



**DIPLOMA DE ESPECIALIZACIÓN**  
**GESTIÓN DE LA**  
**INOCUIDAD ALIMENTARIA**

**Ing. Karla Castro Rodríguez**

# SESIÓN 14 – MÓDULO IV

## INTRODUCCIÓN A ISO 22000:2018



# ISO 22000:2018



---

# DEFINICIONES

---

Q U A L I T



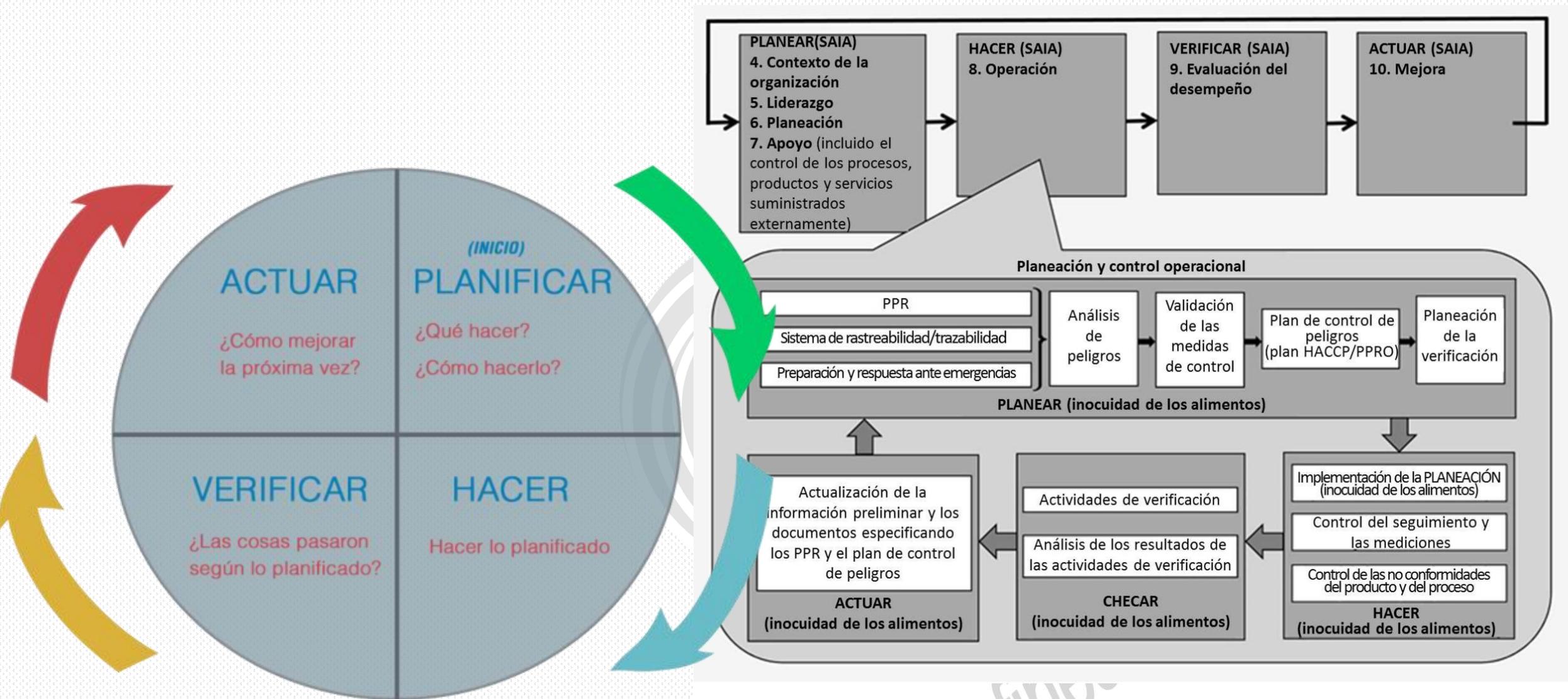
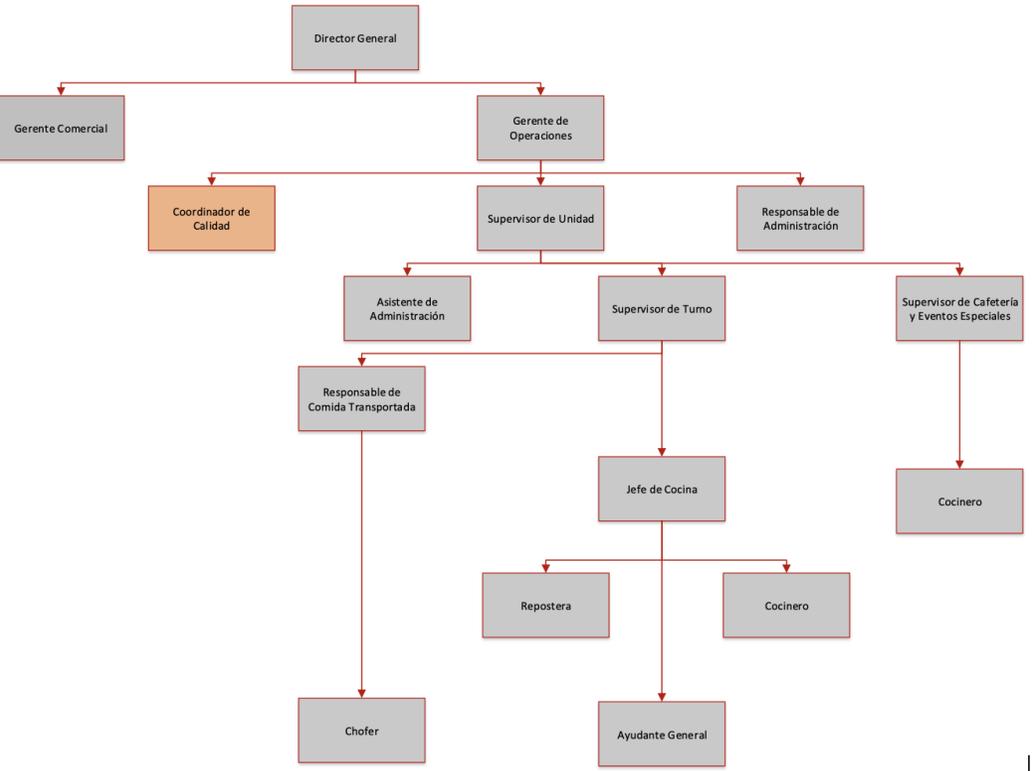
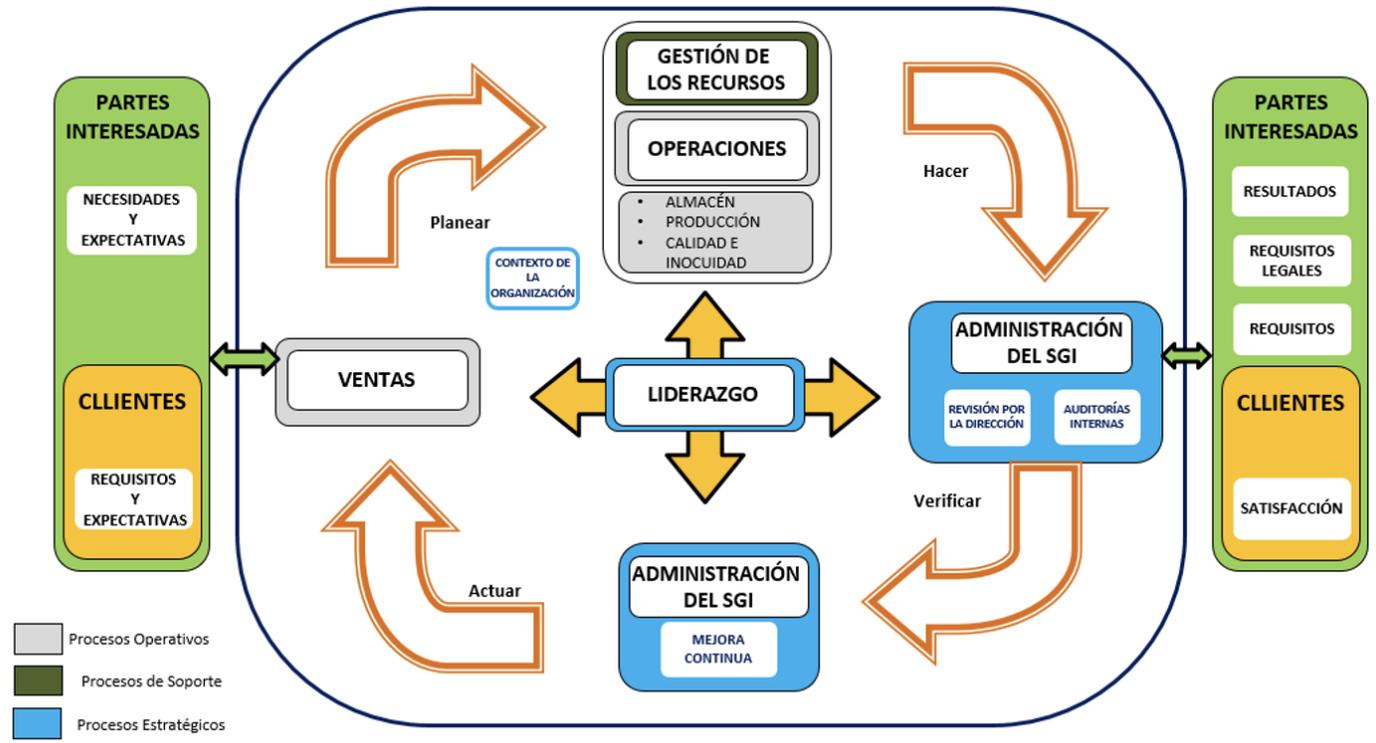


Figura 1 – Representación del ciclo Planear-Hacer-Checkar-Actuar en los dos niveles





Responsable del SGI



- Procesos Operativos
- Procesos de Soporte
- Procesos Estratégicos





# CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN



## ☐ Análisis PEST

## ☐ Análisis PESTEL

## ☐ Análisis FODA

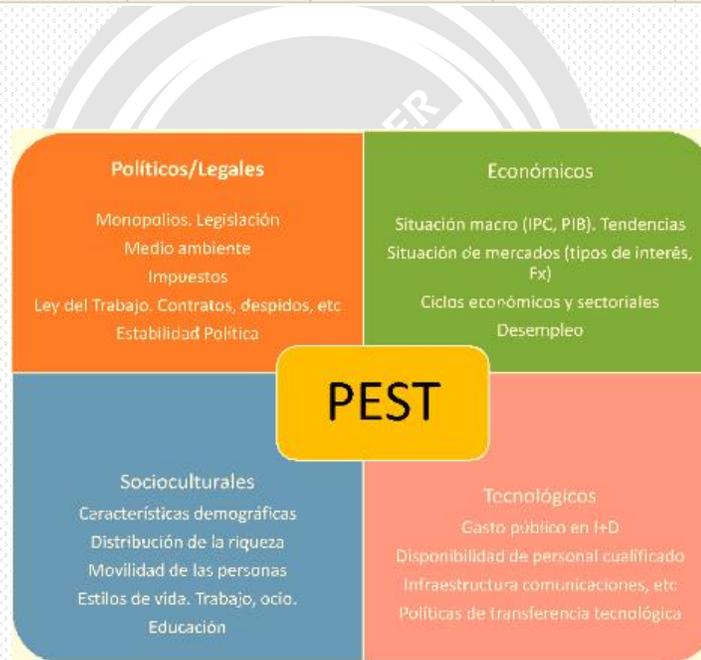
## ☐ Modelo de las 7 S

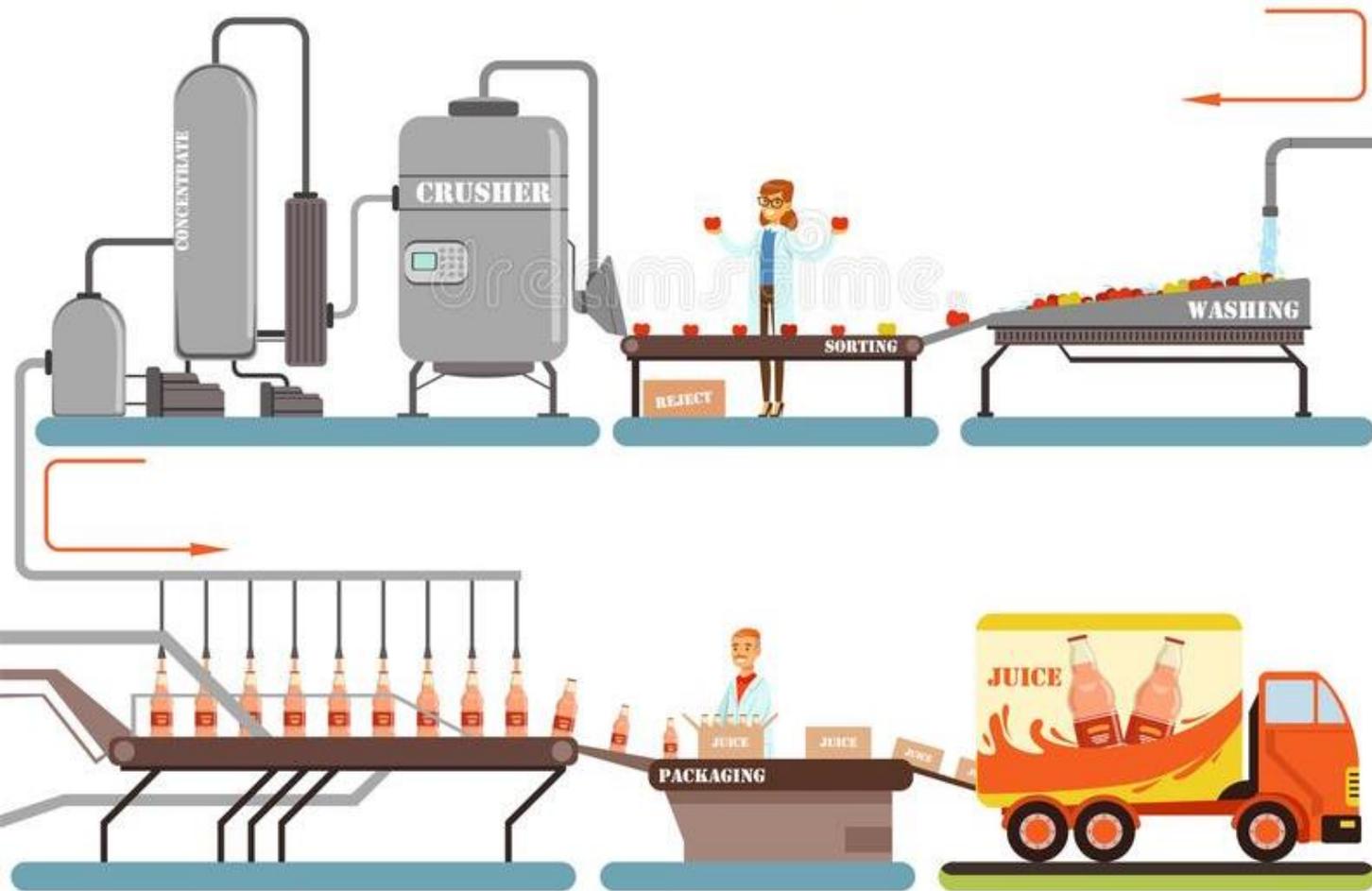
- Estrategia (*Strategy*)
- Estructura (*Structure*)
- Sistemas (*Systems*)
- Estilo (*Style*)
- Valores compartidos (*Shared values*)
- Personal (*Staff*)
- Habilidades (*Skills*)

## ☐ Las 5 fuerzas de Porter

- Poder de negociación de los compradores o clientes
- Poder de negociación de los proveedores o vendedores
- Amenaza de nuevos competidores
- Amenaza de productos sustitutos
- Rivalidad entre los competidores

P	E	S	T	E	L
Political	Economic	Social	Technological	Environmental	Legal
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Government policy</li> <li>• Political stability or instability overseas</li> <li>• Foreign trade policy</li> <li>• Tax policy</li> <li>• Labor laws</li> <li>• Terrorism and military considerations</li> <li>• Environmental laws</li> <li>• Funding grants and initiatives</li> <li>• Trade restrictions</li> <li>• Fiscal policy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Economic Growth</li> <li>• Interest Rates</li> <li>• Exchange rates</li> <li>• Inflation</li> <li>• Disposable income of consumers</li> <li>• Disposable income of businesses</li> <li>• Taxation</li> <li>• Interstate taxes</li> <li>• Wages rates</li> <li>• Financing capabilities</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Population growth</li> <li>• Age distribution</li> <li>• Health consciousness</li> <li>• Career attitudes</li> <li>• Customer buying trends</li> <li>• Cultural trends</li> <li>• Demographics</li> <li>• Industrial reviews and consumer confidence</li> <li>• Organizational image</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producing goods and services</li> <li>• Emerging technologies</li> <li>• Technological maturity</li> <li>• Distributing goods and services</li> <li>• Target Market Communication</li> <li>• Potential Copyright infringements</li> <li>• Increased training to use innovation</li> <li>• Potential Return on Investment (ROI)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The decline of raw materials</li> <li>• Pollution and green house gas emissions</li> <li>• Promoting positive business ethics and sustainability</li> <li>• Reduction of their carbon foot print.</li> <li>• Climate and weather</li> <li>• Environmental Legislation</li> <li>• Geographical location (and accessibility)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Health &amp; Safety</li> <li>• Equal Opportunities</li> <li>• Advertising Standards</li> <li>• Consumer Rights and laws</li> <li>• Product Labeling</li> <li>• Product Safety</li> <li>• Safety Standards</li> <li>• Labor Laws</li> <li>• Future Legislation</li> <li>• Competitive Legislation</li> </ul>





**JUGO FRESKO**  
S.A. DE C.V.





LIDERAZGO



*Ing. Iris García Herrera*  
**Gerente de Inocuidad**



*Ing. Karla Castro Rodríguez*  
**Directora General**



*Liliana Rodríguez Sánchez*  
**Administradora Financiera**



*Ing. Daniela G. Lovera Zavala*  
**Auxiliar de Sistemas de Gestión**



ROL	RESPONSABILIDAD	SGIA	DATOS CONTACTO



# POLÍTICA DE INOCUIDAD

QUICK es una empresa de servicios de alimentación empresarial comprometida con la inocuidad de los alimentos y el cumplimiento de las expectativas de nuestros comensales, aplicando la normatividad vigente y la mejora continua de nuestro Sistema de Gestión Integral, aumentando así la sustentabilidad del negocio y beneficio de las partes involucradas;





# PLANIFICACIÓN

		PROBABILIDAD				
		Raro	Poco probable	Posible	Muy probable	Casi seguro
CONSECUENCIAS	Despreciable	Bajo	Bajo	Bajo	Medio	Medio
	Menores	Bajo	Bajo	Medio	Medio	Medio
	Moderadas	Medio	Medio	Medio	Alto	
	Mayores	Medio	Medio	Alto	Alto	
	Catastróficas	Medio	Alto	Alto	Muy alto	

## Mapa de peligros alimentarios

- 
Peligros biológicos
- 
Peligros químicos
- 
Peligros físicos
- 
Alérgenos
- 
Otros peligros



# EJEMPLOS OBJETIVOS:

- Cumplir al 100% con los requisitos legales y reglamentarios aplicables.
- Cumplir al 90% con el programa anual de capacitación.
- Cumplir con las buenas prácticas de higiene (100% críticos y 80% no críticos).
- Lograr como mínimo el 80% de satisfacción de todos los clientes.





# OPERACIÓN



# Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano - Principios Clave



- Tener un Plan de Inocuidad Alimentaria documentado
- Identificar y Prevenir de los peligros
- Sistema basado en el Riesgo

# PROCESO PRODUCTIVO



- Buenas Prácticas de Manufactura
- Gestión de sistemas de Calidad
- Mantenimiento preventivo
- Capacitación y entrenamiento
- Gestión de Cadena de Suministros
- Control de procesos
- Buenas Prácticas de Almacenamiento y Distribución





# EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO



# EVALUAR EL SGIA





MEJORA



**¡GRACIAS!**

Hemos concluido la Sesión 14 –  
MOD IV.

