



ORGANISMO INTERNACIONAL  
REGIONAL DE SANIDAD  
AGROPECUARIA

Requiere contratar los servicios para asistencia técnica

## Diplomado para formación de expertos internacionales en Sistemas de Calidad e Inocuidad de los Alimentos

*Asistencia técnica por concurso de mérito ref. 13/22*

### PERFIL DE LA EMPRESA CONSULTORA O CONSULTOR INDIVIDUAL

1. Compañía con un mínimo de cinco (5) años de experiencia en capacitación en Sistemas de Calidad e Inocuidad de los Alimentos.
2. Presentar programa a desarrollar.
3. Presentar currículum de docentes con amplia experiencia en Calidad e Inocuidad de Alimentos.
4. Propuesta técnico - económica.
5. Capacidad de otorgar diploma con aval internacional para quienes aprueben el diplomado.
6. Se valorará el otorgamiento de acreditaciones de cursos especiales durante el desarrollo del diplomado.

### OBJETIVO GENERAL

Formar expertos internacionales en sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos en los siguientes temas:

- Legislación de aplicación en el sector alimentario.
- Necesidades y exigencias en materia de inocuidad para las empresas del sector.
- Principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) como sistema preventivo para asegurar la inocuidad de los alimentos.
- Implementación de un sistema APPCC.
- Normas y protocolos que se demandan a la industria alimentaria.
- Requisitos exigidos por las principales normas y protocolos: BRC (Global Standard for Food Safety), IFS Food, norma ISO 22000.
- Esquemas de certificación aplicables al sector agroalimentario.
- Conocimientos y habilidades necesarios para capacitarse como auditor de los sistemas de calidad e inocuidad alimentaria.

### SE OFRECE

La contratación es por honorarios profesionales por el período indicado por el consultor o empresa consultora, conforme a los productos y cronograma de trabajo.

### FORMA DE APLICAR

La empresa o personal natural debe presentar una propuesta técnica-económica, que evidencie la experiencia y conocimiento en el tema, y debe estar expresada en dólares de los Estados Unidos de América. Las propuestas deben ser enviadas al correo [contrataciones@oirsa.org](mailto:contrataciones@oirsa.org) indicando en el asunto: **“Asistencia por CM 13/2022 Diplomado para formación de expertos”**, recibándose aplicaciones hasta el jueves, 23 de junio de 2022.

Para consultas y aclaraciones escribir a los correos: [lmarroquin@oirsa.org](mailto:lmarroquin@oirsa.org); y [rperalta@oirsa.org](mailto:rperalta@oirsa.org)



ORGANISMO INTERNACIONAL  
REGIONAL DE SANIDAD  
AGROPECUARIA

## TERMINOS DE REFERENCIA

### DIPLOMADO PARA FORMACIÓN DE EXPERTOS INTERNACIONALES EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

#### 1. Dirigido a:

Oficiales de los gobiernos responsables de la inocuidad, técnicos y profesionales del sector oficial y del sector alimentario privado.

#### 2. Objetivo general:

Formar expertos internacionales en sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos en los siguientes temas:

- Legislación de aplicación en el sector alimentario.
- Necesidades y exigencias en materia de inocuidad para las empresas del sector.
- Principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) como sistema preventivo para asegurar la inocuidad de los alimentos.
- Implementación de un sistema APPCC.
- Normas y protocolos que se demandan a la industria alimentaria.
- Requisitos exigidos por las principales normas y protocolos: BRC (Global Standard for Food Safety), IFS Food, norma ISO 22000.
- Esquemas de certificación aplicables al sector agroalimentario.
- Conocimientos y habilidades necesarios para capacitarse como auditor de los sistemas de calidad e inocuidad alimentaria.

#### 3. Metodología:

Virtual con presencia simultanea de profesor y alumnos interactuando en el aula virtual de la institución proveedora, durante toda la formación.

Combinación de sesiones teóricas con la realización de ejercicios, simular a la formación presencial.

#### 4. Requisitos para aplicar:

1. Compañía con un mínimo de cinco (5) años de experiencia en capacitación en el tema objeto de esta consultoría.
2. Presentar programa a desarrollar.
3. Presentar curriculum de docentes con amplia experiencia en los temas.
4. Propuesta técnico - económica.
5. Otorgar diploma con aval internacional para quienes aprueben el diplomado.
6. Se valorará el otorgamiento de acreditaciones de cursos especiales durante el desarrollo del

diplomado.

**5. Fecha de inicio del primer diplomado:**

15 de agosto 2022.

**6. Fecha de inicio de segundo diplomado:**

15 febrero 2023.

**7. Cantidad de personas a formar:**

60 en dos períodos continuos.

**8. Duración del diplomado:**

incluirlo en la propuesta técnico – económica, considerando a partir de la fecha de inicio descrita y el desarrollo de los contenidos, el tiempo de duración total por cada diplomado.

**9. Cuenta a cargar APR Inocuidad de los alimentos:**

Producto: 3.5.2.14.16.1. Diplomado Internacional en Sistemas de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Actividad: 3.5.2.14.16.1.4. Desarrollar el Diplomado.

Vo bo. \_\_\_\_\_

**Msc. Efraín Medina Guerra**

Director Ejecutivo OIRSA