



**The International Commission on
Microbiological Specifications for
Foods (ICMSF).**
Subcomisión Latinoamericana (LAS)
PERU - CHILE



CURSO-TALLER

OBJETIVOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y DESAFÍOS EN LA APLICACIÓN DE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

13 y 14 DE NOVIEMBRE 2025

INTRODUCCIÓN

En la industria de alimentos y en el comercio internacional, la implementación de objetivos de inocuidad alimentaria y la aplicación de criterios microbiológicos nos presenta grandes desafíos, debido a que muchos de los elementos y variables en los cuales se apoyan para su implementación, como los planes de muestreo y los métodos analíticos que se utilizan, no están estandarizados y/o tienen diferentes interpretaciones.

OBJETIVO DEL CURSO

- Establecer los lineamientos para una mejor implementación de los objetivos de inocuidad alimentaria en los sistemas de gestión de inocuidad.
- Revisar la aplicación de los criterios microbiológicos desde el punto de vista de los planes de muestreo y de la metodología analítica utilizada en los ensayos microbiológicos.
- Aplicar, mediante casos prácticos, las herramientas que ofrece la ICMSF para planes de muestreo por atributos y la flexibilidad de los planes por variables.

TEMARIO

Sesión 1. Introducción a la Inocuidad Alimentaria y FSO

- **Objetivos de Inocuidad Alimentaria (FSO)**
 - Importancia de los FSO en la gestión de riesgos microbiológicos.
 - Relación entre FSO y el Nivel Adecuado de Protección (ALOP).
- **Buenas Prácticas y HACCP**
 - Revisión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y su papel en la inocuidad alimentaria.
 - Integración de FSO en sistemas HACCP.

Sesión 2. Criterios Microbiológicos según la ICMSF

- **Definición y Aplicación**
 - Criterios microbiológicos y su relevancia en la industria alimentaria.
 - Diferencias entre criterios de seguridad y de higiene del proceso.
- **Planes de Muestreo**
 - Introducción a los planes de muestreo de la ICMSF.
 - Casos de estudio y ejemplos prácticos de aplicación.

Sesión 3. Ejercicios Prácticos sobre Criterios Microbiológicos

- **Análisis de Casos**
 - Evaluación de situaciones reales en la industria alimentaria.
 - Determinación de criterios microbiológicos aplicables.
- **Diseño de Planes de Muestreo**
 - Desarrollo de planes de muestreo basados en diferentes escenarios.
- **Discusión de resultados y decisiones tomadas.**

Sesión 4. Taller de Implementación de Metodologías Analíticas

- Revisión de la norma **ISO 7218:2024** - "Microbiología de la cadena alimentaria, Requisitos generales y guía para exámenes microbiológicos".
- Procedimientos y técnicas recomendadas para el recuento microbiológico.
- Simulación de procedimientos de recuentos microbiológicos totales y específicos para patógenos de riesgo medio para alimentos e implicancia en los criterios microbiológicos de la normativa peruana.
- Análisis e interpretación de resultados obtenidos.

Discusión y conclusiones.

EXPOSITORES



**SANTANA LIDIA LEÓN
ALFARO**

Bióloga con mención en Microbiología y Parasitología (UNMSM), Magíster en Salud Pública (UPCH), especialización en proyectos. Auditora líder de sistemas de gestión en base a ISO 9000, ISO 22000 y BRC. Experta en BPM, HACCP, ISO/IEC 17025 e ISO 17065. Se ha desempeñado como consultora y auditora de sistemas de gestión de calidad, sistemas de gestión de inocuidad y sistemas de evaluación de la conformidad. Tuvo a su cargo la jefatura de laboratorios acreditados con la Norma ISO/IEC 17025 en reconocidas instituciones. En el Instituto de la Calidad -PUCP, fue jefa de servicios de capacitación, jefa de servicios de inspecciones y certificaciones y jefa de servicios de consultoría. Así mismo, fue miembro del CTN de Gestión y Aseguramiento de la Calidad y Secretaria del CTN de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria (INACAL). Actualmente es Miembro del CTN de la Evaluación de la conformidad. Miembro por Perú de la Subcomisión Latinoamericana (LAS) /The International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF).



**ELIANA BENEDETTI
MALLQUI**

Bióloga con mención en Microbiología y Parasitología (UNMSM) con especialización en Estadística para la investigación (UPCH). 34 años de experiencia profesional en el área de aseguramiento de calidad de laboratorios, técnicas analíticas, validación de método de ensayo, diseños de estabilidad y vida útil de alimentos y otros, asesorías técnicas y relacionadas a la implementación de la norma ISO/IEC 17025 en laboratorios de ensayo. Ha participado como tutora de la diplomatura de Gestión de Calidad de los laboratorios de ensayo y/o calibración en ISO/IEC 17025 del Instituto para la calidad -PUCP. Actualmente se desempeña como Gerente Técnico de MICROBIOL S.A. Miembro por Perú de la Subcomisión Latinoamericana (LAS) /The International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF).de LAS-/ICMSF.



**MIGUEL ÁNGEL
ZAZOPULOS GARAY**

Ingeniero Industrial. Técnico Universitario en Control de Alimentos (USM). Magíster en Ciencias - Mención en Nutrición. Profesor titular de la Universidad Técnica Federico Santa María, Sede Viña del Mar, Chile, especializado en el desarrollo, validación y verificación de métodos analíticos en alimentos y productos industriales, farmacéuticos y de la minería. Ha desarrollado programas interactivos para implementar las reglas de decisión en los criterios microbiológicos por atributos y variables y la implementación de la incertidumbre en métodos microbiológicos respecto de las normas internacionales. Miembro por Chile de la Subcomisión Latinoamericana (LAS) /The International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF).

FECHA: 13 y 14 de noviembre del 2025
HORA: 17:30h - 21:00h
LOCAL DEL EVENTO: Centro Cultural de la Pontificia Universidad Católica del Perú. Av. Camino Real 1075, San Isidro, Lima.

***INVERSIÓN:**

S/ 120 (egresados y profesionales)
S/ 60 (estudiantes de pre-grado de los últimos ciclos de universidad)
(*) El monto incluye IGV.

AUSPICIADO POR



INFORMES E INSCRIPCIONES

MICROBIOL S.A. e-mail: microbiol@microbiol.com.pe

Teléfono: (511) 3936580/ Celular: 960 273 420