACAL para SGS del Perú S.A.C. en la actividad de inspección higiénico-sanitaria frente a los documentos normativos del D.S. N.º 007-98-SA y lineamientos del Codex desde el 2018 hasta la actualidad.
- Inspector autorizado frente a INACAL para SGS del Perú S.A.C. en la actividad de inspección higiénico-sanitaria en el alcance de servicios de alimentación colectiva frente al documento normativo NTS N.º 173 MINSA/2021/DIGESA desde el 2021 hasta la actualidad.
- Inspector autorizado frente a INACAL para SGS del Perú S.A.C. en la actividad de inspección higiénico-sanitaria en el alcance de restaurantes y servicios a fines frente al documento normativo NTS N.º 142 MINSA/2018/DIGESA desde el 2018 hasta la actualidad.
- Inspector autorizado frente a INACAL para SGS del Perú S.A.C. en la actividad de inspección y muestreo de superficies y ambientes en contacto con los alimentos frente al documento normativo R.M. 461-2007/MINSA desde el 2020 hasta la actualidad.

C. Cursos y talleres externos.

En el 2022:

- BRCGS Food Safety versión 9: Sites Training dictado por ATP de BRCGS Institute.

- Formación de auditor interno dictado por ATP de BRCGS Institute.
- Análisis de Peligros y Controles Preventivos basado en Riesgo dictado por ATP de BRCGS Institute.
- Gerencia de mejora de procesos dictado por Esan Graduate School of Business junto con la Cámara de Comercio de Lima.
- Diseño de indicadores de Gestión dictado por la Escuela de Posgrado de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.
- Curso de actualización de HACCP (Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius 2020) dictado por SGS Academy.
- Curso de requerimiento y autorización para muestreadores de semillas de ISTA dictado por SGS Brooking de Estados Unidos autorizado por la Asociación Internacional de Pruebas de Semillas (ISTA).

En el 2021:

- Curso de norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva (NTS 173-MINSA/2021/DIGESA) dictado por OP Capacitación y Consultoría S.A.C.
- Curso de requerimiento y autorización para muestreadores de semillas de ISTA dictado por SGS Brooking de Estados Unidos autorizado por la Asociación Internacional de Pruebas de Semillas (ISTA).

En el 2020:

- Curso de requerimiento y autorización para muestreadores de semillas de ISTA dictado por SGS Brooking de Estados Unidos autorizado por la Asociación Internacional de Pruebas de Semillas (ISTA).

En el 2019:

- Curso de interpretación de la norma ISO 9001:2015 y HACCP dictado por SGS del Perú S.A.C.
- Curso de formación como auditor interno en sistemas de gestión según ISO 9001 y FSSC 22000, junto con modelo BRC dictado por el Instituto para la Calidad de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

En el 2018:

- Curso de NTP-ISO 2859-1-2013 Procedimiento de muestreo para inspección por atributos parte 1 dictado por SGS del Perú S.A.C.
- Curso de lineamientos NTP-ISO/IEC 17020 – 2012 evaluación de la conformidad dictado por SGS del Perú S.A.C.

En el 2016:

- Curso de formación de auditor interno integrado de la calidad ISO 9001, medio ambiente ISO 14001, seguridad y salud ocupacional OHSAS 18001 dictado por el Grupo Mega de la Universidad nacional de Trujillo.
- Curso de planeamiento y control de producción dictado por el Colegio de Ingenieros del Perú.
- Curso de análisis de costos estándares de producción dictado por el Colegio de Ingenieros del Perú.
- Curso – taller de especialización de Sistemas Integrados de Gestión bajo el estándar de las familias de normas ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 y OHSAS 18001:2007 dictado por el grupo IEECA de la Universidad Nacional de Ingeniería.

En el 2015:

- Curso “Implementación y Auditoría Del Sistema HACCP y de sus Prerrequisitos: Buenas Prácticas de Manufactura, Higiene y Saneamiento, POES, Rastreabilidad, Diseño de Procedimientos, Planes, Programas y Manuales”, dictado por la Universidad Nacional Agraria La Molina.
- Curso “Implementación y Auditoría: HACCP y de sus Prerrequisitos”, dictado por la Universidad Nacional Federico Villarreal.

D. Cursos y talleres anuales de SGS del Perú SAC.

- Curso de cargas manuales seguras.
- Curso de ergonomía y riesgo disergonómico.
- Curso de formación de brigadistas.
- Curso de primeros auxilios.
- Curso de riesgo de incendio.
- Curso de riesgo eléctrico.
- Curso de trabajos en altura.
- Curso de trabajos en espacios confinados.
- Curso de trabajos en caliente.
- Curso de código de integridad.
- Curso de sostenibilidad ambiental.
- Curso de aspectos y matrices ambientales.

E. Idiomas.

- Inglés nivel avanzado 6 certificado por el centro de idiomas de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

F. Computación e informática.

- Microsoft Word Expert dictado por Cibertec – Alianza Educativa.
- Microsoft Power Point Expert dictado por Cibertec – Alianza Educativa.

1.2 Descripción de la Empresa

1.2.1. Datos de la empresa

- Razón social de la empresa: SGS del Perú S.A.C.
- Dirección: Av. Elmer Faucett 2248 – Callao, Perú
- RUC: 201004349
- Rubro: Servicios de certificación, inspección, ensayos y análisis técnico e industrial

1.2.2. Visión

“Aspiramos a ser la organización de servicios más competitiva y productiva del mundo. Nuestras competencias clave en inspección y certificación se someten a un proceso de mejora continua. Los mercados de elección están determinados únicamente por nuestra capacidad de ser los más competitivos y de ofrecer sistemáticamente servicios sin rival a nuestros clientes de todo el mundo”. Fuente: Tomado de “Reporte de sostenibilidad de SGS Perú 2020” por SGS del Perú (2021).

1.2.3. Valores organizacionales

- Integridad
- Pasión
- Innovación
- Centrado en el cliente
- Pensamiento en equipo

1.2.4. Ubicación y operaciones

A. Sede principal. Ginebra, Suiza

B. Países presentes. 140 países con 2600 oficinas y laboratorios

C. Ciudades en Perú. SGS se encuentra en 28 ciudades de Perú.

Figura 4:

Ubicación de Sedes de SGS en Perú



Nota: Tomado de “Reporte de sostenibilidad de SGS Perú 2020” por SGS del Perú (2021).

1.2.5. Certificaciones y acreditaciones

- ISO 9001
- ISO 14001
- OHSAS 18001
- NTP-ISO/IEC 17020
- NTP-ISO/IEC 17025
- NTP-ISO/IEC 17065

1.2.6. Reseña histórica de la empresa

A. En el mundo. SGS es una empresa trasnacional, referente mundial de calidad e integridad que nació en Francia en 1878 gracias a la idea de un hombre emprendedor que buscaba realizar las inspecciones y supervisiones a la carga y descarga de embarcaciones de granos y cereales con el fin de evitar la pérdida de producto durante las actividades.

Para 1913, ya se contaba con más de 45 oficinas en todo Europa, sin embargo, debido a la primera guerra mundial, la empresa decidió mudar su oficina principal a Suiza para continuar sus actividades desde un país neutral.

Hacia 1929, SGS había crecido a gran medida logrando abrir oficinas y filiales en 21 países del mundo, sin embargo, recién en 1939 comenzó sus operaciones en América del Sur, al abrir sus sedes en Brasil y Argentina, en donde también se ampliaron sus actividades, incluyendo el área de análisis de materias primas, minerales y metales.

Debido al desarrollo de distintas industrias a nivel mundial, SGS logró desarrollar mercado tanto en inspecciones como en laboratorio, incluyendo los combustibles, el sector

automotriz, cuidados medioambientales y servicios de consultoría por lo que actualmente se encuentra en 140 países y cuenta con 2600 oficinas y laboratorios a nivel mundial. Asimismo, en el 2020, SGS decidió apostar por la innovación y la reestructuración de áreas, redistribuyendo sus operaciones y unidades de negocio en nuevos grupos.

B. En el Perú. La empresa llegó al Perú en 1986, iniciando sus operaciones en Lima tan solo con 40 trabajadores. Sin embargo, ha crecido de manera exponencial, volviendo a nuestra sede una de las más importantes a nivel mundial estando presente en 28 ciudades de Perú y contando con más de 2000 trabajadores.

1.2.7. Unidades de negocio

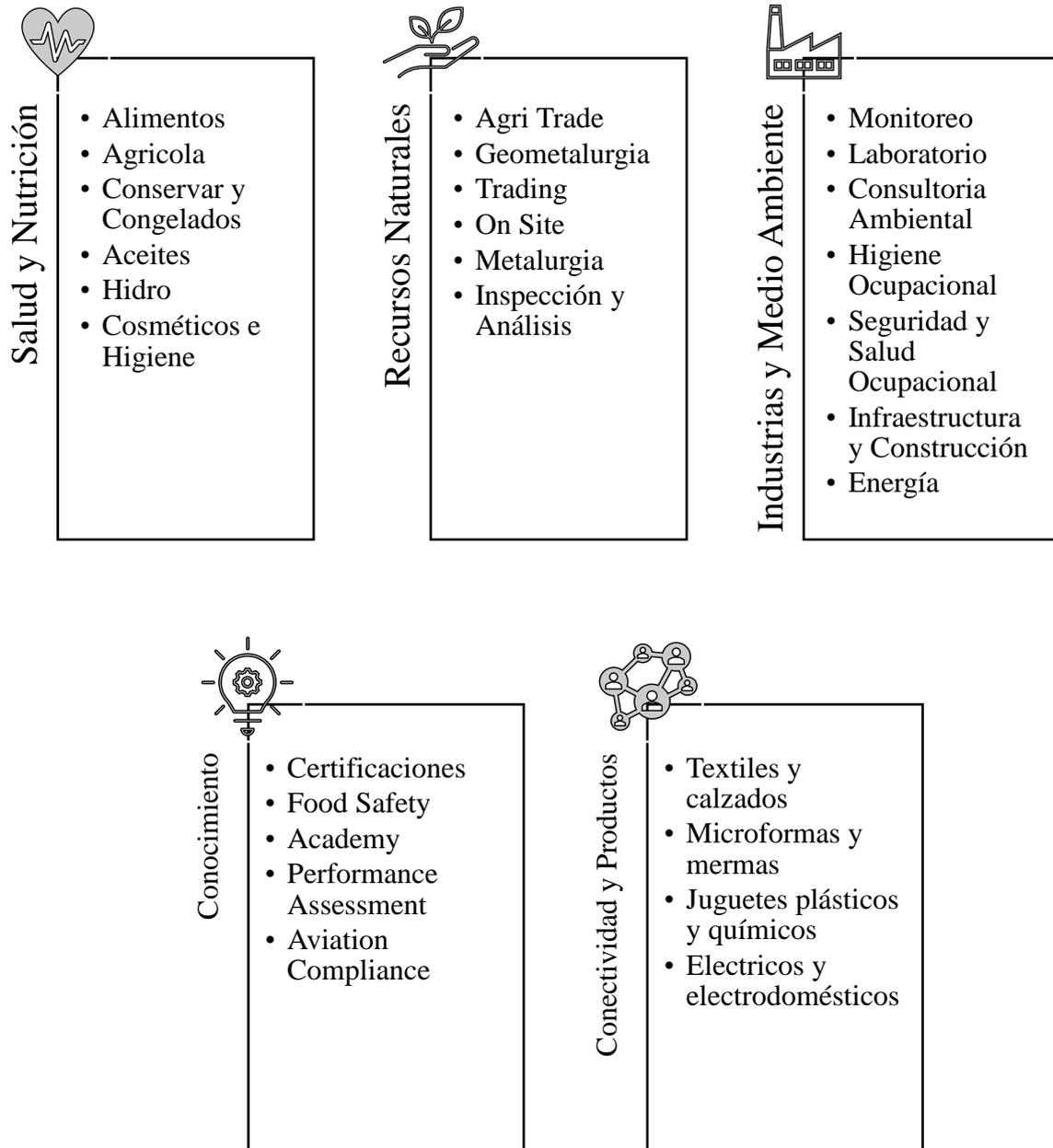
A. Antes.

- Agricultura, alimentos y vida
- Certificación y mejora de negocios
- Consumidor y ventas
- Medioambiente, salud y seguridad
- Industrial
- Minerales
- Petróleo, gas y productos químicos

B. Después de diciembre del 2020.

Figura 5:

Unidades de negocio y subdivisiones actuales

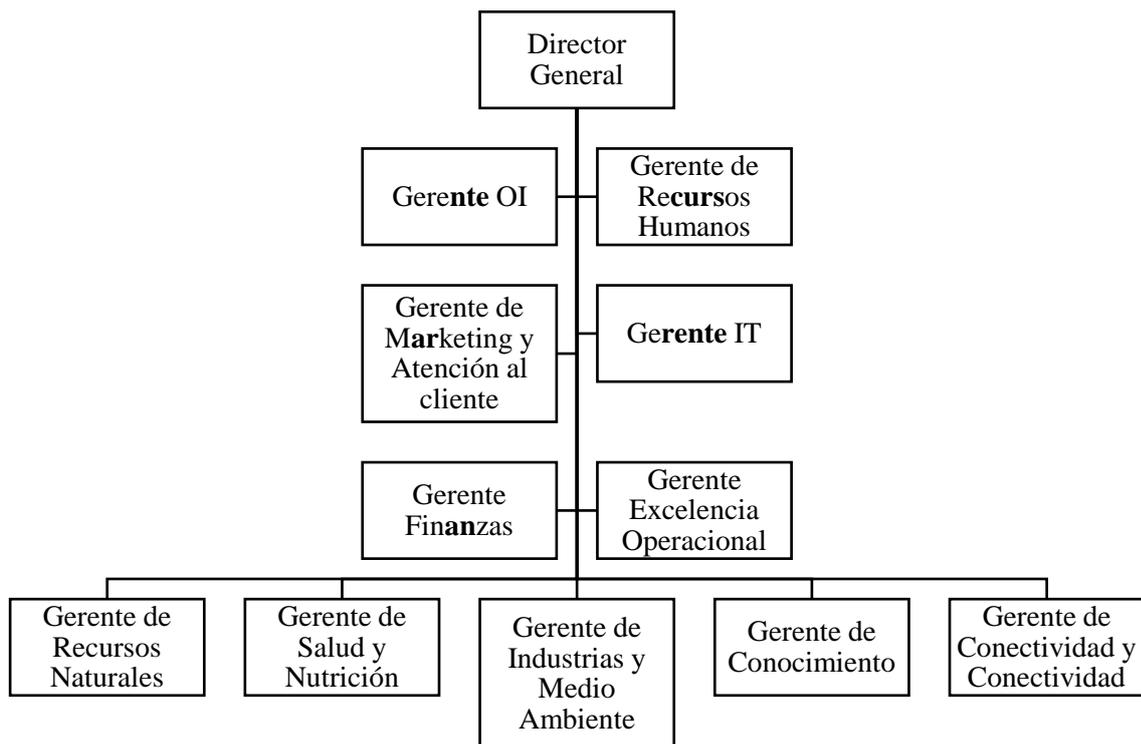


1.3 Organigrama de la Empresa

1.3.1. Organigrama general de la organización

Figura 6:

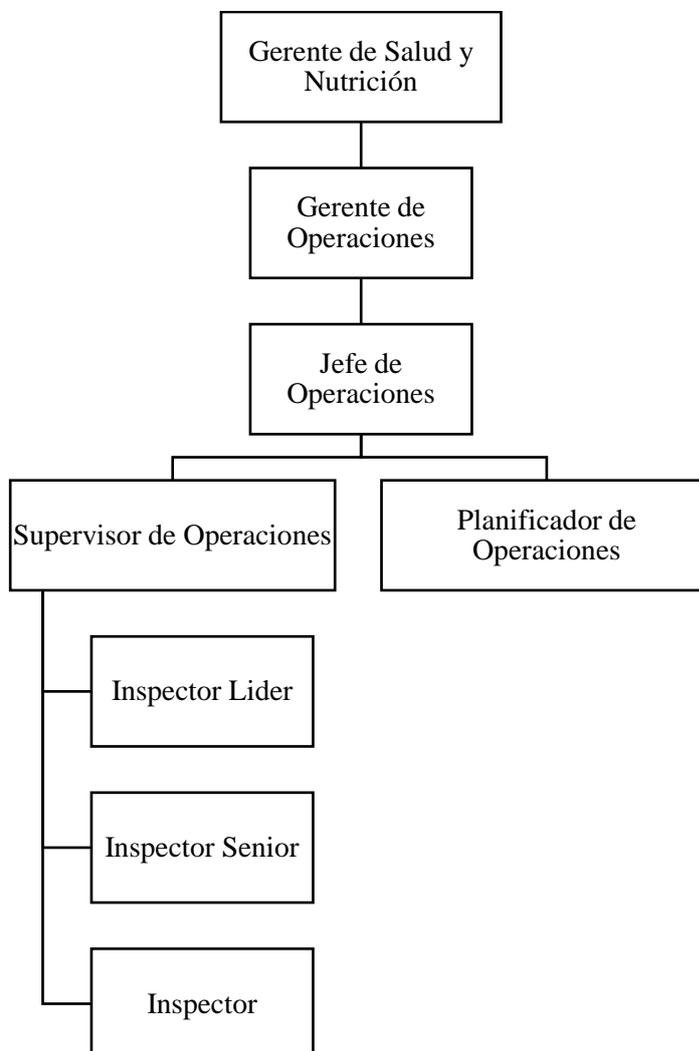
Organigrama general de SGS del Perú



1.3.2. Organigrama de Salud y Nutrición - Operaciones Alimentos

Figura 7:

Organigrama de Salud y Nutrición – Operaciones Alimentos



1.4 Áreas y funciones desempeñadas

1.4.1. Inspector

A. Área. Operaciones

B. Unidad de Negocio. Agricultura, Alimentos y Vida

C. Periodo. Desde febrero de 2017 a abril de 2019

D. Funciones.

- Realizar inspecciones higiénico sanitarias no acreditadas con el objetivo de

verificar el nivel de cumplimiento de programas de prerequisites (POES y BPM), estándares HACCP y lineamientos de clientes según normativa nacional para plantas de alimentos, almacenes de alimentos, restaurantes, establecimientos de procesamientos primarios y mercados de abasto.

- Realizar inspección y muestreo no acreditado de superficies y ambientes en contacto con los alimentos, muestreo de alimentos, muestreo de agua y hielo y muestreo de lotes.

E. Normativas aplicadas.

- CAC/RCP 1-1969, REV. 4-2003 "Código Internacional de Prácticas Recomendadas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos".
- Decreto Supremo N.º 007-98-SA. "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y su modificatoria el Decreto Supremo N.º 038-2014-S.A. "Modificación del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N.º 449-2006 "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas"
- Resolución Ministerial N.º 066-2015/MINSA. "Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos Terminados Destinados Al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N.º 363-2005-MINSA "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines" (norma actualmente derogada) y la Resolución Ministerial N.º 822-2018 / MINSA. "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines" (norma vigente).
- Resolución Ministerial N.º 591-2008/MINSA. "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos

y bebidas de consumo humano”.

- Resolución Ministerial N.º 461-2007/MINSA. “Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas”.
- Decreto Supremo N.º 031-2010-SA. “Reglamento de la calidad del agua para consumo humano”.
- Resolución Ministerial N.º 282-2003/SA-MD “Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercado de Abastos”.
- D.S. N.º 004-2011-AG y D.S. N.º 006-2016-MINAGRI que modifica los artículos 34, 35, 42 y 46 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”.

1.4.2. Inspector Líder

A. Área. Operaciones

B. Unidad de Negocio. Agricultura, Alimentos y Vida

C. Periodo. Desde mayo del 2019 a noviembre del 2020

D. Nuevas funciones.

- Realizar inspecciones higiénico sanitarias acreditadas frente a INACAL para plantas de alimentos en el rubro de alimentos de regímenes especiales, lácteos, cereales y leguminosas, frutas y hortalizas. Así como inspecciones acreditadas en restaurantes y servicios a fines y en centros de alimentación colectiva.
- Realizar inspecciones higiénico sanitarias no acreditadas a fin de verificar los sistemas de gestión de calidad e inocuidad en estándares HACCP, BRC Food y BRC Packaging e ISO 9001 en plantas de alimentos, plantas de envases, almacenes de alimentos y centros de distribución.
- Implementar de manuales de prerrequisitos (BPM y POES) según necesidades de los clientes.

- Realizar inspecciones diagnóstico a plantas de alimentos, centros de alimentación colectiva y restaurantes.
- Realizar inspecciones de seguimiento, revisión de protocolo y cumplimiento de las normas establecidas para el control del Covid-19 en la industria pesquera y en restaurantes y servicios a fines.
- Realizar inspección y muestreo de semillas de quinua y chia bajo estándares de normativa ISTA para la exportación de productos.
- Dictar capacitaciones en normativas nacionales, seguridad alimentaria y BPM según necesidades de los clientes.

E. Nuevas normativas aplicadas.

- CXC 1-1969, REV. 5-2020 "Principio Generales de Higiene de los Alimentos".
- BRC Food y BRC Packaging.
- ISO 9001.
- Normas ISTA (Asociación Internacional de Análisis de Semillas).
- Resolución Ministerial N.º 157-2021. “Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva” junto con su norma madre, la Resolución Suprema N.º0019-81-SA “Normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectivos”.
- Norma técnica de salud N.º 178- MINSa / DGIESP – 2021 “Norma técnica de salud para la prevención y control de la COVID-19 en el Perú”.
- Resolución Ministerial N.º 1020-2010/ MINSa. “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería”.

1.4.3. Inspecciones realizadas

En el periodo, en el cual se ejerció el puesto de inspector e inspector líder en SGS del Perú SAC, se realizaron inspecciones en diferentes procesos e industrias, siendo el total el siguiente:

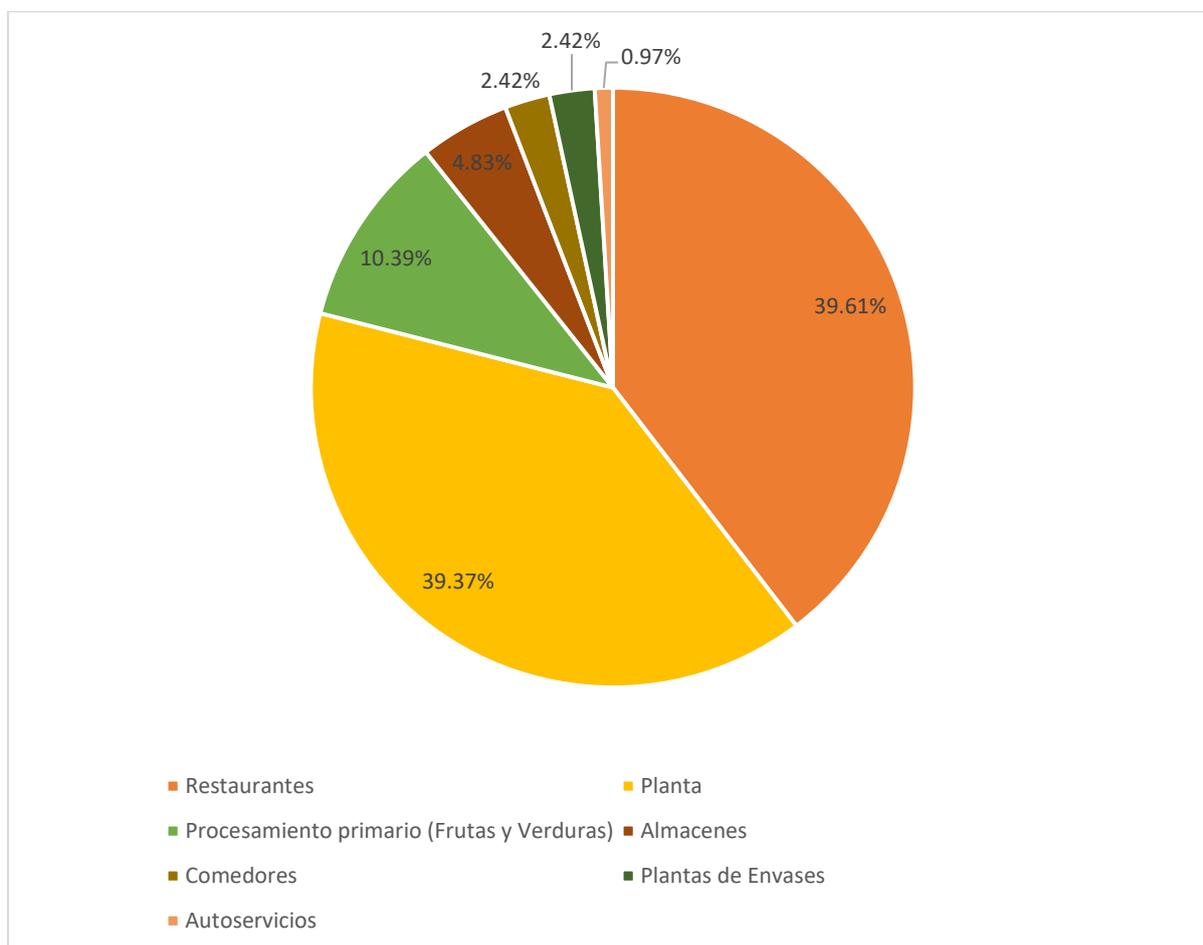
A. Por tipo de industria.

Tabla 1:

Cantidad de inspecciones realizadas por tipo de industria

Industria	Total
Restaurantes	164
Planta	163
Plantas de procesamiento primario (Frutas y Verduras)	43
Almacenes	20
Comedores	10
Plantas de Envases	10
Autoservicios	4

Fuente: Elaboración propia

Figura 8:*Gráfico de inspecciones realizadas por tipo de industria*

Fuente: Elaboración propia

B. Por línea de proceso en plantas de alimentos.**Tabla 2:***Cantidad de inspecciones realizadas por línea de proceso en plantas de alimentos*

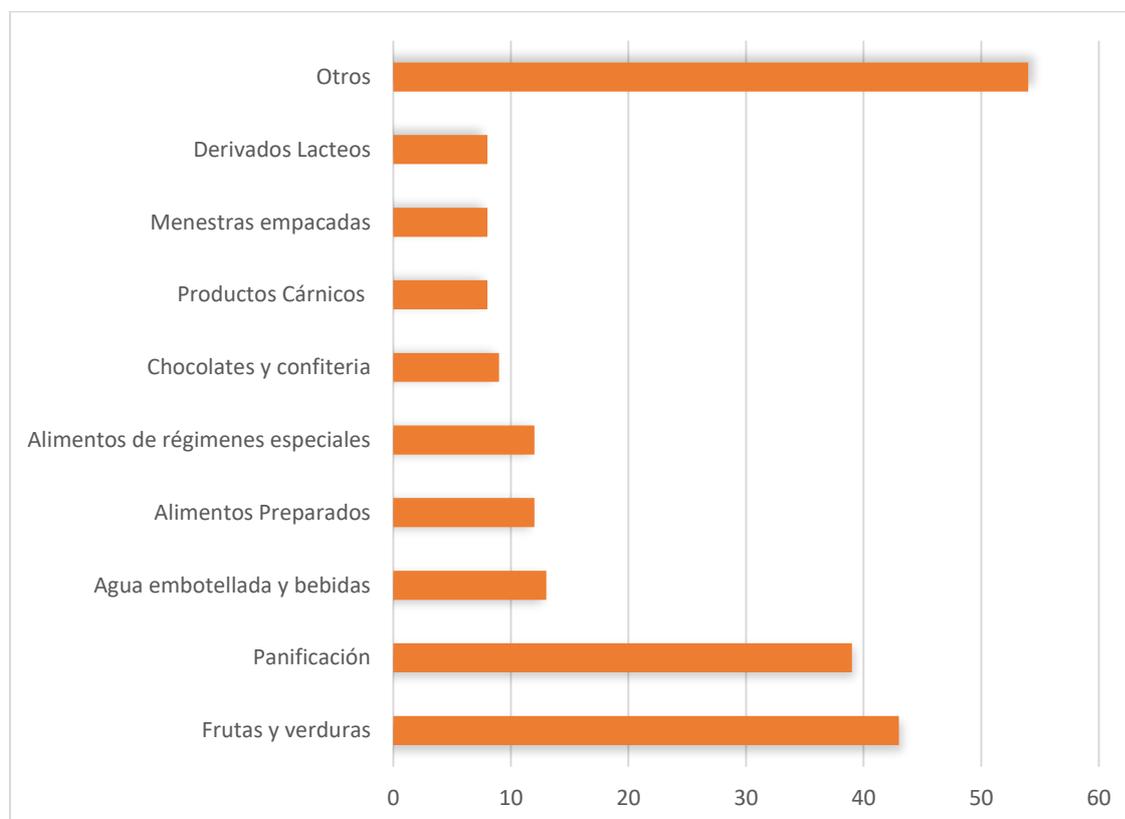
Línea de proceso	Total
Frutas y verduras	43
Panificación	39
Agua embotellada y bebidas	13

Alimentos Preparados	12
Alimentos de regímenes especiales	12
Chocolates y confitería	9
Productos Cárnicos	8
Cereales, leguminosas y granos	8
Derivados lácteos	8
Premezclas en polvo	7
Salsas	5
Harinas	5
Aditivos	5
Productos hidrobiológicos	4
Conservas y semiconservas	4
Huevos	4
Mermeladas y Miel	3
Aceites y grasas	3
Fideos	3
Café	2
Espicias	2
Embutidos	2
Licores	3
Azúcar	1
Productos liofilizados	1

Fuente: Elaboración propia

Figura 9:

Gráfico de barras de las principales líneas inspeccionadas por tipo



Fuente: Elaboración propia

1.4.4. Supervisor de operaciones

A. Área. Operaciones Callao

B. Unidad de Negocio. Salud y nutrición

C. Periodo. Desde diciembre del 2020 a la actualidad.

D. Funciones.

- Gestionar y supervisar al personal operativo de la localidad Callao con el objetivo de cumplir correctamente los diferentes servicios del área tales como inspecciones higiénicas sanitarias de plantas de alimentos, almacenes, restaurantes, concesionarios, muestreos de alimentos, superficies, agua, lotes, etc.

- Capacitar y evaluar constantemente al personal operativo de acuerdo con los procedimientos internos de la compañía y según normativas nacionales e internacionales.
- Formar y entrenar al personal de acuerdo con procedimientos internos y normativas nacionales para lograr la acreditación frente a INACAL en inspecciones higiénico-sanitarias e inspección y muestreo de superficies.
- Elaborar listas de verificación para inspecciones higiénico-sanitarias en base a requerimientos de clientes considerando normativas nacionales e internacionales.
- Actualizar e implementar documentos según el sistema de gestión.
- Participar en auditorías de acuerdo con el sistema de gestión y en auditorías externas por organismos de inspección.
- Cumplir con los indicadores del área (capacitación, supervisión, quejas y reclamos, seguridad, etc.).
- Habilitar inspectores nuevos en localidades de provincia con el fin de descentralizar las operaciones de Callao a nivel nacional.
- Implementar de manuales HACCP, PGH, BPM, protocolos Covid, etc., de acuerdo con solicitud de clientes.

E. Personal a cargo.

Tabla 3:

Distribución del personal de operaciones Alimentos

Localidad Callao	Localidades de provincia
20 inspectores para capacitar y supervisar	11 inspectores para capacitar

Fuente: Elaboración propia

F. Indicadores de gestión. A lo largo del año, se debe cumplir con el programa de capacitación y supervisión el cual incluye a todo el personal operativo.

Respecto a la capacitación, abarca temas de procedimientos internos, normativas nacionales e internacionales. Cabe mencionar que se puede modificar el programa de capacitación, para agregar nuevos temas ya sea por servicios nuevos, actualización de normas, requerimientos de clientes o problemas coyunturales.

Respecto a las supervisiones, se realizan a todos los inspectores de acuerdo con los servicios en el que se encuentren habilitados, empleando una lista de verificación del sistema integrado de gestión de SGS del Perú SAC, que incluyen los siguientes puntos:

Tabla 4:

Descripción del formato de supervisión

N.º	Ítem a evaluar	Descripción
1	Disponibilidad de documentos aplicables al servicio	Se debe verificar si el inspector cuenta con la orden de inspección completa y con los documentos asociados que requiera para la ejecución del servicio, por ejemplo, las listas de verificación o formatos adicionales en caso aplique.

2	Equipos y materiales	Se debe verificar si el inspector cuenta con equipos y materiales adecuados según el servicio a realizar.
3	Conocimiento, métodos y procedimientos de inspección	Se debe evaluar el desenvolvimiento y metodología que aplica el inspector, además de realizar la entrevista para corroborar sus conocimientos técnicos en normas nacionales y en procedimientos asociados.
4	Manipulación de muestras de inspección	Sea el caso en que el servicio requiera toma de muestras, se verifica el correcto rotulado de ella y la metodología aplicada para su obtención.
5	Aseguramiento de calidad	Se realiza una entrevista al inspector para verificar sus conocimientos en base a los riesgos determinados en la matriz de riesgos frente a la calidad.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 5:

Indicador de capacitación del 2021

N.º de capacitaciones programadas	N.º de capacitaciones realizadas	% de Cumplimiento	% Objetivo anual
105	101	96%	≥85%

Fuente: Elaboración propia

Tabla 6:*Indicador de capacitación del 2022*

N.º de capacitaciones programadas	N.º de capacitaciones realizadas	% de Cumplimiento hasta septiembre	% Objetivo anual
88	74	84%	≥85%

Fuente: Elaboración propia

Tabla 7:*Indicador de supervisión del 2021*

N.º de supervisiones programadas	N.º de supervisiones realizadas	% de Cumplimiento	% Objetivo anual
65	65	100%	≥85%

Fuente: Elaboración propia

Tabla 8:*Indicador de supervisión del 2022*

N.º de supervisiones programadas	N.º de supervisiones realizadas	% de Cumplimiento hasta septiembre	% Objetivo anual
52	43	83%	≥85%

Fuente: Elaboración propia

1.4.5. Acreditación

SGS pertenece al organismo tipo “A”, quiere decir que es independiente de las partes involucradas

Con el fin de brindar un servicio de acuerdo con los lineamientos de calidad y para asegurar el proceso de evaluación de la conformidad, se dispone de 5 servicios acreditados frente a INACAL para el área de alimentos, los cuales pasan auditorias de validación para asegurar el cumplimiento y evaluación de competencias de los trabajadores calificados.

Figura 10:

Alcance de servicios acreditados para el sector 15 correspondiente a industrias de productos alimenticios y bebidas

Producto / Proceso / Servicio a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
Alimentos y Bebidas: -Granos de cereales, leguminosos, quenopodiáceos y derivados (harina y otros): Cereales y menestras. -Alimentos para regímenes especiales: • Productos cocidos de reconstitución instantánea: Papilla, Mezcla fortificada y Harinas extruidas. • Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción: Harinas de frutas y Hojuelas precocidas.	Inspección Higiénico Sanitaria	INS-P-H&N.234 Inspección Higiénico Sanitaria	DS N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" Título III Capítulo III Art. 29° Título IV: Capítulo I al Capítulo VII Título IV: Capítulo VIII Art. 69 Título V: Capítulo I Art. 70 al 73 Título VIII Capítulos II y III
			DS 038-2014-S.A "Modificación del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". CXC 1-1969, Rev. 5-2020 "Principio Generales de Higiene de los Alimentos" Capítulo Primero: Sección 3 a Sección 9
-Frutas, hortalizas, frutos secos y otros vegetales: Frutas y hortalizas frescas.	Inspección de Lotes por muestreo (Características microbiológicas).	INS-P-H&N.240 Alimentos y bebidas: Inspección y Muestreo de Lotes y de Características Microbiológicas, Físicoquímicas y Sensoriales.	RM N° 591-2008/MINSA. Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
Superficies y ambientes en contacto con Alimentos y bebidas	Inspección de Superficies	INS-P- H&N.241 Inspección y Muestreo de Superficies y Ambientes en Contacto con los Alimentos	R.M. N° 461-2007/MINSA. Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas.

Nota: Tomado de “Alcance de la acreditación - Organismos de inspección” por el Instituto Nacional de Calidad (2021).

Figura 11:

Alcance de servicios acreditados para el sector 55 correspondiente a hostelería (restaurantes y comedores colectivos)

SUBSECTOR: 55.3 RESTAURANTES			
Producto / Proceso / Servicio a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
Elaboración de alimentos y bebidas en restaurantes y servicios afines	Inspección Higiénico Sanitaria	INS-P-H&N.234 Inspección Higiénico Sanitaria	R.M. N° 822-2018/MINSA (NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA) Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

SUBSECTOR: 55.51 COMEDORES COLECTIVOS			
Producto / Proceso / Servicio a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
Servicios de Alimentación Colectiva	Inspección Higiénico Sanitaria	INS-P-H&N.234 Inspección Higiénico Sanitaria	R.M. N° 157-2021-MINSA (NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA) Norma Sanitaria Para Servicios de Alimentación Colectiva.

Nota: Tomado de “Alcance de la acreditación - Organismos de inspección” por el Instituto Nacional de Calidad (2021).

Como parte mi desarrollo profesional, he logrado cumplir con los requisitos de formación, experiencia y conocimientos, obteniendo la acreditación tanto como inspector y como supervisor en distintos alcances.

Tabla 9:*Detalle de emisión de certificados de acreditación por actividad y puesto*

Puesto	Actividad de inspección	Fecha de calificación	N.º de Certificación
Inspector	Inspección higiénico-sanitaria	Ene-18	0181/2018
	Inspección de superficies y		
Inspector	ambientes en contacto con alimentos y bebidas	May-19	0621/2019
	Inspección de superficies y		
Supervisor	ambientes en contacto con alimentos y bebidas	Abr-21	145/2021
Supervisor	Inspección higiénico-sanitaria	May-21	149/2021
	Inspección higiénico-sanitaria:		
Supervisor	elaboración de alimentos y bebidas en restaurantes y servicios afines	Jul-21	281/2021

Nota: Los certificados mencionados se encuentran en los anexos del 1 al 5. Fuente: Elaboración propia

II. DESCRIPCION DE UNA ACTIVIDAD ESPECIFICA

2.1 Objetivo General

Desarrollar listas de verificación para inspecciones higiénico-sanitarias acreditadas y no acreditadas que sirvan como herramientas durante la evaluación de requisitos específicos en el rubro alimentario.

2.2 Objetivo específico

- Brindar herramientas que generen oportunidades de negocio al área de “Operaciones Alimentos” en SGS del Perú.
- Mantener las listas de verificación actualizadas en función al marco normativo vigente.
- Capacitar, entrenar y supervisar al personal a cargo para asegurar la correcta aplicación de las listas de verificación.

2.3 Diferencia entre inspección y auditoria

De acuerdo con la novena edición del Global Standard Food Safety (2022), podemos mencionar que la auditoria es “un examen sistemático, realizado por organismos certificados, para medir el cumplimiento de prácticas de un sistema predeterminado, y si el sistema se implementa eficazmente y es adecuado para alcanzar los objetivos” a diferencia que la inspección es la “verificación dirigida (generalmente visual con una lista de tareas de fabricación, ambientes y equipos) para garantizar la operación a los niveles de seguridad previsto.

Dicho esto podemos diferenciar que las auditorias verifican el cumplimiento eficaz de un sistema enfocado a objetivos, mientras la inspección se centra en la evaluación puntual de tareas en base a una lista de verificación preestablecida según el alcance que se quiera ver.

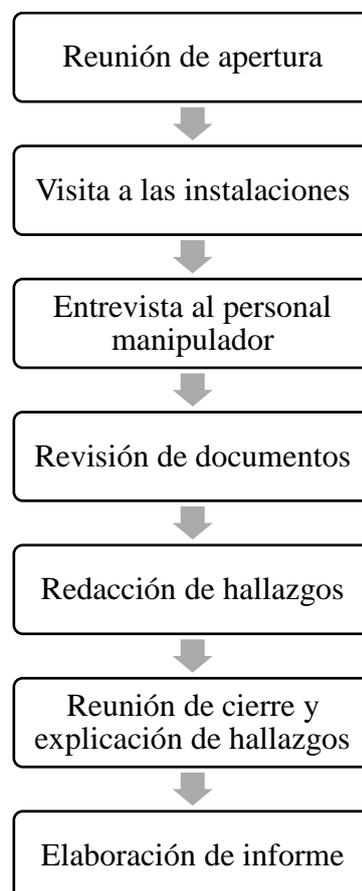
2.4 Desarrollo de una inspección higiénico-sanitaria

Previa a la ejecución de las inspecciones, se envía vía correo electrónica al inspector, la lista de verificación a emplear y la orden del servicio donde se indica la hora, fecha, dirección, alcance, etc.

El inspector debe revisar los documentos enviados y confirmar la recepción para que pueda realizar la inspección higiénico-sanitaria.

Figura 12:

Diagrama de flujo de una inspección higiénico-sanitaria



Fuente: Elaboración propia.

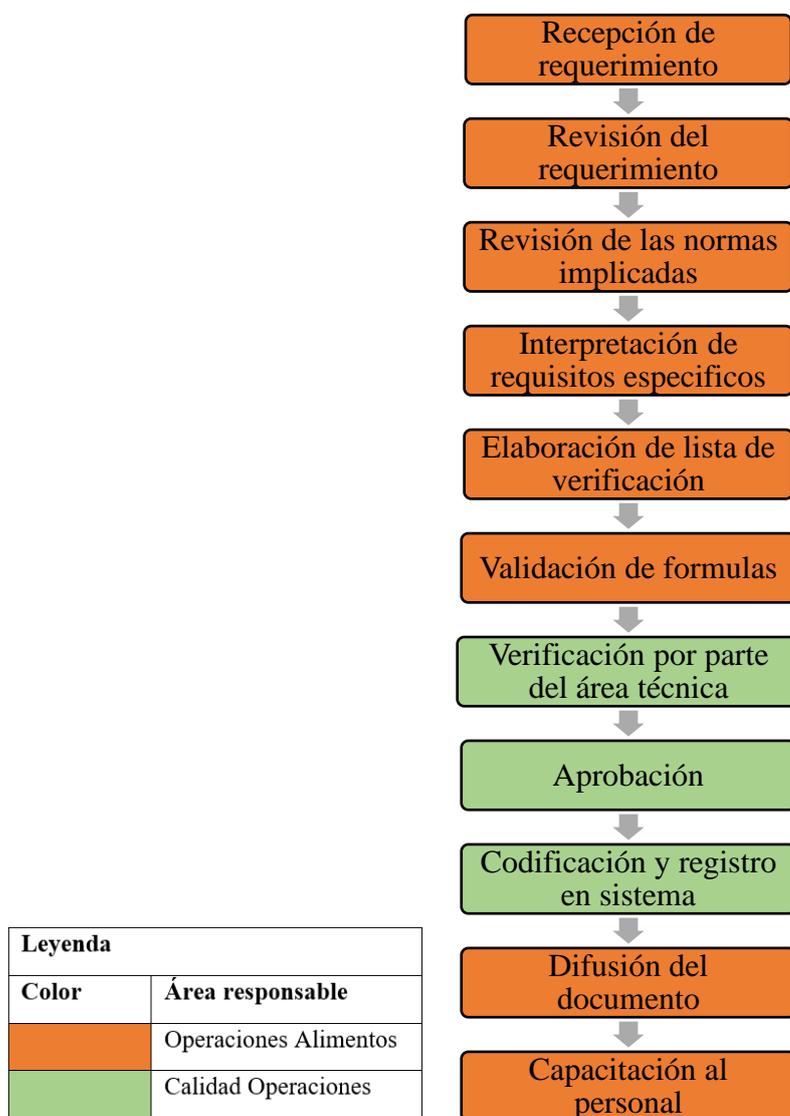
Durante todo este proceso, el inspector debe emplear la lista de verificación para poder revisar cada requisito establecido y para poder colocar la calificación y hallazgos que encuentre in situ.

2.5 Procesos de elaboración de listas de verificación para inspecciones higiénico-sanitarias

De acuerdo con la publicación de nuevas normativas, actualización de normativas ya existentes, problemas coyunturales, requerimientos de clientes y por la demanda de contar con servicios acreditados, en SGS del Perú nos encontramos en un proceso constante de elaboración y actualización de listas de verificación.

Figura 13:

Diagrama de flujo de elaboración de listas de verificación



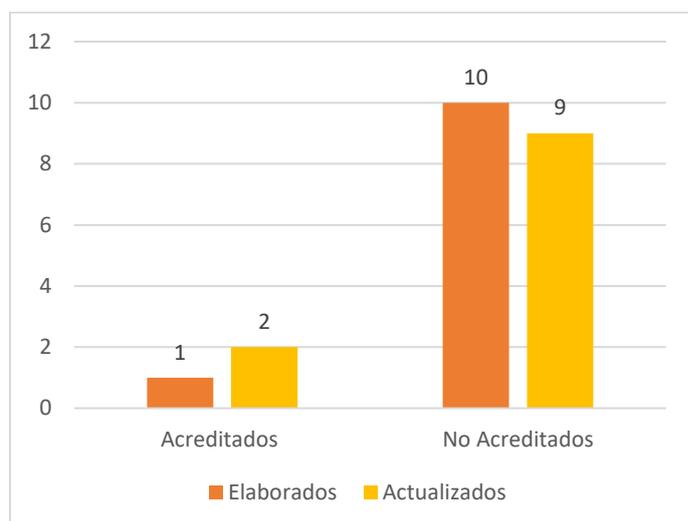
Fuente: Elaboración propia

Actualmente se dispone de 3 listas de verificación acreditadas frente a INACAL y 33 listas de verificación no acreditadas (ver anexo 6); estas últimas elaboradoras en su mayoría por requerimientos específicos de clientes.

Respecto a las listas mencionadas, puedo detallar que he elaborado listados completos y he actualizado otros ya existentes presentando lo siguiente:

Figura 14:

Detalle de listas de verificación elaboradas y actualizadas para realizar inspecciones higiénico-sanitarias



Fuente: Elaboración propia

Tabla 10:

% de participación por tipo de servicio

Tipo	Total de listados	Participación	% de participación
Acreditados	3	3	100%
No Acreditados	33	19	58%

Fuente: Elaboración propia

2.6 Lista de verificación acreditada para concesionarios de alimentación colectiva

2.6.1. Contexto

En 1981 se publicó la normativa para establecimientos de alimentación colectiva, la Resolución Suprema N.º0019-81-SA, la cual, si bien posee lineamientos de calidad e inocuidad alimentaria, también abordaba requisitos administrativos, nutricionales y de seguridad ocupacional. Sin embargo, al paso de los años y con nuevos estándares internacionales y con normativas nacionales, dichos requisitos se vieron incompletos dejando al aire controles operacionales importantes.

Después de 40 años, en el 2021, se publicó una nueva normativa para servicios de alimentación colectiva, la Resolución Ministerial N.º 157-2021, la cual no se publicó como actualización sino como un nuevo lineamiento sin dejar derogada a la anterior resolución de 1981. Sin embargo, esta norma incluyó un anexo con una lista de verificación que no abarca todos los requisitos mencionados en la norma.

Dado el contexto, con la demanda de los clientes y por la preocupación e importancia de realizar inspecciones a todo el rubro alimentario causado por la pandemia del Covid-19, tuve que elaborar una lista de verificación la cual se registró ante INACAL como servicio acreditado.

2.6.2. Elaboración

La norma se publicó el 05 de febrero del 2021, una vez publicada, previa revisión del área de operaciones junto con el área de calidad, el área comercial de SGS y considerando las solicitudes de servicio de nuestros principales clientes de dicho rubro; se inició la renovación de la acreditación el 24 de marzo del 2021 y procedí a la revisión y armado del borrador del

listado.

En la revisión se debe considerar identificar requisitos claves en donde se menciona el “debe” como exigencia del cumplimiento, la semejanza entre artículos, su interpretación y el orden por tipo de requisitos para armar una estructura completa y ordenada.

Para este listado consideré la siguiente estructura dividida en 24 capítulos:

Figura 15:

Estructura de lista de verificación para alimentación colectiva

Nro	CATEGORIAS
ALIMENTACIÓN COLECTIVA	
1	UBICACIÓN Y ESTRUCTURAS FÍSICAS
2	AMBIENTES
3	ILUMINACIÓN
4	VENTILACIÓN
5	ABASTECIMIENTO DE AGUA
6	DISPOSICIÓN DE AGUAS RESIDUALES
7	DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS
8	SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS
9	INSTALACIONES PARA EL LAYADO DE MANOS EN EL AMBIENTE DE ELABORACIÓN Y PARA LOS CONSUMIDORES
10	PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE
11	PRACTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
12	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN GENERAL
13	ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN GENERAL
14	ELABORACIÓN PREVIA Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CRUDOS
15	ELABORACIÓN INTERMEDIA O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS COCIDOS
16	ELABORACIÓN FINAL
17	BPM EN EL SERVIDO DE ALIMENTOS Y DE LOS CONSUMIDORES
18	BPM EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE CONSUMO
19	SALUD
20	HIGIENE
21	VESTIMENTA
22	CAPACITACIÓN SANITARIA
23	PREVENCIÓN Y CONTROL DE VECTORES (PLAGAS)
24	BROTE DE ETA

Una vez definida la estructura, comencé a elaborar las preguntas por cada requisito, contrastando con cada artículo para asegurarme que no se quede ninguno sin incluir. Asimismo, se da el formato al listado de acuerdo con lo establecido en el procedimiento de inspección.

Figura 16:

Extracto del formato de la lista de verificación

Confidencial											
No.	PUNTOS DE VERIFICACIÓN	Factor de riesgo	Puntaje			Calificación	Puntaje total obtenido	Puntaje máximo alcanzable	Hallazgos	Marcar "X" si No Aplica	Normativa
			Conf	Menor	Mayor						
			2	1	0						
ALIMENTACIÓN COLECTIVA											
2	AMBIENTES						24	24	100%		
2.1	De acuerdo al volumen de raciones ¿Se dispone de espacio suficiente para realizar todas las operaciones con los alimentos, además, la distribución de los ambientes permiten un flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando la contaminación cruzada; desde la adquisición de las materias primas hasta su distribución o servicio al consumidor?	3	x			Conforme	6	6			5.2.2. Ambientes / 6.2.1. BPM en el proceso de elaboración de alimentos.

Acabado esto, realicé una validación y comprobación de las fórmulas para asegurar el correcto funcionamiento de lógicas y puntajes tanto por capítulo, subcapítulo y puntaje total. Al culminar la validación del listado, el documento es derivado al área de Calidad de SGS para su respectiva codificación y registro en el sistema de SGS Isotool.

Figura 17:

Extracto de registro de validación de esquemas y fórmulas de trabajo



REGISTRO DE VALIDACIÓN DE ESQUEMAS Y FÓRMULAS DE TRABAJO

1.-DATOS GENERALES:

ESQUEMA: (Si aplica) O RUTA DONDE SE ALMACENA LA FORMULA DE TRABAJO

SGS ISOTOOL – Gestor Documental

CÓDIGO Y TITULO DEL METODO O FORMATO ASOCIADO:

Lista de Verificación en Servicios de Alimentación Colectiva – INS-R-HYN.411 – Rev. 06

2.- DATOS DEL ESQUEMA O FÓRMULA DE TRABAJO: (Si en el esquema se tiene datos de verificación de operatividad de equipos incluirlos)

Figura 18:

Extracto de comprobación de fórmula

a. Si el requisito obtenido es conforme

=SI(E9="X"; D9*\$E\$6; SI(F9="X"; D9*\$F\$6;0))

Lista de Verificación para Establecimientos de Alimentación Colectiva

FAC	Factor de Conf. riesgo	Puntaje No Conforme	Puntaje Conforme	Catificación	Puntaje total obtenido	Puntaje máximo alcanzable	Hallazgos	Marcar "X" si No Aplica
	2	1	0					
CAS					20	20	100%	
Para la manipulación de alimentos que elaboran y	4	X		Conforme	SI(F9="X"; D9*\$F\$6;0)	0		

=SI(E9="X"; D9*\$E\$6; SI(F9="X"; D9*\$F\$6;0))

Siendo la condicional:
 D9=4 -> por factor de riesgo
 E9= X -> por puntaje obtenido por conforme
 E6= 2 -> por puntaje obtenido por conforme

2.6.3. Preparación del personal operativo

Cuando la lista ya está codificada y guardada en el sistema, recibimos la confirmación del área de Calidad de SGS. Una vez recibida dicha confirmación puedo realizar la difusión del documento a los inspectores del área de operaciones y posterior a ello, programar una capacitación respecto al procedimiento de inspección, uso del listado y normativas que están referenciadas.

Para el caso de esta lista de verificación, dicté 2 horas de capacitación del procedimiento de inspección y 4 horas sobre los lineamientos de la normativa.

Para preparar a un inspector para su acreditación, debe cumplir con lo siguiente:

- Contar con experiencia mínima de 1 año realizando inspecciones.
- Conocimiento comprobado de lineamientos BPM y/o HACCP.
- Aprobar el examen del procedimiento de inspección higiénico-sanitaria.
- Aprobar el examen de la norma de Alimentación colectiva.
- 3 entrenamientos en campo conmigo o con un inspector ya habilitado; o haber

realizado 5 servicios no acreditados en alimentación colectiva.

- Aprobar la supervisión en campo realizada por mi persona.

2.6.4. Testificación en campo con INACAL

Cada vez que se registra o actualiza en INACAL, el alcance de acreditación de un organismo de inspección, se debe pasar una auditoría de validación cada 4 años y auditorías de seguimiento cada año.

En caso de la testificación para la validación de la acreditación en la lista de verificación para alimentación colectiva, se notificó a SGS con el oficio 507-2021/INACAL/DA-UFTA en donde se detalló que el 12 y 13 de mayo del 2021, se realizaría la evaluación en campo y de conocimientos.

El servicio de inspección lo realicé el 12 de mayo del 2021, en el comedor de una planta de alimentos, en donde me acompañó el auditor de INACAL, el experto técnico de la norma a evaluar y el Jefe de Operaciones de SGS. El resultado de la inspección realizada al comedor fue de 44.37%.

Figura 19:

Extracto de orden de inspección asignada

ORDEN DE INSPECCION N° ALIMENTOS - 00225287 - 1002			
SGS del Peru		Pág: 1 de 1	
		Fecha: 11/05/2021	
		Hora: 15:45:35	
CLIENTE:	000002051		
DIRECCION :			
CONTACTO :			
TELEFONOS :			
LUGAR DE INSPECCION:			
FECHA DE INSPECCION:	12/05/2021 08:00	FECHA FIN:	12/05/2021 12:00
CONTACTO:			
F.ENTREGA:	11/05/2021		
RESPONSABLE COMERCIAL:	BENDIVES VALDIVIA CAROL STEFANY		
PLAN DE MUESTREO / ALCANCE DEL SERVICIO			
NORMATIVA:			
NTS N° 173-MINSA/202 1/DIGESA "Norma Sanitaria Para Servicios de Alimentación Colectiva"			
DETALLE			
PRODUCTO	MUESTRA	TAMAÑO	%
INSPECCION / MUESTREO	1	DIA	1
METODO:	INS-P-H&N.234 (REV 12) "INSPECCIONES HIGIENICO SANITARIA"		
OBSERVACION:			
USUARIO	ROL	FECHA INICIO	FECHA FIN
SILVA CABEZAS, VALERIA ELENA	INSPECTOR LIDER	12/05/2021 08:00	12/05/2021 12:00
SERVICIOS			
INSPECCION HIGIENICO SANITARIA			

Nota: para cada servicio a realiza, se debe nominar a un inspector a la orden de inspección correspondiente. En este caso, se detalla en el alcance del servicio el tipo de servicio y normativa a aplicar.

El 13 de mayo del 2021, se realizó la entrevista de conocimientos, en donde me entrevistó tanto el experto técnico de la norma, para validar mis conocimientos en la resolución, como el auditor de INACAL para verificar mis conocimientos en base al sistema de gestión de SGS.

Como resultado de la testificación se obtuvo la acreditación con solo 1 no conformidad la cual se subsanó con una entrevista realizada el 02 de septiembre del 2021. Asimismo, la notificación de la publicación de la actual acreditación de SGS en todos sus alcances se realizó el 27 de septiembre del 2021.

Figura 20:

Documento de publicación actualidad de acreditación de SGS.

The image shows a document header with the INACAL logo and the title 'ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN'. Below the header, the name 'SGS del Perú S.A.C.' is displayed in a purple box. A table lists the following information:

Registro N°	:	01 – 006
Norma evaluada	:	NTP-ISO/IEC 17020:2012
Fecha de la última actualización del alcance	:	<u>2021-09-24</u>
Fecha de renovación	:	2021-03-24
Fecha de vencimiento renovación	:	2025-03-23

Nota: Documento enviado por INACAL a SGS notificando la actualización de su alcance y las

fechas de vencimiento de la renovación.

2.6.5 Uso del listado en servicios no acreditados

El listado de verificación para inspecciones higiénico-sanitarias en servicios de alimentación colectiva se ha utilizado en también se ha empleado en servicios no acreditados, siendo un total de 86 entre el 2021 y 2022.

2.6.6. Participación en otras auditorias de acreditación

De la misma forma en la que participe como inspector líder en la testificación en campo y entrevista de conocimientos para la acreditación en alimentación colectiva, desde el 2018 he podido participar en el alcance de la acreditación de los siguientes servicios:

- Muestreo e inspección de superficies en contacto con los alimentos desde el 2018 en distintas ocasiones por auditoria de seguimiento.
- Inspecciones en distintos alcances, con testificación en alimentación colectiva el 19.06.2018.
- Inspección en plantas de alimentos, con el alcance de lácteos y derivados el 05 de febrero del 2020.
- Inspección en plantas de alimentos, con el alcance de alimentos en regímenes especiales el 08 de julio del 2021.

2.7 Lista de verificación para actividades de mantenimiento del Sector Pesquero frente al COVID-19

Dada la aparición del COVID-19 en Perú, la industria de alimentos no podía parar la producción y el abastecimiento hacia el país, eso incluye a la industria pesquera con la producción de conservas, aceite y harina de pescado.

Dicho esto, a mediados de abril del 2020, inicié la elaboración de la lista de verificación para actividades de mantenimiento del sector pesquero frente al COVID-19 la cual pasó por actualizaciones en base al dictamen de nuevas resoluciones por parte del MINSA, PRODUCE y SANIPES.

Dicho listado lo elaboré con el fin de poder verificar el cumplimiento de las medidas sanitarias y fue empleado a nivel nacional por casi dos años. Asimismo, pasó por actualización debido a la derogación de normas nacionales generándose 2 revisiones.

2.7.1. Revisión 1

A. Normas consideradas.

- R.M. N. ° 139-2020-PRODUCE “Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de actividades en materia de Pesca Industrial (Consumo Humano Indirecto)”
- R.M. N.° 239-2020-MINSA "Lineamientos para a vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".

B. Estructura. Este listado se enfocó en los lineamientos iniciales de control de la pandemia, como el personal de salud dentro de las instalaciones, la identificación del personal vulnerable, los controles durante el transporte del personal y los cuidados dentro de las instalaciones enfocados en la limpieza, desinfección y capacitación constante del personal.

Figura 21:

Extracto de la estructura del listado en revisión 01.

Nro	CATEGORIAS
SECTOR PESQUERO PERUANO FRENTE AL COVID-19	
1	LINEAMIENTOS PARA GESTIÓN DE PERSONAL
2	LINEAMIENTOS PARA SEGURIDAD Y SALUD EN LA OPERACIÓN
3	LINEAMIENTOS PARA COMITÉS DE SEGURIDAD Y SUPERVISIÓN DESCENTRALIZADOS
4	LINEAMIENTOS PARA TRANSPORTE GENERAL Y TRASLADO DE PERSONAL
5	OPERACIÓN DE LAS INSTALACIONES DE TALLERES O ASTILLEROS DE LOS PROVEEDORES

2.7.2. Revisión 2**A. Normas consideradas.**

- R.M. N.º 448-2020-MINSA. "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19" que como anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial".
- R.M. N.º 00370-2020-PRODUCE "Protocolo de Pesca Industrial".

B. Estructura. Para este listado se incluyeron controles para la difusión de información de las medidas correctivas frente al COVID-19 para los familiares de los trabajadores y lineamientos que incluyan apoyo en los trastornos psicosociales de sus trabajadores. Además, de agregar más ítems para el control de los trabajadores en caso dieran positivo de COVID-19.

Figura 22:

Extracto de la estructura del listado en revisión 02.

Nro.	CATEGORIAS
1	DISPOSICIONES BÁSICAS
2	DISPOSICIONES SANITARIAS
3	DISPOSICIONES DE CONTROL OPERATIVO
4	CONTROL DE INGRESO DEL PERSONAL
5	ACCIONES FRENTE A UN CASO DE PERSONA CON COVID-19
6	ACCIONES FRENTE AL RETORNO E INGRESO AL CENTRO DE LABORES
7	CAPACITACIÓN, SENSIBILIZACIÓN Y COMUNICACIÓN

2.7.3. Uso del listado

Este listado fue empleado por 4 de las principales pesqueras de Perú, las cuales contemplaron frecuencias de inspección diarias al inicio de la pandemia dada la instrucción establecida por SANIPES, posteriormente, al volverse opcionales y a medida que el control fue mejorando, pasaron a realizarse según las frecuencias establecidas por cada cliente.

El total de inspecciones entre el 2020 y el 2022 fue de 460 servicios. Dichas inspecciones fueron consideradas unas de las más rentables para la unidad de negocio, así como fueron una de las oportunidades de negocio que abrió paso a nuevos clientes y servicios.

Tabla 11:

Detalle de servicios realizados con el listado

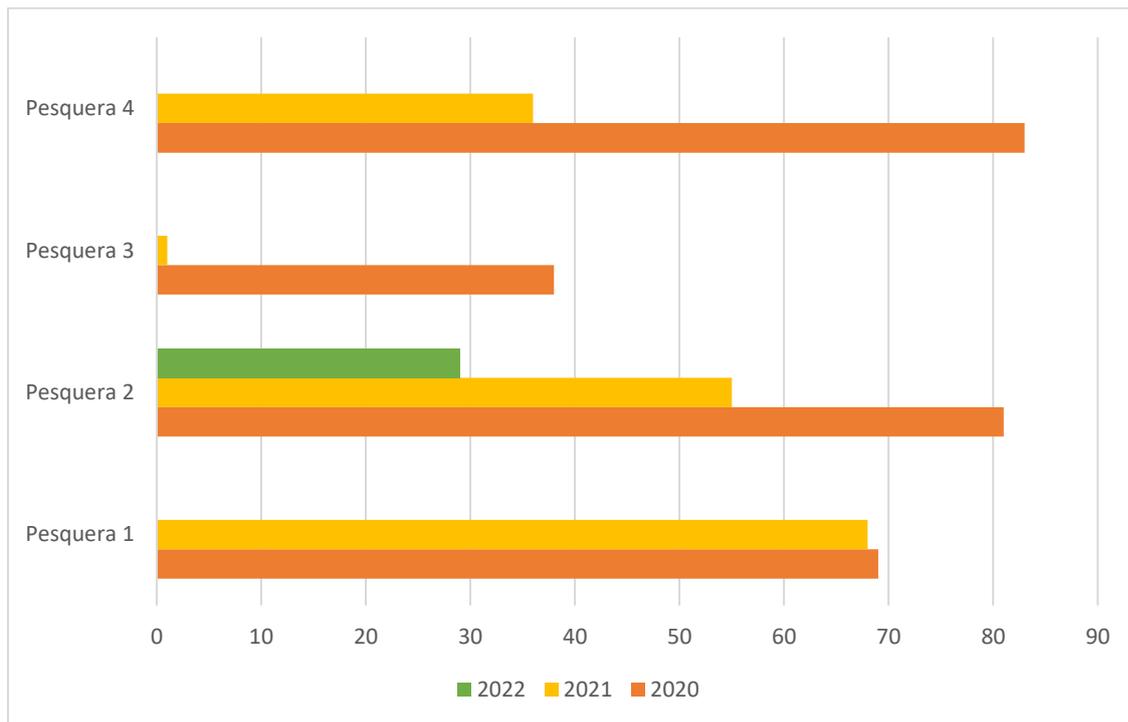
Cliente	Inicio de inspecciones	Final de inspecciones	Total de servicios realizados
Pesquera 1	Abril del 2022	Diciembre del 2021	137
Pesquera 2		Marzo del 2022	165

Pesquera 3	Enero del 2021	39
Pesquera 4	Diciembre del 2021	119

Fuente: Elaboración propia.

Figura 23:

Detalle de cantidad de inspecciones por cada año



Fuente: Elaboración propia.

III. APORTES MAS DESTACABLES A LA EMPRESA

3.1 Acreditación de inspectores nuevos

A medida del crecimiento del área operativa de Alimentos y a la demanda de los clientes por solicitar servicios acreditados, he tenido que preparar la habilitación de nuevos inspectores tanto en inspecciones higiénico-sanitarias como en inspección y muestreo de superficies.

A. Inspección y muestreo de superficies y ambientes.

Al finalizar el 2020, solo se disponía de 2 inspectores acreditados para dicho servicio. Actualmente contamos con un total de 13 inspectores calificados en la localidad de Callao.

Tabla 12:

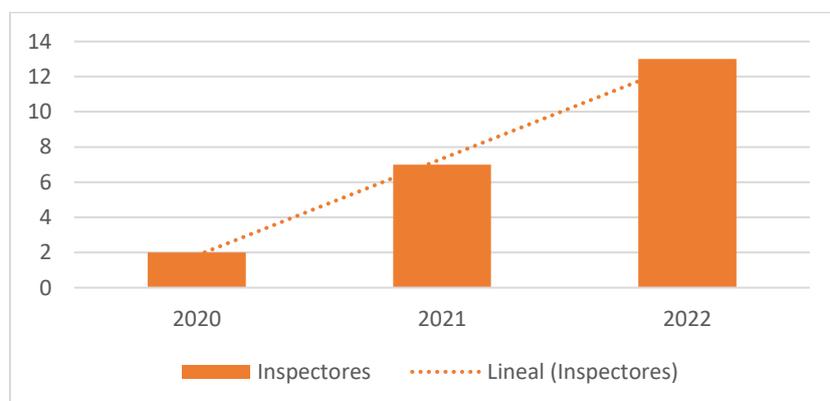
Detalle de inspectores habilitados para muestreo

Año de habilitación	Cantidad de inspectores nuevos habilitados
2021	5
2022	6

Fuente: Elaboración propia.

Figura 24:

Crecimiento de cantidad de inspectores por año



Fuente: Elaboración propia.

Nota: Como se puede apreciar en el gráfico, la tendencia de crecimiento respecto a años anteriores es notable incrementando al 85% más la cantidad de inspectores entre el 2021 y el 2022.

B. Inspecciones en Restaurantes y servicios a fines.

En el 2021 solo contábamos con 2 inspectores acreditados para dicho servicio. Dada la demanda de servicios y el crecimiento del área, actualmente tenemos un total de 10 inspectores en el área.

Tabla 13:

Detalle de inspectores habilitados para inspecciones en restaurantes

Inspectores habilitados en el 2022	Inspectores en proceso de habilitación
8	3

Fuente: Elaboración propia.

C. Inspecciones en Alimentación colectiva.

Actualmente soy la única inspectora habilitada para realizar este servicio por lo que me encuentro en proceso de capacitación de 4 inspectores para su pronta habilitación.

3.2 Participación en licitaciones

En octubre del 2021, SGS participó junto con distintas certificadoras, en la licitación de una de las tiendas de autoservicio más grande de Perú, para el servicio de inspección higiénico-sanitaria a nivel nacional en base a normativa nacional para autoservicios y lineamientos específicos del cliente.

Para participar en la licitación se evaluaron competencias del personal, aspectos operativos, costos, disposición de equipos y distintos lineamientos que SGS cumple por su sistema de gestión. Esta evaluación constó de distintas etapas, una de ellas fue poder realizar inspecciones piloto.

Debido a mi perfil y experiencia, el área de Alimentos decidió que, en octubre del 2021, debía participar realizando 3 inspecciones higiénico-sanitarias como prueba en 3 tiendas diferentes, en donde me acompañó el encargado de control interno designado a la tienda.

El objetivo de la inspección fue poder demostrar mis conocimientos y comparar mis resultados de inspección con el resultado de inspección del encargado de control interno. Adicional a ello, se evaluó mi desenvolvimiento y mis habilidades blandas.

Gracias a haber obtenido uno de los puntajes con menor diferencia y debido a que SGS cumplía con todos los requisitos solicitados por el cliente; en diciembre del 2021, se confirmó que habíamos ganado la licitación y se comenzaría el entrenamiento y capacitación de los inspectores de SGS.

A. Importancia al área de Alimentos. Los servicios de inspección para este cliente, representa uno de los servicios más importantes para el área. Actualmente se vienen realizando 44 inspecciones higiénico-sanitarias mensualmente a nivel nacional.

B. Habilitación a inspectores nuevos. Al comenzar los servicios en febrero del 2022, contábamos con 11 inspectores a nivel nacional para poder realizar el servicio. Dada la demanda y crecimiento del área, actualmente disponemos de 18 inspectores

habilitados y 2 inspectores en entrenamiento, los cuales fueron capacitados y supervisados por mi persona para poder lograr su habilitación. Adicional a ello, una de mis responsabilidades es mantenerlos capacitados sobre los lineamientos del cliente y brindarles el soporte día a día al realizar sus inspecciones.

3.3 Mejora en indicadores

3.3.1 Reclamos de clientes

Al comparar el reporte del indicador final de reclamos del 2020 vs el del 2021, podemos ver la disminución del total, así como la disminución de reclamos que proceden. Siendo el detalle el siguiente:

Tabla 14:

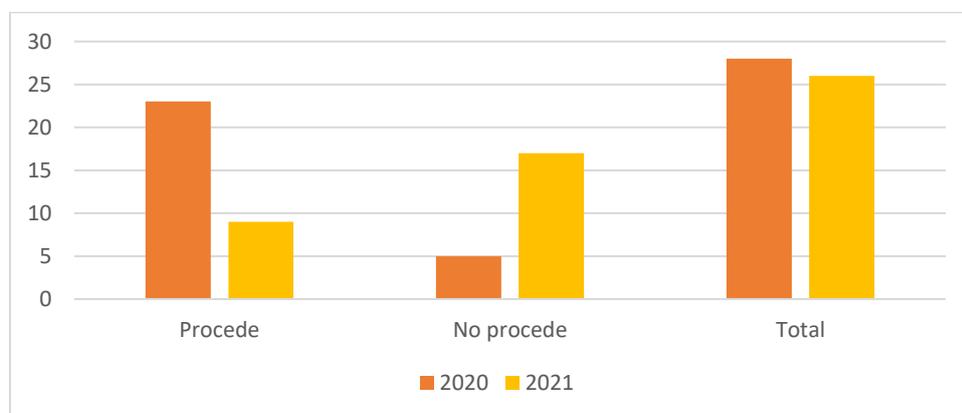
Cantidad de reclamos por año

Categoría del reclamo	2020	2021
Procede	23	9
No procede	5	17
Total	28	26

Fuente: Elaboración propia.

Figura 25:

Comparación de cantidad de reclamos entre el 2020 vs 2021



Fuente: Elaboración propia.

Asimismo, en el 2021, el área de marketing realizó entrevistas a 95 clientes de acuerdo con los servicios realizados, considerando diferentes ítems a evaluar en donde podemos mencionar los siguientes criterios técnicos:

Tabla 15:

Resultados de encuestas de satisfacción al cliente

Ítems por evaluar	Resultado	Escala
Desempeño técnico	10 puntos (muy bueno) 46.32% 9 puntos: 43.16% Otros: 10.53%	Valoración del 1 al 10 siendo 1 muy malo y 10 muy bueno.
Resolución de problemas	10 puntos (muy efectivo): 47.37% 9 puntos: 44.21% Otros: 8.42%	Valoración del 1 al 10 siendo 1 nada efectivo y 10 muy efectivo.
Ejecución del servicio	10 puntos (muy satisfecho): 47.37% 9 puntos: 43.16% Otros: 9.47%	Valoración del 1 al 10 siendo 1 muy insatisfecho y 10 muy satisfecho.

Fuente: Elaboración propia.

Estos 3 ítems por evaluar en el cuadro anterior van directamente asociados a la capacitación de los inspectores la cual estuvo a mi cargo desde el 2021.

3.3.2 Capacitación

El porcentaje de cumplimiento anual para la capacitación es de $\leq 85\%$. En el 2020, no se pudo cumplir el objetivo quedando en 78%, sin embargo, en el 2021 se superó el indicador.

Asimismo, al finalizar el mes de septiembre del 2022 ya he cumplido en un 84%, dejando una programación para los meses restantes entre octubre y diciembre que aseguran el cumplimiento en un 100%.

Tabla 16:

Mejora del indicador de capacitación

Indicador	2020	2021	Set-22
Capacitación	78%	96%	84%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 26:

Capacitación a los inspectores del área de Alimentos



3.3.3 Supervisión

El porcentaje de cumplimiento anual para la supervisión es de $\leq 85\%$. En el 2020, se cumplió el indicado con un 92%, sin embargo, en el 2021 cumplí el objetivo llegando a un

100%. De la misma manera, hasta septiembre del 2022, ya he cumplido con el 83%, programando mis supervisiones restantes entre octubre y diciembre, que aseguran el cumplimiento en un 100%.

Tabla 17:

Mejora de indicador de supervisión

Indicador	2020	2021	Set-22
Supervisión	92%	100%	83%

Fuente: Elaboración propia.

3.4 Habilitación de inspectores en servicios ISTA

La Asociación Internacional de Ensayos de Semillas, ISTA por sus siglas en inglés, es la entidad que emite normas de calidad y procedimientos para el muestreo y análisis de semillas para facilitar el comercio mundial de las mismas.

Una de las certificaciones más importantes que brindan es de asegurar la calidad y pureza de las semillas para facilitar su exportación. Sin embargo, para analizar muestras de semillas, estas deben ser tomadas exclusivamente por personal autorizado por ISTA.

Actualmente, Perú solo cuenta con autorización para emitir certificados a nombre de SENASA, que aparece en la página oficial de ISTA. Sin embargo, los clientes solicitan el servicio a SGS y el certificado sale a nombre de nuestra filial en Estados Unidos.

Para el 2020, SGS Perú me envió a SGS Norte América para llevar el curso de habilitación para muestreadores de semillas cuya vigencia es de 1 año y la cual vengo renovando desde entonces (ver anexos del 7 al 9).

Dado el crecimiento de la demanda de estos servicios de certificación ISTA, el área se vio en la obligación de habilitar a 2 inspectores nuevos, sin embargo, el curso al ser dictado en inglés limitaba la elección de los inspectores al no dominar el idioma por lo que me dieron la responsabilidad de brindar soporte en la traducción e interpretación del curso hacia ellos.

Cabe mencionar que para el 2021 y 2022, debido a la pandemia, el curso se dictó de manera virtual.

Figura 27:

Extracto de búsqueda de miembros registrados en ISTA para Perú

The screenshot displays the ISTA Seed Quality Assurance website's Member Search interface. The navigation bar includes links for About ISTA, Tools, Documents, Young@ISTA, and Contact. The main menu highlights Membership. The search filters are set to Category: Any, Country / Distinct Economy: Peru, Text: Any, and Method: Any. The search results are as follows:

Member ID	Member Name
PEML0100	Laboratorio Oficial de Analisis de Semillas
PEML0101	Karen Evelyn Huaman Capcha

Nota: Tomado de “Member Search” de página web de ISTA

Figura 28:

Extracto de búsqueda de miembros registrados en ISTA para Estados Unidos

ISTA
Seed Quality Assurance

Accreditation Membership Technical Committees Proficiency Tests Publications Events Bookstore

Home / Membership / Member Search

Member Search

*Sampling Entities can be found under Accredited Laboratories

Category: Any

Country / Distinct Economy: United States of America

Test: Any

Method: Any

USML0600	SGS North America, Inc.,
USML0603	Sarah Dammen

Nota: Tomado de “Member Search” de página web de ISTA

IV. CONCLUSIONES

- 4.1 Dada la falta de exigencia por parte de entidades del estado, en la actualización y rigurosidad de nuestras normas nacionales, las empresas privadas se ven en la necesidad de recurrir a proveedores externos para realizar inspecciones higiénico sanitarias que aporten en la verificación y mejora de procesos en la industria de alimentos y bebidas. Debido a la demanda de los clientes, se han desarrollado y actualizado 22 listas de verificación en un periodo de 2 años, de las cuales en el presente trabajo se han descrito 2 de ellas (Lista de Verificación en Servicios de Alimentación Colectiva y Lista de verificación para Actividades de Mantenimiento del Sector Pesquero Frente al COVID-19).
- 4.2 La implementación de herramientas y tecnologías de trabajo que van de la mano con el desarrollo profesional de sus trabajadores y en la importancia de la satisfacción del cliente, brinda a las empresas, oportunidades de crecimiento que afianzan y fidelizan la relación de ambas partes. En tal sentido, una de las herramientas a emplear, son las listas de verificación (validadas y/o contrastadas) que son brindadas a los inspectores para la realización del servicio en campo.
- 4.3 La constante actualización y desarrollo de normas internacionales para la seguridad alimentaria y las modificaciones y/o actualizaciones de normas locales, nos exige mantenernos a la vanguardia frente al entorno demandante del mercado. Para mantener las listas de verificación actualizadas nos basamos en los lineamientos internacionales del Codex y resoluciones nacionales emitidas por el Ministerios de Salud, DIGESA, SENASA y SANIPES.
- 4.4 Para asegurar la correcta aplicación de las listas de verificación, en el periodo del 2021 al 2022, he podido capacitar, entrenar y supervisar a 20 inspectores para Lima y 11 inspectores para las localidades de provincia, sin embargo, las cantidades pueden variar dada la necesidad del personal operativo.

V. RECOMENDACIONES

- 5.1 Todas las empresas que participen en la cadena de suministros de alimentos y bebidas deben enfocarse en realizar inspecciones higiénico sanitarias para evitar desviaciones que puedan impactar en la salud de los consumidores.
- 5.2 El área de calidad de cualquier empresa, fuera de realizar auditorías e inspecciones internas, deben contar con un tercero que pueda identificar falencias que pasan desapercibidos por el día a día, así como que pueda brindar soporte para la mejora continua.
- 5.3 Como parte de la mejora continua, se recomienda que las empresas apuesten por la capacitación y formación constante de sus trabajadores que contribuyan en la mejora de indicadores de supervisión y de quejas de clientes.

VI. REFERENCIAS

Global Standard Food Safety 9na edición (Agosto de 2022) BRC Trading Ltd.

Instituto Nacional de Calidad (2021) Alcance de la acreditación - Organismos de inspección.

[https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2865371/06%20SGS%20%282022-08-25%29 .pdf?v=1661457961](https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2865371/06%20SGS%20%282022-08-25%29.pdf?v=1661457961) (pp. 2, 14 – 15).

ISTA Seed Quality Assurance (2022) Membership.

<https://www.seedtest.org/en/membership.html>

SGS del Perú SAC (2019) Línea de carrera de Operaciones. (pp. 3).

SGS del Perú SAC (2021) Reporte de sostenibilidad de SGS Perú 2020 (pp. 5 y 11).

VII. ANEXOS

Anexo 1:

Notificación de ascenso por el programa de "Línea de Carrera"

Línea de Carrera Operaciones

¿Qué tan lejos quieres llegar?

Estimada Valeria Silva,

¡FELICITACIONES!

Tenemos el agrado de comunicarte que a partir del 1ro de abril del 2019 asumirás la posición de **INSPECTOR LÍDER** en SGS.

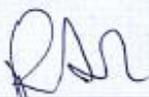
Este logro es resultado de tu esfuerzo y compromiso tras haber cumplido con los requisitos solicitados por el programa de Línea de Carrera en Operaciones y por ser un referente dentro de nuestra compañía, demostrando un desempeño de excelencia.

Nos sentimos muy orgullosos de que seas parte de este equipo y te deseamos los mejores éxitos en esta nueva etapa.

Atentamente,



Diana Juro
Gerente de Recursos
Humanos



Joaquín Aramburú
Gerente de Agricultural
Food and Life

Tu desarrollo continúa, SGS cree en ti

1 Perfil del
Empleado

2 Asume el cargo

3 Desarrolla
las 10 competencias

4 Habilitación
técnica y práctica

Anexo 2:*1er reconocimiento del programa "Yo me Encargo"*

Buscando un desempeño de **EXCELENCIA** en OPERACIONES

Se otorga el siguiente reconocimiento a:

Valeria Silva Cabezas

Por exceder las expectativas del Programa "Yo me Encargo" en el trimestre Enero – Marzo 2017.

Felicitemos a **Valeria** por lograr el máximo puntaje en los diferentes pilares del Programa, y por demostrarnos su compromiso con **SGS** al brindar un servicio de excelencia a nuestros clientes.

Callao, 03 de Mayo de 2017



Fernando Cipriani Diaz
Gerente de Operaciones e Innovación



Luis Felipe Elias Sancio
Gerente General



Anexo 3:

Último reconocimiento del programa "Yo Me Encargo"

Yo me encargo | Buscando un desempeño de **EXCELENCIA** en **OPERACIONES**

Se otorga el siguiente reconocimiento a:

Valeria Silva Cabezas

Por exceder las expectativas del Programa "Yo me Encargo" en el trimestre octubre - diciembre 2019.

Felicitamos a **Valeria** por lograr el máximo puntaje en los diferentes pilares del Programa, y por demostrarnos su compromiso con **SGS** al brindar un servicio de excelencia a nuestros clientes.

Callao, 7 de febrero de 2020


Daniel Ylino
Gerente de Operaciones AFL


Diana Juro Pinto
Gerente de Recursos Humanos

SGS

Anexo 4:

Certificado N.º 0181/2018

	0181/2018
CERTIFICADO	
SGS DEL PERU S.A.C. otorga el presente certificado a:	
VALERIA ELENA SILVA CABEZAS	
Por haber calificado como INSPECTOR del Organismo de Inspección de SGS del Perú S.A.C. en cumplimiento del procedimiento OI-P-43, en las siguientes actividades de inspección:	
"INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"	
FECHA DE CALIFICACIÓN: Enero 2018	<i>Callao, 16 de Abril del 2018</i>
 Natalie Nakamura Deputy Manager	
SGS del Perú S.A.C.	

Anexo 5:*Certificado N.º 0621/2019*

	0621/2019
CERTIFICADO	
SGS DEL PERU S.A.C. otorga el presente certificado a:	
SILVA CABEZAS, VALERIA ELENA	
Por haber calificado como INSPECTOR del Organismo de Inspección de SGS del Perú S.A.C. en cumplimiento del procedimiento AP-P-OI.39 , en las siguientes actividades de inspección:	
INSPECCIÓN DE SUPERFICIES Y AMBIENTES EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y BEBIDAS	
FECHA DE CALIFICACIÓN: Mayo 2019	
Callao, 25 de Mayo del 2019	
 DANIEL YINO Operations Manager	
SGS del Perú S.A.C.	

Anexo 6:*Certificado N.º 145/2021*

	0145/2021
CERTIFICADO	
SGS DEL PERU S.A.C. otorga el presente certificado a:	
SILVA CABEZAS, VALERIA ELENA	
Por haber calificado como SUPERVISOR del Organismo de Inspección de SGS del Perú S.A.C. en cumplimiento del procedimiento AP-P-QA.9 , en las siguientes actividades de inspección:	
INSPECCIÓN DE SUPERFICIES Y AMBIENTES EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y BEBIDAS	
FECHA DE CALIFICACIÓN: Abril 2021	
Callao, 20 de Abril del 2021	
 ----- DANIEL YINO Operations Manager	
SGS del Perú S.A.C.	

Anexo 7:*Certificado N.º 149/2021***SGS**

0149/2021

CERTIFICADO**SGS DEL PERU S.A.C.** otorga el presente certificado a:**VALERIA ELENA SILVA CABEZAS**

Por haber calificado como **SUPERVISOR** del Organismo de Inspección de SGS del Perú S.A.C. en cumplimiento del procedimiento **AP-P-QA.9**, en las siguientes actividades de inspección:

**INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS:
INSPECCIÓN HIGIÉNICA SANITARIA.**

FECHA DE CALIFICACIÓN: Mayo 2021

Callao, 11 de Mayo del 2021


.....
DANIEL YINO
Operations Manager

SGS del Perú S.A.C.

Anexo 8:*Certificado N.º 281/2021***SGS**

0281/2021

CERTIFICADO**SGS DEL PERU S.A.C.** otorga el presente certificado a:**SILVA CABEZAS, VALERIA ELENA**

Por haber calificado como **SUPERVISOR** del Organismo de Inspección de SGS del Perú S.A.C. en cumplimiento del procedimiento **AP-P-QA.9**, en las siguientes actividades de inspección:

INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIA**Elaboración de Alimentos y bebidas en: Restaurantes y servicios afines.****FECHA DE CALIFICACIÓN:** Julio 2021

Callao, 14 de Julio del 2021


.....
DANIEL YINO
Operations Manager

Anexo 9:

Detalle de listas de verificación acreditadas como no acreditadas

ACREDITADAS	
Código	Nombre/Título
INS-R-H&N.410	Lista de Verificación para la Inspección en Higiene de Alimentos en Planta
INS-R-H&N.411	Lista de Verificación en Servicios de Alimentación Colectiva
INS-R-H&N.412	Lista de Verificación para Restaurantes y Servicios Afines
NO ACREDITADAS	
Código	Nombre/Título
INS-R-H&N.359	Lista de verificación para proveedores de “CLIENTE”
INS-R-H&N.413	Lista de Verificación para la Inspección de Higiene de Alimentos de “CLIENTE”
INS-R-H&N.430	Lista Verificación para la inspección de Condiciones de Almacenamiento de “CLIENTE”
INS-R-H&N.415	Check List Mercado de Abastos
INS-R-H&N.416	Lista de Verificación Food – “CLIENTE”
INS-R-H&N.418	Lista de Verificación para IHS Non-Food - “CLIENTE”
INS-R-H&N.419	Lista de Verificación para Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
INS-R-H&N.420	Lista de Verificación para el almacenamiento de alimentos Terminados Destinados al consumo humano.
INS-R-H&N.421	Reducido – Lista de Verificación para inspección en Planta
INS-R-H&N.422	Reducido – Lista de Verificación para Restaurantes

INS-R-H&N.424	Lista de Verificación para la Inspección de condiciones de almacenamiento en “CLIENTE”
INS-R-H&N.423	Lista de Verificación para la Inspección de Higiene de Alimentos en Planta de “CLIENTE”
INS-R-H&N.425	Lista de Verificación para la Inspección de Proveedores Nuevos – Planta de “CLIENTE”
INS-R-H&N.426	Lista de Verificación para la Inspección de Proveedores Nuevos – Almacén de “CLIENTE”
INS-R-H&N.427	Lista de verificación para Actividades de Mantenimiento del Sector Pesquero Frente al COVID-19
INS-R-H&N.428	Lista de verificación Sanitaria de Restaurantes, Servicios Afines y Protocolo Frente al COVID-19
INS-R-H&N.429	Lista de verificación Sanitaria de Módulos Frente al COVID-19
INS-R-H&N.323	Listado de Verificación Frutas y Verduras de “CLIENTE”
INS-R-H&N.431	Lista de Verificación de proveedores de “CLIENTE”
INS-R-H&N.432	Lista de verificación Alérgenos
INS-R-H&N.433	Lista de Verificación HACCP
INS-R-H&N.434	Lista de Verificación de Restaurantes (Reducido) con Protocolo Covid
INS-R-H&N.435	Lista de Verificación de Restaurantes para Delosi con protocolo Covid
INS-R-H&N.437	Lista de Verificación para Inspección de proveedores de “CLIENTE”
INS-R-H&N.438	Lista de verificación para alimentación colectiva protocolo COVID-19.
INS-R-HYN.440	Lista de verificación para la inspección de almacén de proveedores "VENTA" – “CLIENTE”
INS-R-HYN.441	Lista de verificación para la inspección de planta de Proveedores

	"VENTA" – "CLIENTE"
INS-R-H&N.448	Lista de Verificación para Establecimientos de Alimentación de pasajeros de transporte aéreo
INS-R-HYN.452	MP Auditoria a Proveedores Marcas Propias "CLIENTE"
INS-R-H&N.453	Lista de verificación para evaluación de transporte
INS-R-H&N.454	Lista de verificación para la inspección de proveedores de Planta - "CLIENTE"
INS-R-H&N.455	Lista de Verificación para Almacenes de "CLIENTE"
INS-R-H&N.457	Lista de verificación para la inspección de proveedores de alimentos para mascotas

Anexo 10:*Certificado de habilitación de muestreador ISTA del 2020 al 2021*

Anexo 11:

Certificado de habilitación de muestreador ISTA del 2021 al 2022



Anexo 12:*Certificado de habilitación de muestreador ISTA del 2022 al 2023*