



Centro de
Especializaciones
Noeder



Florida
Global
University

Diplomado de Especialización

IMPLEMENTADOR Y AUDITOR INTERNO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO 22000

CICLO REGULAR

MÓDULO III

CLASE 1

**DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE
INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)**

Ing. MSc. Marcela Espinoza Almazán



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

CONTENIDO

- **Diagnóstico inicial (GAP Analysis)**
- **Planificación de la implementación.**
- **Definición del alcance del SGIA.**
- **Política de inocuidad alimentaria.**
- **Objetivos del sistema.**
- Implementando los 12 pasos y 7 principios.
- Identificación y evaluación de peligros (Matrices de riesgo).
- Análisis de peligros y puntos críticos de control.





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

CONTENIDO

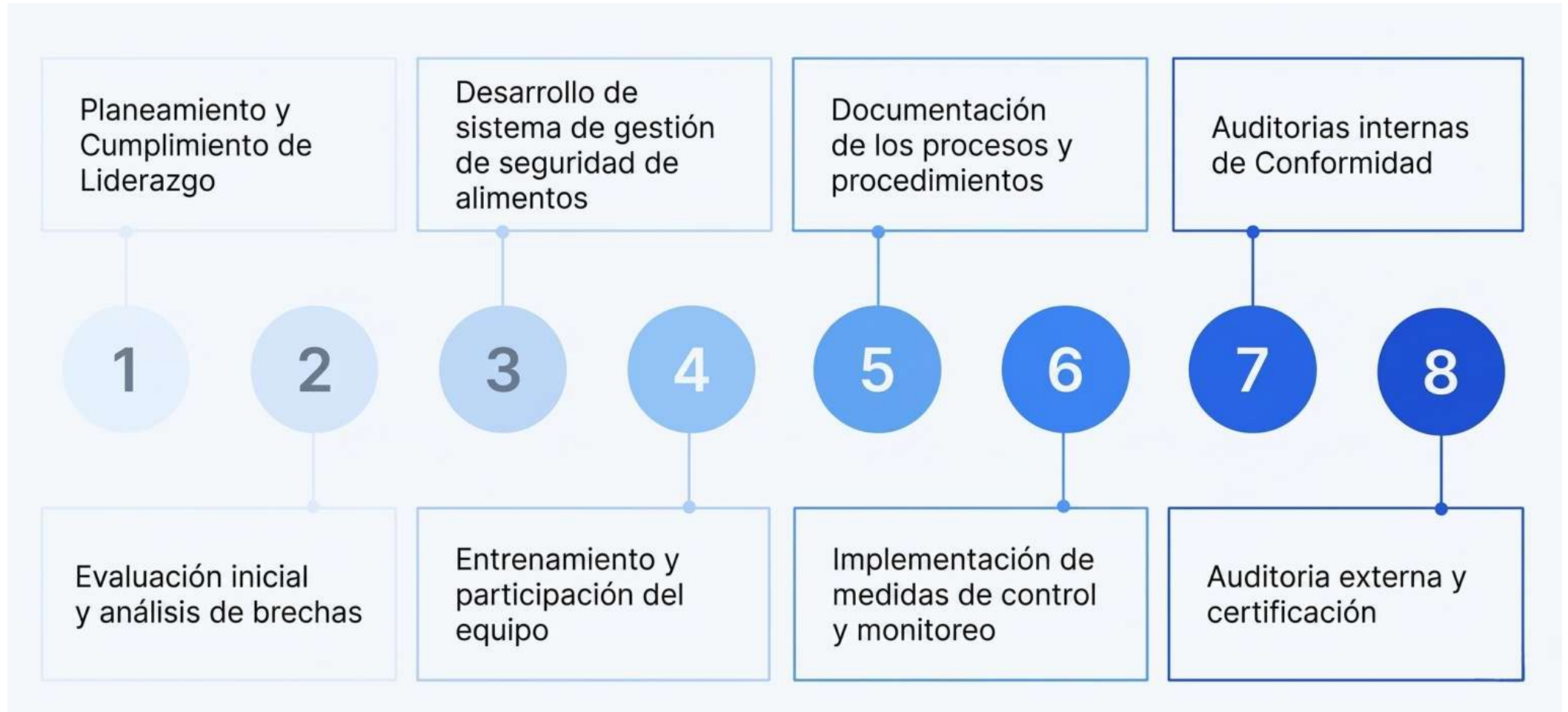
- Determinación de:
- Establecimiento de límites críticos y criterios de acción.
- Plan HACCP completo.
- Trazabilidad y gestión de retiro de productos (Recall).
- Gestión de proveedores y cadena de suministro.
- Gestión de emergencias e incidentes alimentarias.
- Validación, verificación y mejora del sistema.





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

COMO IMPLEMENTAR LA ISO 22000...





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

DIAGNÓSTICO INICIAL (GAP ANALYSIS)

Un diagnóstico situacional GAP (o análisis de brechas) sirve para identificar la distancia exacta entre el punto en el que se encuentra una organización actualmente y el estado ideal al que desea llegar.

Su propósito central es diseñar un plan de acción para superar esos obstáculos y alcanzar los objetivos propuestos.





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

DIAGNÓSTICO INICIAL (GAP ANALYSIS)

SUS UTILIDADES PRINCIPALES INCLUYEN:

- **Identificación del estado actual:** Evalúa de forma realista el rendimiento, los recursos y los procesos operativos de la empresa en el momento presente.
- **Definición de metas:** Clarifica exactamente dónde quiere estar la organización (el escenario ideal o el estándar a cumplir).
- **Detección de "brechas" (GAPS):** Mide la discrepancia, ya sea cuantitativa o cualitativa, entre el desempeño actual y el esperado.
- **Toma de decisiones y planificación:** Permite priorizar recursos, corregir ineficiencias y formular estrategias basadas en datos reales para cerrar esas diferencias



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

DIAGNÓSTICO INICIAL (GAP ANALYSIS) – HERRAMIENTA DE TRABAJO

DIAGNÓSTICO DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS BASADOS ISO 22000:2018

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------|--|--|--|--|--|---------------|--|--|--|--|--|
| EMPRESA: | | | | | | | | | | | |
| REGIONAL: | | | | | | | | | | | |
| DIRECCIÓN: | | | | | | | | | | | |
| FECHA: | | | | | | | | | | | |
| EVALUADOR 1: | | | | | | CARGO: | | | | | |
| EVALUADOR 2: | | | | | | CARGO: | | | | | |
| EVALUADOR 3: | | | | | | CARGO: | | | | | |

Los procesos se evalúan en función de los requisitos que rigen en el esquema son: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1. Para esto se utiliza una escala de que mide el grado de cumplimiento de las variables de control, en donde "0" indica que no cumple el requisito hasta "5" que indica el pleno cumplimiento. Al finalizar, se presenta un gráfico que muestra los aspectos de la brecha que deben ser resueltos para que la empresa cumpla con los requisitos exigidos.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

PLANIFICACION DE IMPLEMENTACIÓN

DIAGNÓSTICO DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS BASADOS EN LA NORMA ISO 22000:2018 SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS - REQUISITOS PARA CUALQUIER ORGANIZACIÓN EN LA CADENA ALIMENTARIA

RESUMEN DE PONDERACIÓN DE TOTALES RELATIVOS

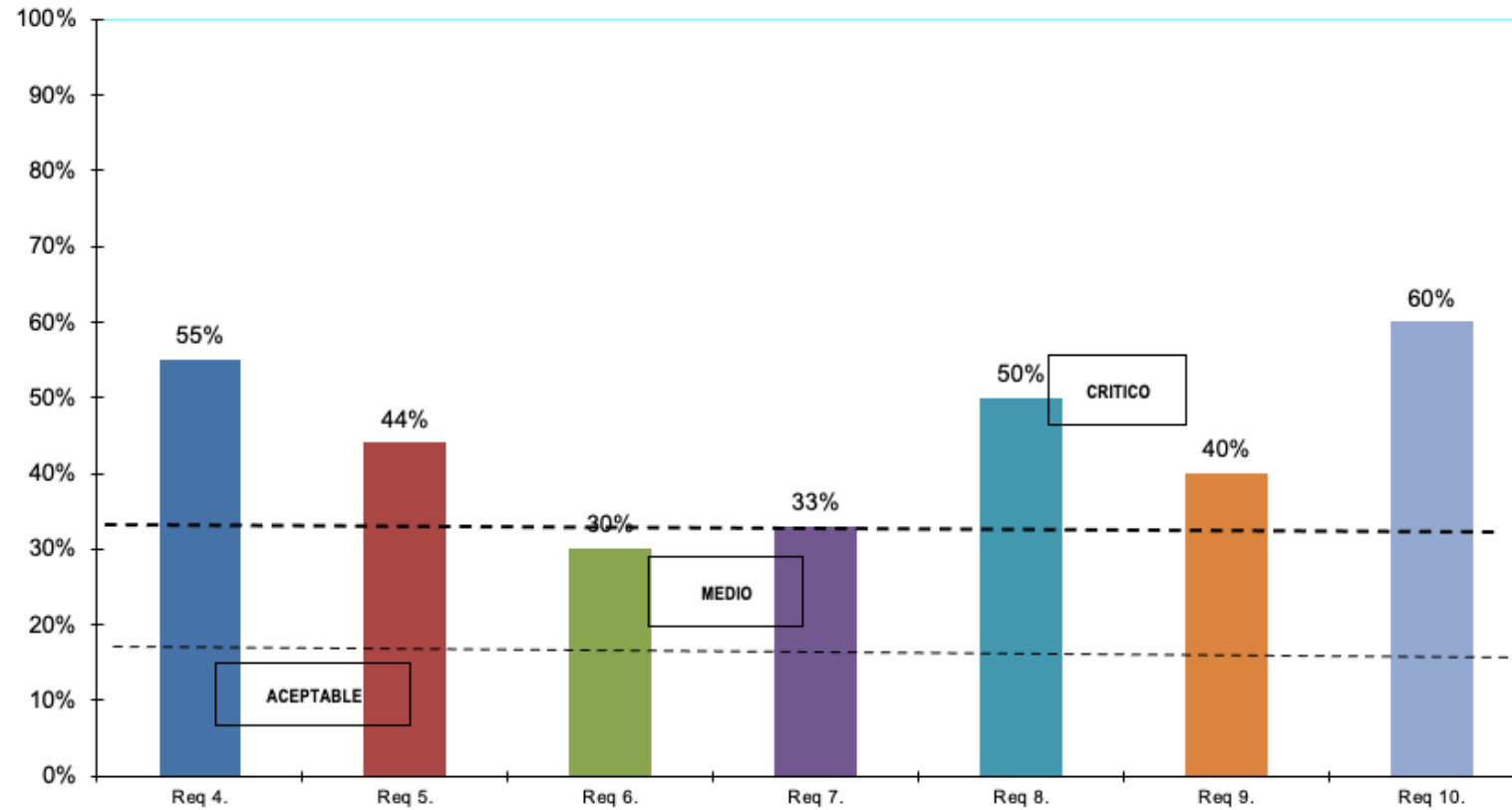
| REQUISITO | DESCRIPCION DEL REQUISITO | CUMPLIMIENTO | DEFICIT |
|-----------|-----------------------------|--------------|---------|
| Req 4. | CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN | 45% | 55% |
| Req 5. | LIDERAZGO | 56% | 44% |
| Req 6. | PLANIFICACIÓN | 70% | 30% |
| Req 7. | APOYO | 67% | 33% |
| Req 8. | OPERACIÓN | 50% | 50% |
| Req 9. | EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO | 60% | 40% |
| Req 10. | MEJORA | 40% | 60% |



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

PLANIFICACION DE IMPLEMENTACIÓN

CUADRO DE DÉFICIT DE CUMPLIMIENTO DE ISO 22000:2018





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

PLANIFICACION DE IMPLEMENTACIÓN –HERRAMIENTA DE TRABAJO

INFORMACIÓN DOCUMENTADA - ISO 22000:2018

| 4 | Contexto de la organización | Procedimiento | Especificaciones | Fichas técnicas | Registro | Instructivo | Plan | Programa | Manuales | Documentos externos y/u otros |
|------|--|---------------------------|------------------|-----------------|--|--------------|--------------------------------|----------|------------------|--|
| 4.1. | Comprensión de la organización y de su contexto | Planificación Estratégica | - | - | Registro FODA | - | Plan estratégico de la empresa | - | - | Informes de análisis del mercado |
| | | | | | Registro cuadro de mando integral | | | | | |
| 4.2. | Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas | | - | - | Registro partes interesadas | - | - | - | - | Encuestas a partes interesadas, reuniones con clientes y proveedores |
| 4.3. | Determinación del alcance del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos | | - | - | - | - | - | - | Manual ISO 22000 | Normativas locales e internacionales aplicables |
| 4.4. | Sistema de administración de inocuidad de los alimentos | Actualización del SGIA | - | - | Actualización del SGIA información documentada | - | - | - | - | Informes de auditorías internas y externas, documentos de normativas |
| 5 | Liderazgo | Procedimiento | Especificaciones | Fichas técnicas | Registro | Instructivos | Plan | Programa | Manuales | Documentos externos y/u otros |



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

DEFINICIÓN ALCANCE DE SGIA

PASOS PARA DETERMINAR EL ALCANCE

01. ANALIZA EL CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN: Identifica factores internos y externos que influyen en tu dirección estratégica y en tu operación

02. EVALÚA TUS PARTES INTERESADAS: Clientes, proveedores, autoridades, colaboradores entre otros.

03. DEFINE TUS PROCESOS CLAVE: Producción, ventas, logística, soporte, gestión, etc.

04. EVALÚA EXCLUSIONES JUSTIFICADAS: Solo se permiten cuando no afectan la conformidad del producto o servicio.

05. VERIFICA COHERENCIA CON LA REALIDAD OPERATIVA: El alcance debe reflejar lo que realmente haces, no lo que “quisieras hacer”.



DEFINICIÓN ALCANCE DE SGIA – HERRAMIENTA DE TRABAJO

MAN-SGCI-01
Versión: 02

MANUAL ISO 22000:2018

1. OBJETIVO

Mediante la redacción del presente Manual ISO 22000:2018, se describen los requisitos del esquema mediante los cuales se realizarán los procesos de auditoría del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos o SGIA de la organización con el fin de mantener la implementación o certificación del sistema.

2. DENOMINACIÓN DE LA EMPRESA

DATOS DE LA EMPRESA: ALIMENTOS UNIDOS S.A.

Ubicada en la urbanización Lomas del norte.

ACTIVIDADES:

Procesamiento de alimentos dulces (miel, compotas, jaleas).



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

POLITICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

CAPACITACION A TODO EL PERSONAL: Según Programa de capacitación.

COMUNICACIÓN: Según Procedimiento comunicación interna y comunicación externa.

DIFUSIÓN: Definir los medios de difusión: digitales, físicos y/u otros.

REVISARLA ANUALMENTE: Se realiza generalmente antes de la revisión por la dirección y con el equipo de inocuidad alimentaria.



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

OBJETIVOS DEL SISTEMA

OBJETIVOS DE INOCUIDAD

SMART





DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA)

OBJETIVOS DEL SISTEMA

EJEMPLO: Reducir el número de quejas de clientes relacionados con la inocuidad alimentaria de nuestros productos en un 40% en los próximos 12 meses mediante la implementación de auditorías internas mensuales, mejora de controles de calidad y capacitación del personal.

| | |
|------------|---|
| Específico | Reducir el número de quejas de clientes relacionadas con la inocuidad alimentaria de nuestros productos. |
| Medible | Disminuir las quejas de clientes sobre inocuidad alimentaria en un 40% |
| Alcanzable | Implementar auditorías internas mensuales, mejorar los controles de calidad en cada etapa de la producción y capacitar al personal. |
| Relevante | Mejorar la satisfacción del cliente y asegurar el cumplimiento de las normas de ISO 22000 para mantener la certificación y la reputación de la empresa. |
| Temporal | Alcanzar este objetivo en un plazo de 12 meses, con revisiones trimestrales para monitorear el progreso. |

¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conéctate con nuestra comunidad

