



Centro de
Especializaciones
Noeder



Florida
Global
University

Diplomado de Especialización

IMPLEMENTADOR Y AUDITOR INTERNO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO 22000

CICLO INTENSIVO

MÓDULO I

**FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD
ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO**

Ing. MSc. Marcela Espinoza Almazán



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

- Conceptos de Inocuidad Alimentaria.
- Evolución de los sistemas de gestión de inocuidad.
- Introducción a la familia ISO 22000.
- Relación con:
 - ❖ Codex Alimentarius.
 - ❖ HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control).
 - ❖ BPM, POES, PPR.
- Principios del sistema HACCP: 12 pasos y 7 principios.
- Programas Prerrequisitos según ISO/TS 22000.
- Contexto de la organización en la industria alimentaria.
- Cultura de Inocuidad alimentaria (Food Safety Culture).



CONCEPTOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



¿Qué es la inocuidad alimentaria?

Es la seguridad de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine².



² Fuente: Codex Alimentarius



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONCEPTOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)



Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen.

Efectos de las bacterias

INFECCIÓN: Por la ingesta de alimentos contaminados con bacterias vivas	INTOXICACIÓN: Por ingesta de alimentos que antes se han contaminado con bacterias que producen toxinas que causan la enfermedad
---	---



télam

Para evitar esto, surgió la Iniciativa Mundial en Inocuidad Alimentaria (GFSI por sus siglas en inglés), una entidad de tipo no gubernamental integrada por proveedores, compradores, minoristas y otros operadores alimentarios; quienes colaboraron para definir, desarrollar y uniformar los criterios de evaluación de los esquemas de certificación.

Así como los lineamientos a seguir por los organismos de acreditación, que garantizaran el cumplimiento de los mismos.



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONCEPTOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONCEPTOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)



Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen.

Efectos de las bacterias

INFECCIÓN: Por la ingesta de alimentos contaminados con bacterias vivas	INTOXICACIÓN: Por ingesta de alimentos que antes se han contaminado con bacterias que producen toxinas que causan la enfermedad
---	---



telam

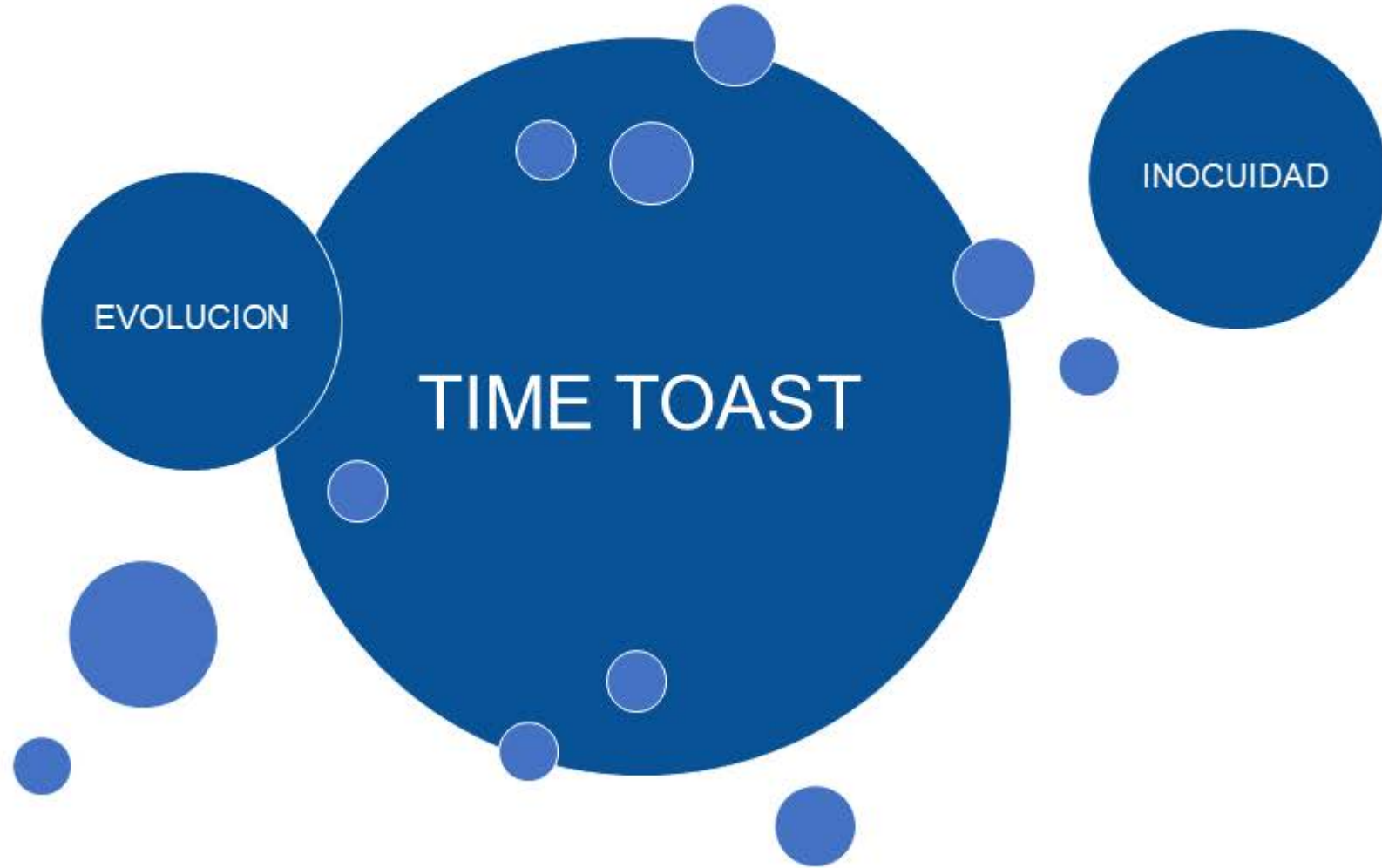
Para evitar esto, surgió la Iniciativa Mundial en Inocuidad Alimentaria (GFSI por sus siglas en inglés), una entidad de tipo no gubernamental integrada por proveedores, compradores, minoristas y otros operadores alimentarios; quienes colaboraron para definir, desarrollar y uniformar los criterios de evaluación de los esquemas de certificación.

Así como los lineamientos a seguir por los organismos de acreditación, que garantizaran el cumplimiento de los mismos.



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

EVOLUCIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD





EVOLUCIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD



Calidad e Inocuidad



6800 BCE

● ◀ Cultivo

Se establece la practica del cultivo



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

INTRODUCCIÓN A LA FAMILIA ISO 22000





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

INTRODUCCIÓN A LA FAMILIA ISO 22000

OBJETIVOS DE LA REVISION

- Mejorar la legibilidad y uso del estandar.
- Asegurar que el estandar sea relevante para todos los actores de la cadena de suministro de alimentos.
- Asegurar que el estandar se adapte a las necesidades de las empresas grandes, medianas y pequeñas.
- Aumentar la compatibilidad de la ISO 22000 con otros estándares del sistema de gestión, adoptando una estructura y terminología comunes.





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

INTRODUCCIÓN A LA FAMILIA ISO 22000

NORMA INTERNACIONAL ISO 22000:2018

Segunda edición, junio 2018
Rev. julio 2018

Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos –
Requisitos para cualquier organización de la cadena
alimentaria



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

INTRODUCCIÓN A LA FAMILIA ISO 22000

La norma ISO 22000, al igual que la ISO 9001 de sistema de gestión de la calidad, tiene una estructura de alto nivel que se divide en 10 capítulos principales, con el objeto de que haya total compatibilidad entre las mismas y se facilite su integración.

PRÓLOGO

INTRODUCCIÓN

1. Objeto y campo de aplicación

2. Referencias normativas

3. Términos y definiciones

4. Contexto de la organización

5. Liderazgo

6. Planificación

7. Apoyo

8. Operación

9. Evaluación de desempeño

10. Mejora

Anexo A

Referencias cruzadas entre el HACCP del CODEX y este documento

Anexo B

Referencias cruzadas entre este documento y la Norma ISO 22000



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

INTRODUCCIÓN A LA FAMILIA ISO 22000





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

INTRODUCCIÓN A LA FAMILIA ISO 22000 CAMBIOS Y CONTENIDO



NB/ISO 22000:2005

0. INTRODUCCIÓN.
1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.
2. REFERENCIAS NORMATIVAS.
3. TERMINOS Y DEFINICIONES.
4. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (SGIA).
5. RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN.
6. GESTIÓN DE LOS RECURSOS.
7. PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS.
8. VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

NB/ISO 22000:2018

0. INTRODUCCIÓN.
 1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.
 2. REFERENCIAS NORMATIVAS.
 3. TERMINOS Y DEFINICIONES.
- NUEVOS** {
4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN.
 5. LIDERAZGO.
 6. PLANIFICACIÓN.
 7. APOYO.
 8. OPERACIÓN.
 9. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO.
 10. MEJORA.



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

INTRODUCCIÓN A LA FAMILIA ISO 22000 CICLO DE MEJORA CONTINUA





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO



PPR

SISTEMA DE TRAZABILIDAD

PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS

ANÁLISIS DE PELIGROS

VALIDACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL

PLAN DE CONTROL DE PELIGROS (PLAN HACCP/PPRO)

PLANIFICACIÓN DE LA VERIFICACIÓN

PLANIFICAR (INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS)

- ACTUALIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN PRELIMINAR Y LOS DOCUMENTOS ESPECIFICANDO LOS PPR Y EL PLAN DE CONTROL DE LOS PELIGROS

ACTUAR

(INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS)

- ACTIVIDADES DE VERIFICACIÓN
- ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS ACTIVIDADES DE VERIFICACIÓN

VERIFICACIÓN

(INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS)

- IMPLEMENTACIÓN DEL PLANIFICAR (INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS)
- CONTROL DEL SEGUIMIENTO Y LA MEDICIÓN
- CONTROL DE LAS NO CONFORMIDADES DEL PRODUCTO Y DE PROCESO

HACER

(INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS)



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

INTRODUCCIÓN A LA FAMILIA ISO 22000

ISO 22000

Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria

ISO/TS 22003

Requisitos para Entidades de Certificación

ISO/TS 22004

Guía para la aplicación de la Norma ISO 22000

ISO 22005

Trazabilidad en la cadena de alimentación humana y animal – Principios generales y guía para su diseño y desarrollo



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

INTRODUCCIÓN A LA FAMILIA ISO 22000

- ISO 22000:2014 – GUÍA EN LA APLICACIÓN DE LA ISO 22000.
- ISO 22005:2007 TRAZABILIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA – PRINCIPIOS GENERALES Y REQUISITOS PARA EL DISEÑO DEL SISTEMA Y SU IMPLEMENTACIÓN.
- ISO/TS 22002-1:2009 PRP EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA – FABRICACIÓN DE ALIMENTOS.
- ISO/TS 22002-2:2013 PRP EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA – CATERING.
- ISO/TS 22002-3:2011 PRP EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA – AGRICULTURA.
- ISO/TS 22002-4:2013 PRP EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA – FABRICACIÓN DE EMPAQUES.
- ISO/TS 22002-6:2016 PRP EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA – PRODUCCIÓN DE PIENSO PARA ALIMENTOS.
- ISO/TS 22003-2:2013 SGSA – REQUISITOS PARA ORGANISMOS DE AUDITORÍA Y CERTIFICACIÓN PARA SGSA.
- ISO 10012:2003 MEDICIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN – REQUISITOS PARA LA MEDICIÓN DE PROCESOS Y EQUIPOS DE MEDICIÓN.
- ISO/TR 10013:2001 – GUÍA PARA LA DOCUMENTACIÓN DE SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD.
- ISO 1015:1999 GESTIÓN DE CALIDAD – GUÍA PARA LA FORMACIÓN.
- ISO 19011:2018- GUÍA PARA AUDITAR SISTEMAS DE GESTIÓN.
- ISO 31000:2018 GESTIÓN DE RIESGOS – DIRECTRICES.



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

INTRODUCCIÓN A LA FAMILIA ISO 22000 ISO/TS 22002





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

INTRODUCCIÓN A LA FAMILIA ISO 22000 ISO/TS 22002

La creación de la familia de normas ISO 22002; surge de la necesidad de estandarizar los Programas Prerrequisitos (PPR), que son las condiciones y actividades básicas y necesarias para mantener un ambiente higiénico en la cadena alimentaria.

Originalmente la norma ISO 22000 (Publicada el año 2005), exigía la implementación de estos programas, pero no detallaba los requisitos específicos para cada sector. Esto generaba inconsistencias en las auditorías y certificaciones internacionales.





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

INTRODUCCIÓN A LA FAMILIA ISO 22000 ISO/TS 22002

Traducción libre PAS 220:2008

Publicly Available Specification (Especificación disponible públicamente)

PAS 220:2008

Programas de Pre-requisitos de inocuidad alimentaria para la producción de alimentos

CONTENIDO

- I PROLOGO
- II INTRODUCCIÓN
- 1 ALCANCE
- 2 REFERENCIAS NORMATIVAS
- 3 TERMINOS Y DEFINICIONES
- 4 CONSTRUCCIÓN Y DISEÑO DE INSTALACIONES
- 5 CONSTRUCCIÓN, DISEÑO DE LA PLANTA Y ESPACIOS DE TRABAJO
- 6 SERVICIOS - AIRE, AGUA, ENERGIA
- 7 DISPOSICIÓN DE DESECHOS
- 8 EQUIPO CONVENIENTE PARA LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- 9 GESTIÓN DE MATERIALES COMPRADOS
- 10 MEDIDAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA
- 11 LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN
- 12 CONTROL DE PLAGAS
- 13 HIGIENE DEL PERSONAL E INSTALACIONES PARA EL PERSONAL
- 14 RETRABAJO (REPROCESO)
- 15 PROCEDIMIENTO DE RETIRO DEL PRODUCTO
- 16 ALMACENAJE O DEPÓSITO
- 17 INFORMACIÓN DEL PRODUCTO, ADVERTENCIAS A CONSUMIDORES
- 18 SEGURIDAD ALIMENTARIA, BIOVIGILANCIA Y BIOTERRORISMO



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

INTRODUCCIÓN A LA FAMILIA ISO 22000 ISO/TS 22002

- ❖ **PAS 220:** Para llenar este vacío, la British Standards Institution (BSI), desarrollo la especificación **PAS 220:2008**, enfocada en la manufactura de alimentos.
- ❖ **Adopción por ISO:** En 2009, la ISO adoptó la estructura de la PAS 220 para crear la primera parte de la serie: la **ISO/TS 22002-1 – Elaboración de alimentos**.



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

INTRODUCCIÓN A LA FAMILIA ISO 22000

ISO/TS 22002 EVOLUCION DE LA FAMILIA (2011-2019)

ISO/TS 22002-1 (2009)

- Elaboración de alimentos

ISO/TS 22002-2 (2013)

- Catering (Servicios de alimentación)

ISO/TS 22002-3 (2011)

- Agricultura

ISO/TS 22002-4 (2013)

- Fabricación de envases para alimentos

ISO/TS 22002-5 (2019)

- Transporte y almacenamiento

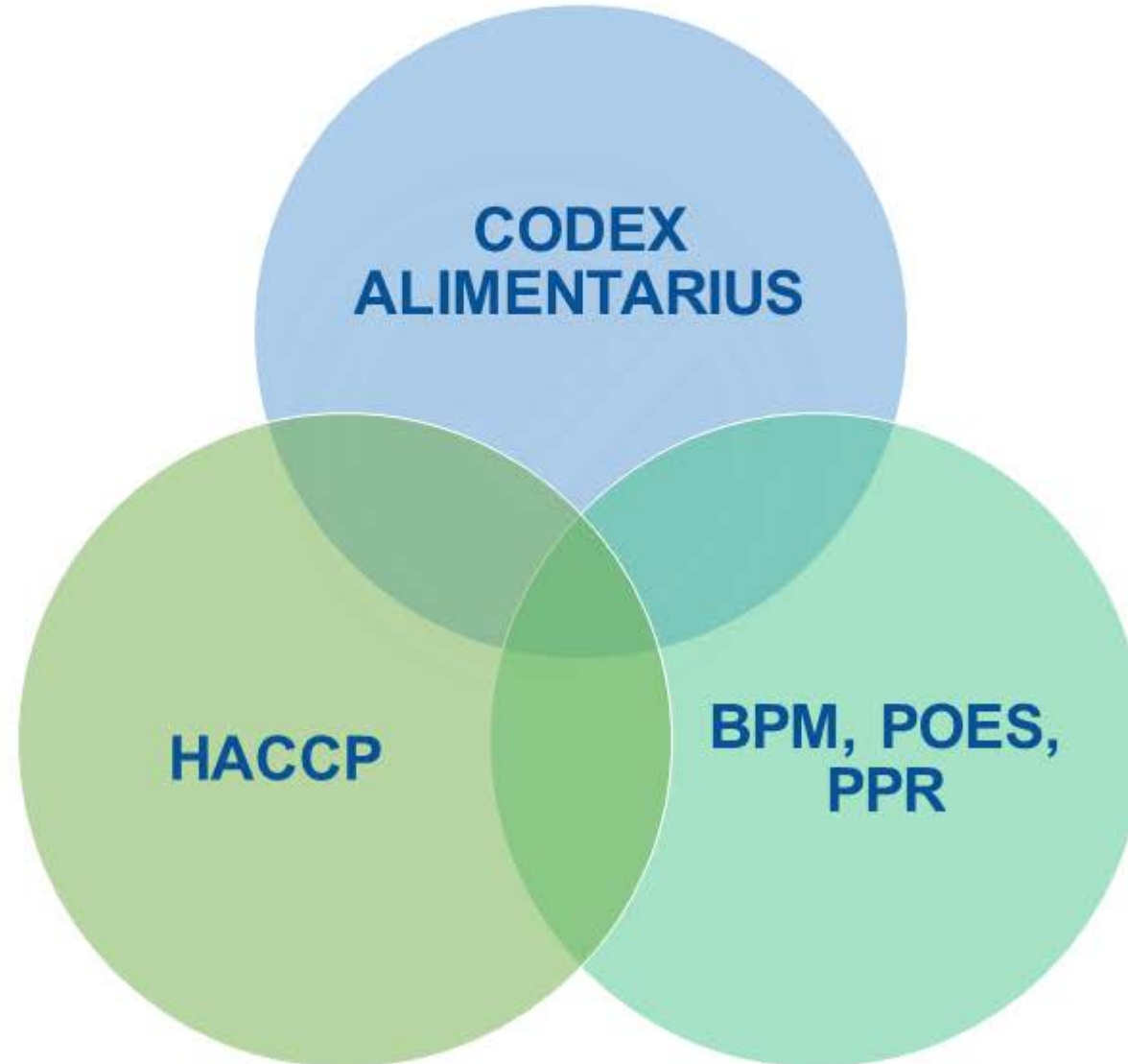
ISO/TS 22002-6 (2016)

- Producción de alimentos para animales (piensos)



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

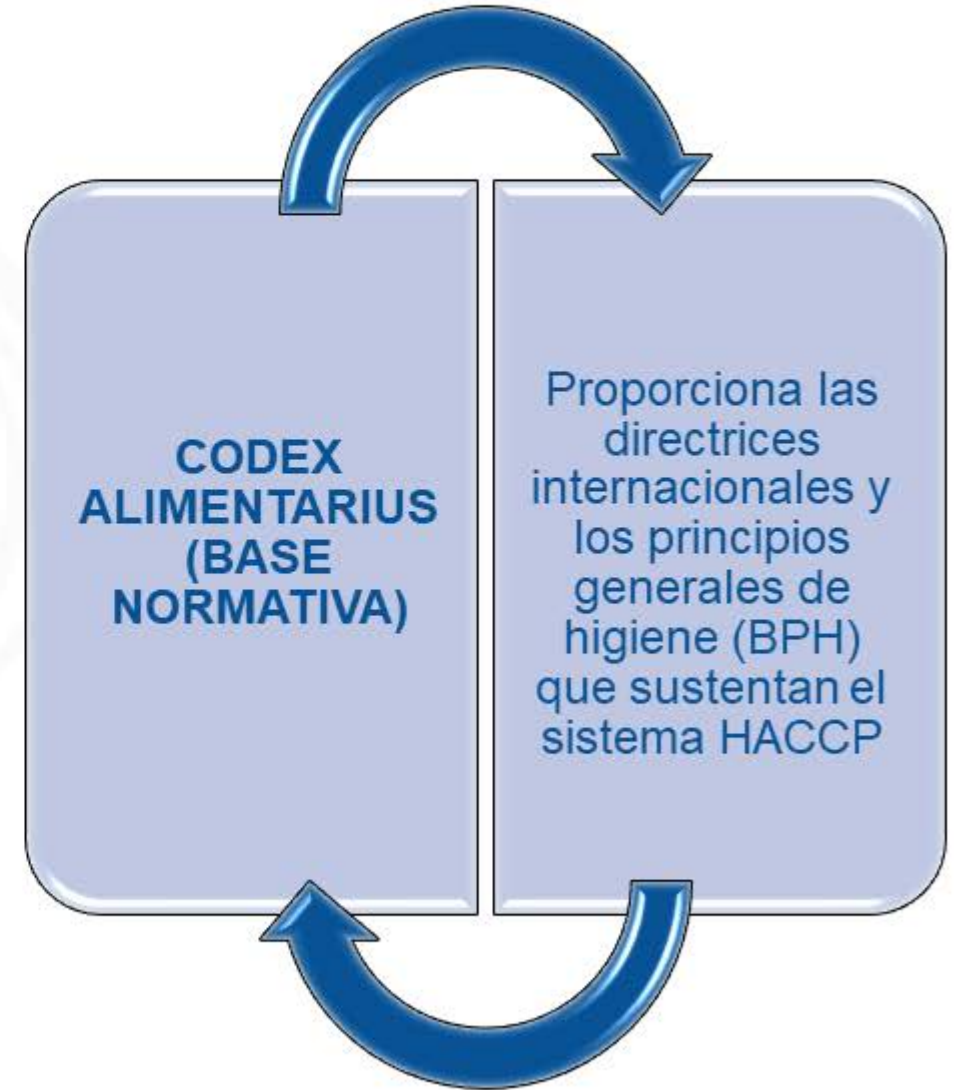
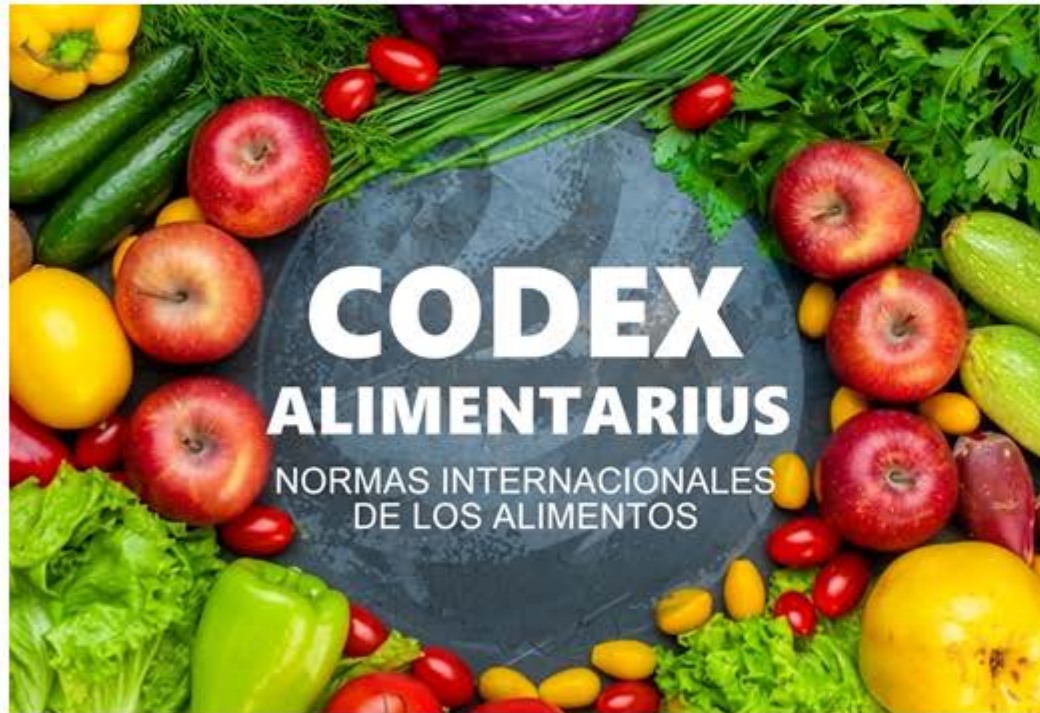
RELACION CON:





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

RELACION DETALLADA:





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

RELACION DETALLADA:

العربية 中文 English Français Русский Español

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

support **2026**
World Food Safety Day

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Organización Mundial de la Salud

Home Acerca del Codex Textos del Codex Temas Comités Reuniones Recursos Publicaciones Noticias y Eventos Login

Register now!

World Food Safety Day planning webinar

7 April 13:00 CEST

Join us for the World Food Safety Day 2026 planning webinar!

Normas oficiales

Las más consultadas Las más recientes

- CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos
- CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos
- CXS 1-1985 Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados
- CXG 2-1985 Directrices sobre etiquetado nutricional
- CXM 2 Límites máximos de residuos (LMR)



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

RELACION DETALLADA:





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

RELACION DETALLADA:

	I. POES PRE-OPERACIONAL Contacto Directo	Código	
		Revisión	
		Fecha	
	POES Lavado y sanitizado de: Empacadora	Página	
Preparado por: Firma:	Revisado por: Firma:	Aprobado por: Firma:	
I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo de la finalización del proceso, por medio de una limpieza y sanitación eficiente.		
II. RESPONSABILIDADES	Operario: responsable de la limpieza y sanitación del equipo		
III. FRECUENCIA	Diario, después de su uso		
IV. MATERIALES Y EQUIPOS	<ul style="list-style-type: none">• Detergente alcalino• Esponja abrasiva• Desinfectantes• Manguera• Vapor de agua• Paños de papel para el secado• Atomizador.• Baldes		
V. ZONAS DE LIMPIEZA	Empacadora		



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

RELACION DETALLADA:





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

PRINCIPIOS DEL SISTEMA HACCP 12 PASOS y 7 PRINCIPIOS

Implementar HACCP no es un proceso complicado, pero sí requiere un orden y compromiso.

A continuación repasamos los 12 pasos fundamentales para llevarlo a cabo:

- 1 **Formar un equipo HACCP** con personal capacitado de diferentes áreas de la empresa.
- 2 **Describir el producto** y sus ingredientes detalladamente.
- 3 **Definir el uso esperado** del producto por parte del consumidor.
- 4 **Elaborar un diagrama de flujo** del proceso completo desde la materia prima hasta el producto terminado.
- 5 **Confirmar in situ el diagrama de flujo** verificando que refleja el proceso real.
- 6 **Realizar el análisis de peligros** y determinar los riesgos en cada etapa. **(PRINCIPIO 1)**



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

PRINCIPIOS DEL SISTEMA HACCP 12 PASOS y 7 PRINCIPIOS

- 7 **Identificar los puntos críticos de control (PCC)** donde se controlarán los peligros. **(PRINCIPIO 2)**
- 8 **Establecer límites críticos** para cada PCC. **(PRINCIPIO 3)**
- 9 **Definir procedimientos de monitoreo** para asegurar que los PCC están bajo control. **(PRINCIPIO 4)**
- 10 **Establecer acciones correctivas** para cuando un PCC esté fuera de límites. **(PRINCIPIO 5)**
- 11 **Implementar procedimientos de verificación** para comprobar la eficacia del plan HACCP. **(PRINCIPIO 6)**
- 12 **Crear un sistema de documentación y registros** para mantener evidencias y facilitar auditorías. **(PRINCIPIO 7)**



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

PROGRAMAS PRERREQUISITOS (PPRR) SEGÚN LA ISO/TS 22002



ISO/TS 22002-1:2009 (E)

**ESPECIFICACIÓN
TÉCNICA**

**ISO/TS
22002-1**

Primera edición
2009-12-15

Programas de prerrequisitos sobre inocuidad en los alimentos –

**Parte 1:
Elaboración de Alimentos**



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

PROGRAMAS PRERREQUISITOS (PPRR) SEGÚN LA ISO/TS 22002

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

ISO/TS 22002-1:2009 (E)

Contenido

	Página
Prólogo.....	ii
Introducción	iii
1 Alcance	iv
2 Referencias Normativas	1
3 Términos y definiciones	1
4 Construcción y diseño de los edificios.....	3
5 Diseño de instalaciones y espacios de trabajo.....	4
6 Servicios – aire, agua, energía.....	5
7 Disposición de residuos/desperdicios.....	7
9 Adaptabilidad del equipo, limpieza y mantenimiento	9
9 Manejo de materiales comprados.....	9
10 Medidas para prevenir la contaminación cruzada	10
11 Limpieza y sanitización	11
12 Control de plagas.....	12
13 Higiene del personal e instalaciones para los empleados	15
14 Retrabajo.....	16
15 Procedimientos para retiro de producto del mercado.....	16
16 Almacenamiento	17
17 Información del producto/ concientización del consumidor.....	17
18 Defensa, biovigilancia y bioterrorismo relacionados con los alimentos	17
Bibliografía	18



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

ENLACE ISO 22000 – ISO 22002



8.2 Programas de prerrequisito (PPR)

8.2.1 La organización debe establecer, implementar, mantener y actualizar PPR para facilitar la prevención y/o reducción de contaminantes (incluidos los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos) en los productos, el procesamiento de los productos y el ambiente de trabajo.

8.2.2 Los PPR deben ser:

- a) apropiados a la organización y su contexto en relación a la inocuidad de los alimentos,
- b) apropiados al tamaño y al tipo de operación, y a la naturaleza de los productos que se elaboran y/o manipulan,
- c) implementados a través del sistema de producción en su totalidad, tanto como programas de aplicación en general o como programas aplicables a un producto o línea de producción en particular,
- d) aprobados por el equipo de inocuidad de los alimentos.

8.2.3 Al seleccionar y/o establecer los PPR, la organización debe asegurar que se identifiquen los requisitos legales y reglamentarios, así como, los acordados mutuamente con el cliente. La organización debería considerar:

- a) la parte aplicable de la serie ISO/TS 22002,
- b) normas aplicables, códigos de práctica y directrices.

8.2.4 Al establecer los PPR la organización debe considerar:

- a) la construcción, la distribución de los edificios y los servicios relacionados,
- b) la distribución de los locales, incluso zonas de higiene, espacio de trabajo y las instalaciones para los empleados,
- c) los suministros de aire, agua, energía y otros servicios industriales,
- d) el control de plagas, la eliminación de los desechos y de las aguas residuales y los servicios de apoyo,
- e) la idoneidad de los equipos y su accesibilidad para la limpieza y el mantenimiento,
- f) los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores (por ejemplo, materias primas, ingredientes, sustancias químicas y empaque),



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ORGANIZACIÓN →

“Estructuración de las relaciones que deben existir entre las funciones, niveles y actividades de los elementos materiales y humanos de un organismo social, con el fin de lograr su máxima eficiencia dentro de los planta y objetivos señalados”.





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

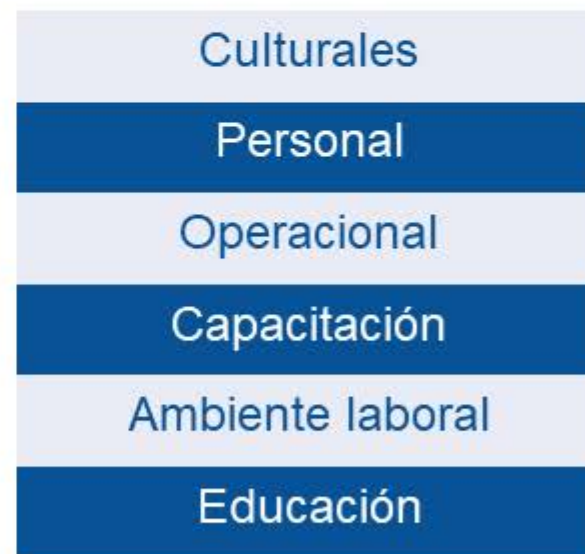
CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FACTORES EXTERNOS E INTERNOS

EXTERNOS



INTERNOS





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ANÁLISIS PEST

El análisis PEST es una técnica que permite a las empresas evaluar los factores externos que afectan su operatividad. Las letras "PEST" corresponden a las siguientes categorías de factores:





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

LAS 7S DE MCKINSEY

ESTRATEGIA (Strategy)



Se basa en la manera de organizar y enfocar los recursos ,para conseguir los objetivos de la organización.

ESTRUCTURA (Structure)



Es la manera en que se organizan, se relacionan e interactúan los distintas variables y unidades del negocio.

SISTEMAS (Systems)



Incluye los procesos internos y los sistemas de información que posibilitan el funcionamiento de la empresa.

VALORES COMPARTIDOS (Share values)



Los valores compartidos son el corazón de la empresa

HABILIDADES (Skills)



Se refiere a los habilidades y capacidades requeridas por los miembros de la organización.

ESTILO (Style)



El estilo es la cultura de la organización. Normalmente es la dirección quien debe establecer las bases de los comportamientos y buenas practicas.

PERSONAL (Staff)



Los empleados son la columna vertebral de cualquier organización y uno de sus más importantes activos.



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FORTALEZAS

- COSTOS BAJOS
- TRABAJADORES CUALIFICADOS
- VENTA CRUZADA
- BUENAS INFRAESTRUCTURAS
- PRODUCTOS INNOVADORES
- CONOCIMIENTOS TECNICOS
- LEALTAD TRABAJADORES
- PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD
- FLEXIBILIDAD ANTE CAMBIOS EN EL MERCADO
- ESTRUCTURA HORIZONTAL
- DECISIONES CORTAS

DEBILIDADES

- DEPENDENCIA DE UN PROVEEDOR
- CLIENTE REDUCIDA
- MALA POSICION DE VENTAS
- BAJA CALIDAD
- PRECIOS ELEVADOS
- SISTEMAS ANTICUADOS
- CAMBIOS EN EL PERSONAL FRECUENTE
- POCA CONCIENCIA DE MARCA



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OPORTUNIDADES

- CAMBIOS EN LAS TENDENCIAS Y EL DESARROLLO DE LA SOCIEDAD
- CAMBIOS EN EL COMPORTAMIENTO DE LOS CONSUMIDORES
- PROGRESO TECNOLÓGICO
- NICHOS EN EL MERCADO
- GRANDES POTENCIALES DEL MERCADO
- NUEVOS CANALES DE DISTRIBUCIÓN

AMENAZAS

- CAMBIOS LEGALES NEGATIVOS PARA LA EMPRESA
- CAMBIOS NEGATIVOS POR EL TIPO DE CAMBIO
- NUEVOS COMPETIDORES
- COMPETIDORES MAS ECONÓMICOS
- CAIDA DE LOS PRECIOS POR UN EXCESO DE OFERTA
- POCA ACTIVIDAD ECONÓMICA



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EJEMPLO DE MATRIZ DE EVALUACION DE FODA

FORTALEZAS		DEBILIDADES	
F1	marca reconocida	D1	Rotacion del personal
F2		D2	
F3		D3	
F4		D4	
F5		D5	
F6		D6	
F7		D7	
F8		D8	
F9		D9	
F10			

F
A
C
T
O
R
E
S

I
N
T
E
R
N
O
S

AMENAZAS		OPORTUNIDADES	
A1	Competitividad de empresas globales	O1	Facilidad de credito bancario
A2		O2	
A3		O3	
A4		O4	
A5		O5	
A6			

F
A
C
T
O
R
E
S

E
X
T
E
R
N
O
S



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES INTERESADAS

STAKEHOLDERS:

Individuo o grupos de individuos que manejan intereses directos e indirectos con la organización y a quienes el desarrollo de sus actividades puede llegar a verse afectada la toma de decisiones de la misma.

Grupo o individuos que pueden afectar o pueden ser afectados por el logro de los propósitos de la organización.





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES INTERESADAS





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

ENFOQUE BASADO EN RIESGOS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA



- ❖ El enfoque a procesos permite a una organización planificar sus procesos y sus interacciones.



- ❖ El ciclo PHVA permite a una organización asegurarse de que sus procesos cuenten con recursos y se gestionen adecuadamente, y que las oportunidades de mejora se determinen y se actúe en consecuencia.

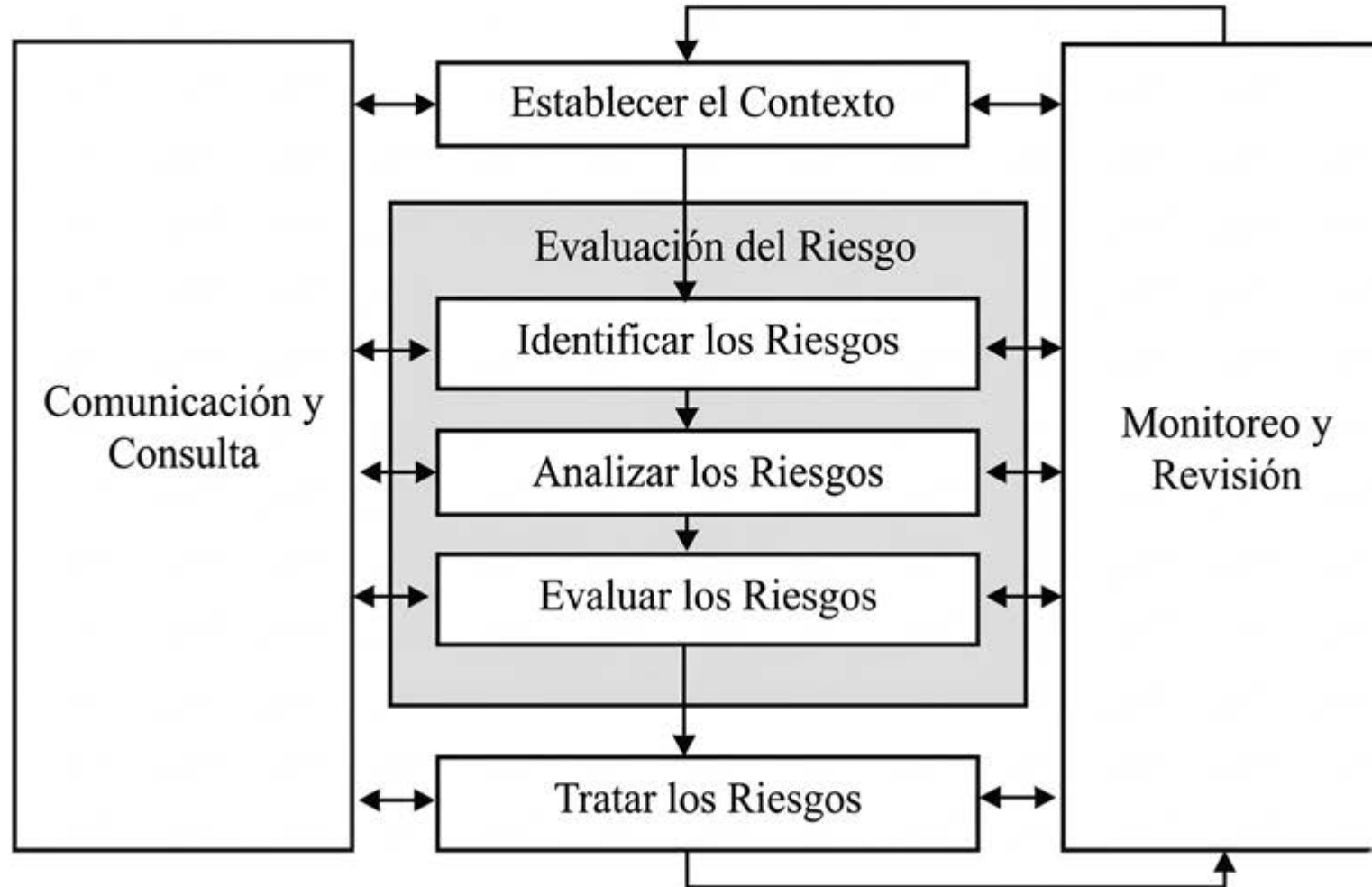


- ❖ El **pensamiento basado en riesgos** permite a una organización determinar los factores que podrían causar que sus procesos y su sistema de gestión de la calidad se desvíen de los resultados planificados, para poner en marcha controles preventivos para minimizar los efectos negativos y maximizar el uso de las oportunidades a medida que surjan.



FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

ENFOQUE BASADO EN RIESGOS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (FOOD SAFETY CULTURE)

La Cultura de Inocuidad Alimentaria es el conjunto de valores, creencias y normas compartidas dentro de una organización que determinan el comportamiento y compromiso de todos sus miembros hacia la producción de alimentos seguros.

Supera el cumplimiento normativo, enfocándose en la prevención, la responsabilidad compartida y la mejora continua.

“Establecer y mantener una cultura de inocuidad sólida, independientemente del tamaño y del sector al que pertenezca, ayuda al compromiso de la producción de alimentos seguros”.



CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (FOOD SAFETY CULTURE)

UNA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

*DOCUMENTO
EXPOSITIVO DE LA
INICIATIVA GLOBAL DE
INOCUIDAD
ALIMENTARIA (GFSI)*





FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (FOOD SAFETY CULTURE)

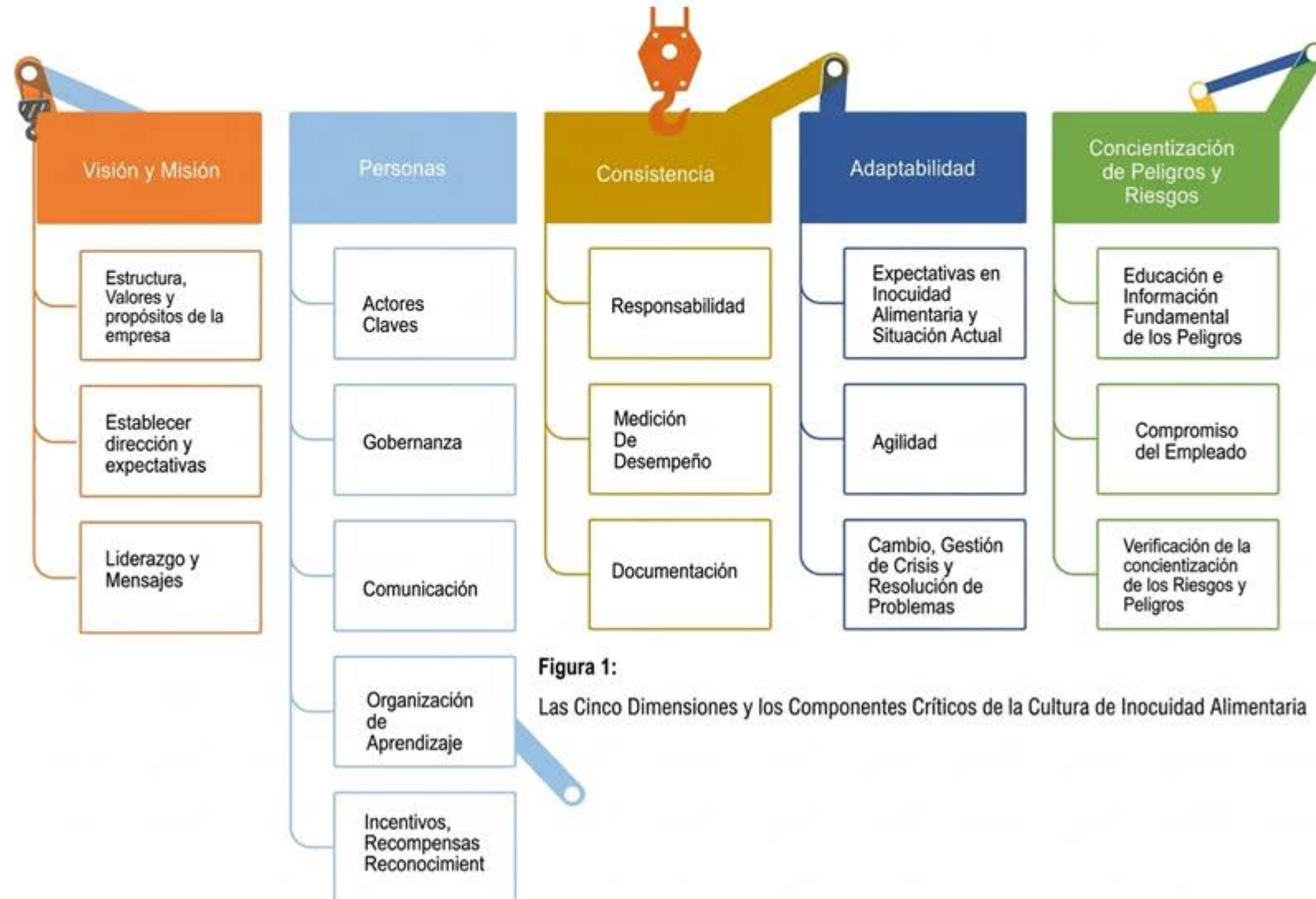


Figura 1:

Las Cinco Dimensiones y los Componentes Críticos de la Cultura de Inocuidad Alimentaria

¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conéctate con nuestra comunidad

