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 destine[2].



[2] Fuente: Codex Alimentarius

# FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

## CONCEPTOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA




Para evitar esto, surgió la Iniciativa Mundial en Inocuidad Alimentaria (GFSI por sus siglas en ingles), 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

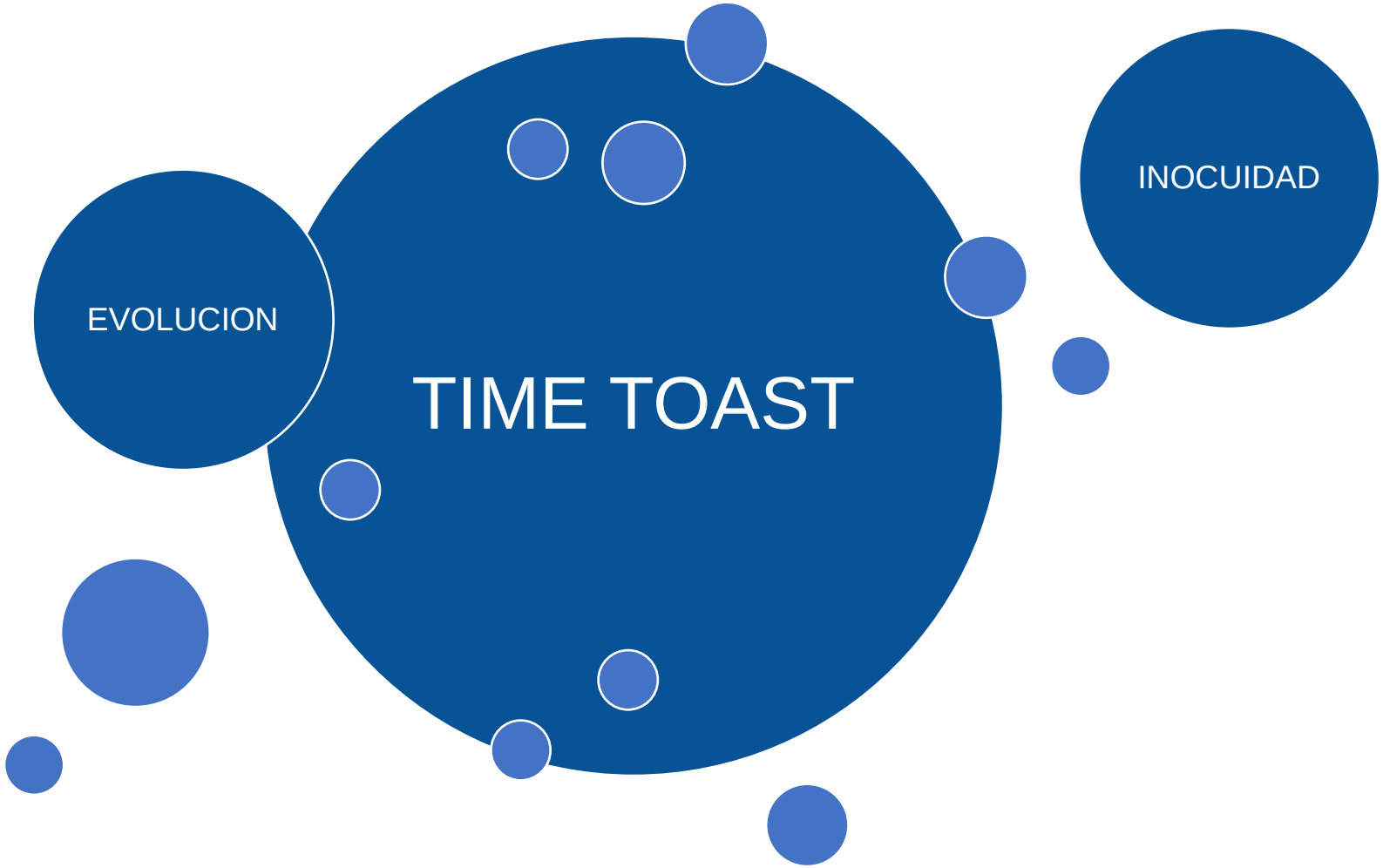



Para evitar esto, surgió la Iniciativa Mundial en Inocuidad Alimentaria (GFSI por sus siglas en ingles), una entidad de tipo no gubernamental integrada por proveedores, compradores, minoristas y otros operadores alimentarios; quienes colaboraron para definir, desarrollar y uniformar los criterios de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



# FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

## EVOLUCIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD

TIMETOAST

# 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

**GLOBALIZACION**

- Busqueda proveedores alimentos fuera de fronteras
- Proliferacion de nuevos estándares
- Estandar ISO ARMONIZACION A NIVEL INTERNACIONAL

**COMITÉ TECNICO NORMALIZACION**

- Marzo 2001
- Se crea el grupo WG 8 para estudiar la norma ISO 22000

**PUBLICACIÓN DE LA PRIMERA VERSION**

- 1ro septiembre 2005
- Participan 17 países

**PUBLICACION VERSION VIGENTE**

- 19 de junio de 2018
- Participan 35 países

# FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

## INTRODUCCIÓN A LA FAMILIA ISO 22000

### OBJETIVOS DE LA REVISION

- Mejorar la legibilidad y uso del estandart.
- Asegurar que el estandart sea relevante para todos los actores de la cadena de suministro de alimentos.
- Asegurar que el estandart 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 | NB/ISO 22000:2018 |
|---|---|
| 0. INTRODUCCIÓN. | 0. INTRODUCCIÓN. |
| 1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN. | 1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN. |
| 2. REFERENCIAS NORMATIVAS. | 2. REFERENCIAS NORMATIVAS. |
| 3. TERMINOS Y DEFINICIONES. | 3. TERMINOS Y DEFINICIONES. |
| 4. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (SGIA). | NUEVOS: 4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN. |
| 5. RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN. | 5. LIDERAZGO. |
| 6. GESTIÓN DE LOS RECURSOS. | 6. PLANIFICACIÓN. |
| 7. PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS. | 7. APOYO. |
| 8. VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. | 8. OPERACIÓN. |
| | 9. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO. |
| | 10. MEJORA. |

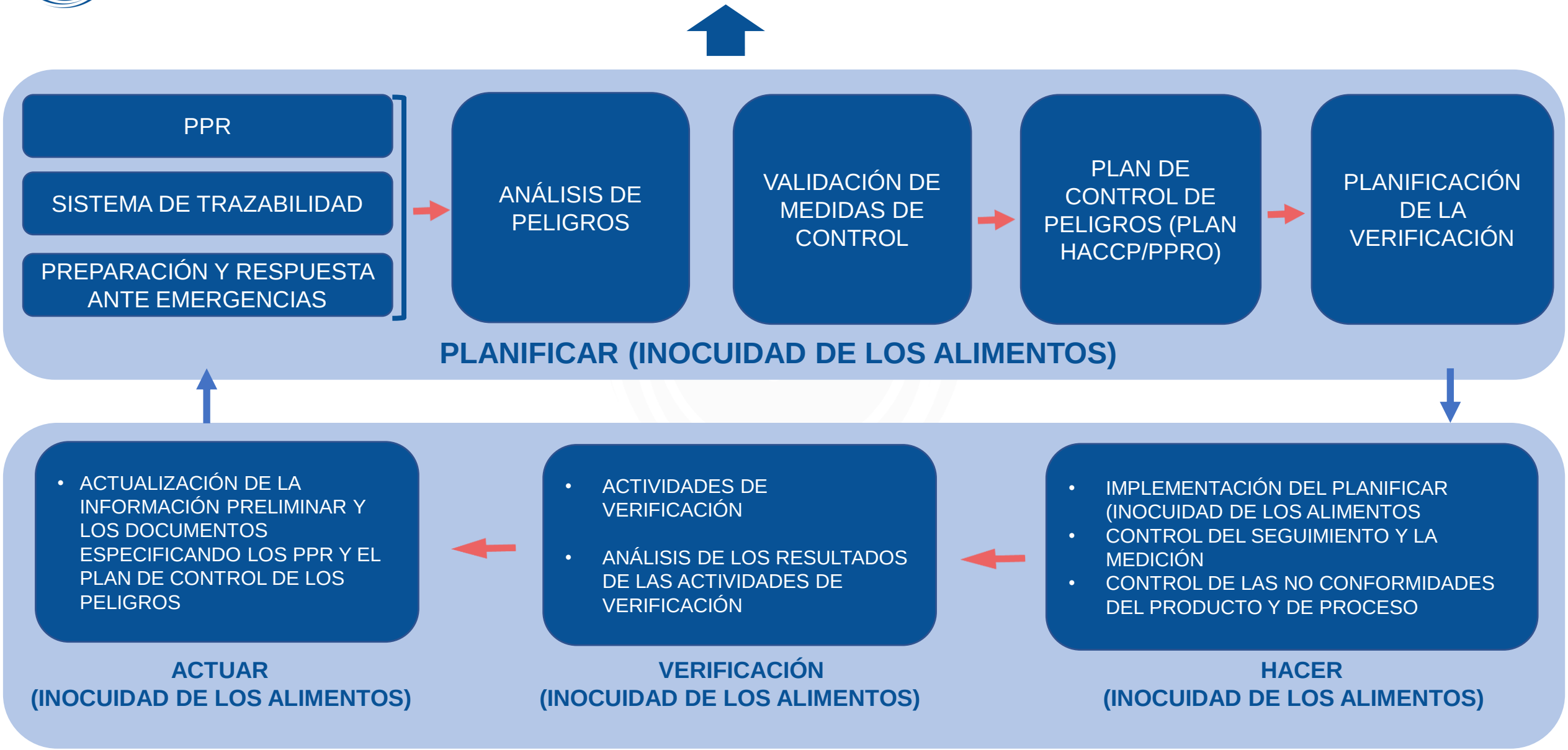
# FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

## INTRODUCCIÓN A LA FAMILIA ISO 22000
## CICLO DE MEJORA CONTINUA

| PLANIFICAR (SGIA) | HACER (SGIA) | VERIFICAR (SGIA) | ACTUAR (SGIA) |
|---|---|---|---|
| • 4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN<br>• 5. LIDERAZGO<br>• 6. PLANIFICACIÓN<br>• 7. APOYO (INCLUIDO EL CONTROL DE LOS PROCESOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS SUMINISTRADOS EXTERNAMENTE) | • 8. OPERACIÓN | • 9. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO | • 10. MEJORA |



# FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO



# 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

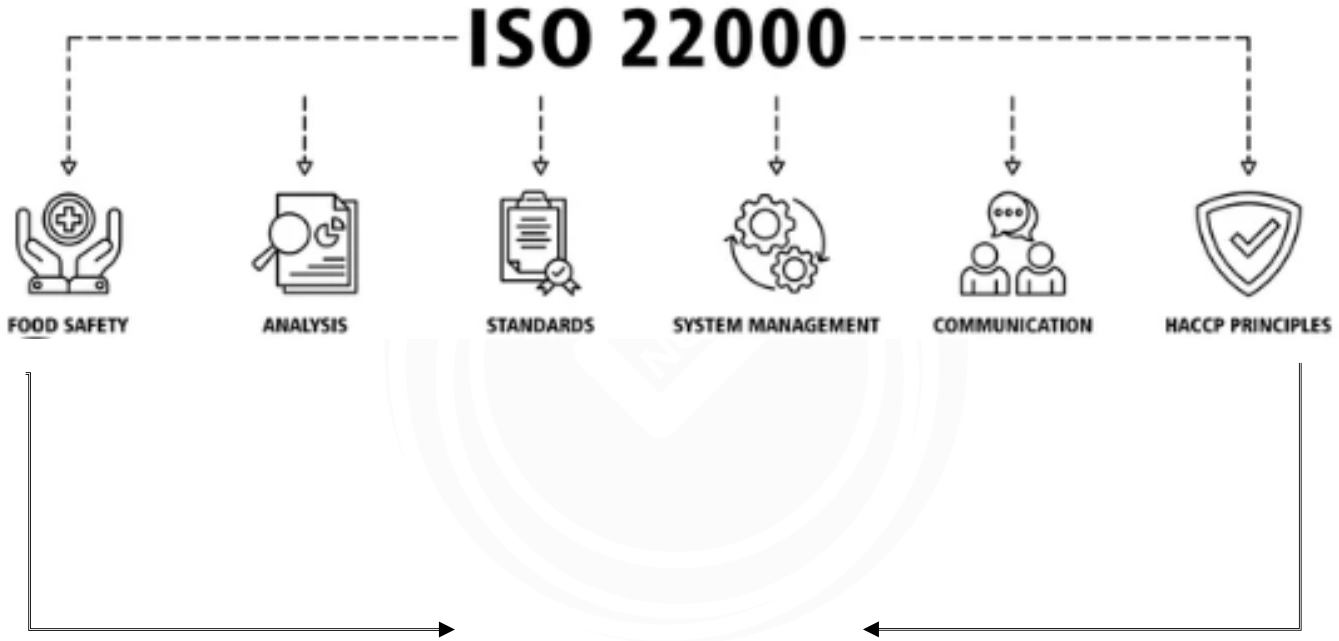
# FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

## 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 220002-1:2009 PRP EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA – FABRICACIÓN DE ALIMENTOS.
- ISO/TS 220002-2:2013 PRP EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA – CATERING.
- ISO/TS 220002-3:2011 PRP EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA – AGRICULTURA.
- ISO/TS 220002-4:2013 PRP EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA – FABRICACIÓN DE EMPAQUES.
- ISO/TS 220002-6:2016 PRP EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA – PRODUCCIÓN DE PIENSO PARA ALIMENTOS.
- ISO/TS 220003-2:2013 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 PERONAL

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)**

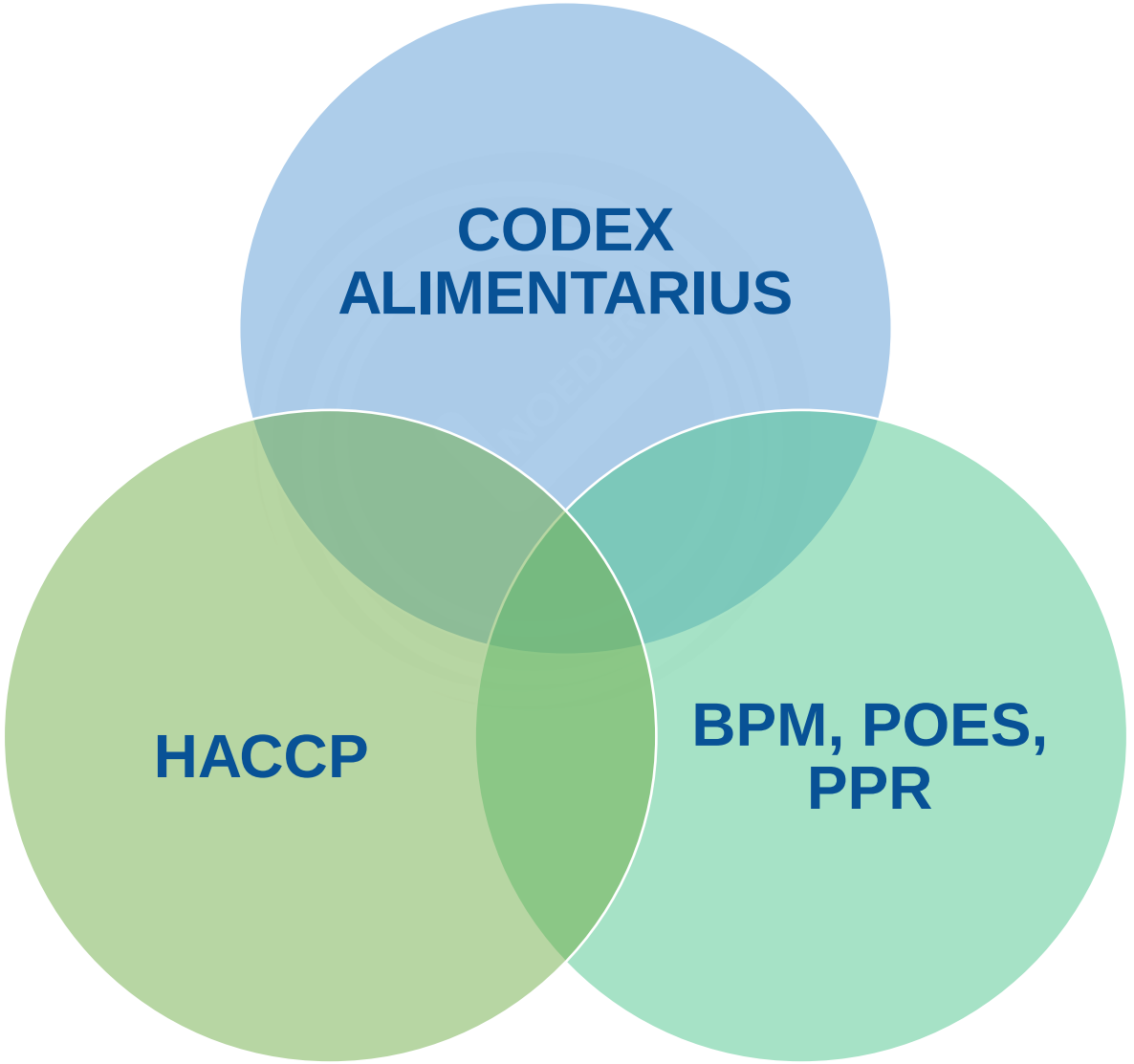
- Transporte y almacenamiento

**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:**




**CODEX ALIMENTARIUS (BASE NORMATIVA)**

Proporciona las directrices internacionales y los principios generales de higiene (BPH) que sustentan el sistema HACCP

# FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

## RELACION DETALLADA:



# FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

## RELACION DETALLADA:

**POES (PRERREQUISITOS)**

**CIMIENTO**

Son procedimientos escritos específicos para limpieza y desinfección antes y durante la operación.

Los PPR, son condiciones y actividades básicas y necesarias para mantener un ambiente higiénico



# FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

## RELACION DETALLADA:

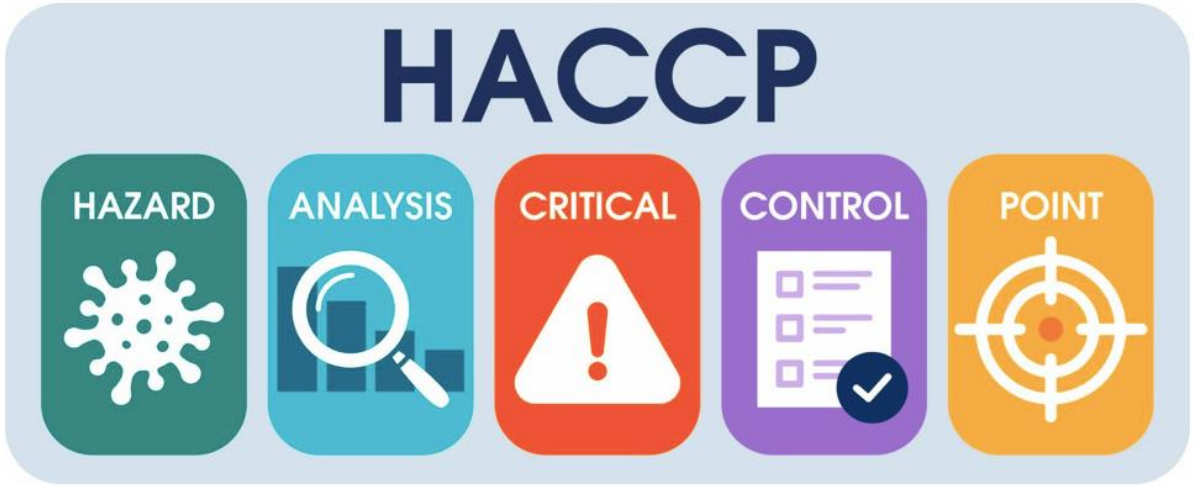
| | | | |
|---|---|---|---|
| | I. POES PRE-OPERACIONAL<br>Contacto Directo | Código | |
| | | Revisión | |
| | | Fecha | |
| | POES Lavado y sanitizado de: Empacadora | Página | |

| | | |
|---|---|---|
| Preparado por:<br>Firma: | Revisado por:<br>Firma: | Aprobado por:<br>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 sanitización del equipo |
| III. FRECUENCIA | Diario, después de su uso |
| IV. MATERIALES Y EQUIPOS | • Detergente alcalino<br>• Esponja abrasiva<br>• Desinfectantes<br>• Manguera<br>• Vapor de agua<br>• Paños de papel para el secado<br>• Atomizador.<br>• Baldes |
| V. ZONAS DE LIMPIEZA | Empacadora |

# FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

## RELACION DETALLADA:




**HACCP**

**ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL**

Sistema preventivo que utiliza los datos de los POES y PPR y de proceso para identificar y controlar los peligros significativos (físicos, químicos, microbiológicos) en Puntos Críticos de Control

# 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 |


Libre para fines didácticos

# 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

- Competidores
- Leyes y reglamentos
- Requisitos del mercado
- Tecnológicos
- Sociales y culturales
- Ambientales
- Salud pública
- Político

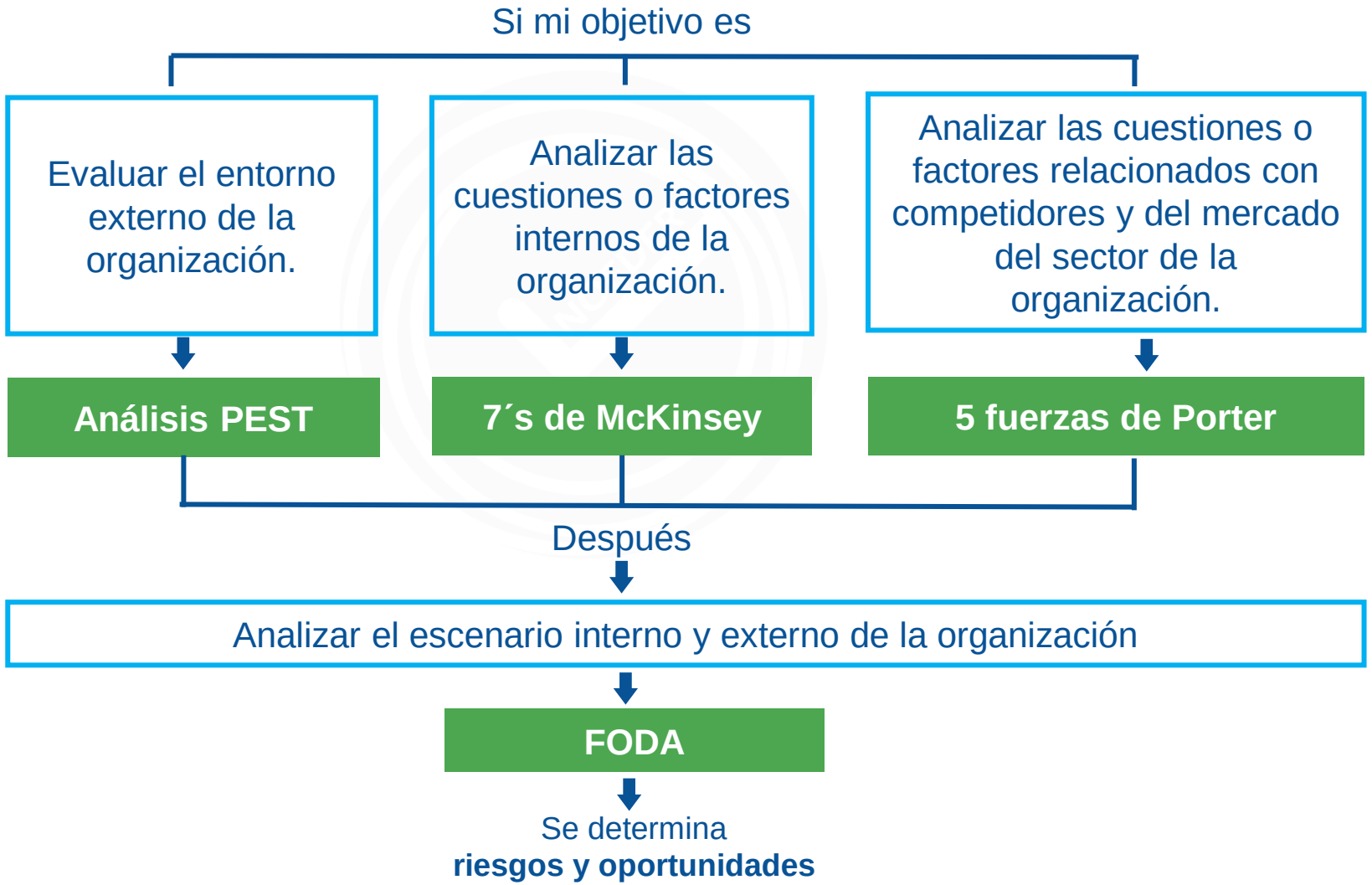
### INTERNOS

- Culturales
- Personal
- Operacional
- Capacitación
- Ambiente laboral
- Educación

# 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:

**P**

**Políticos**

Se refiere a la influencia del gobierno, las políticas públicas y los factores que afectan a las empresas

**E**

**Económicos**

Incluye variables macroeconómicas que pueden afectar la demanda y la oferta en un mercado.

**S**

**Sociales**

Examina los cambios y tendencias en la sociedad, tales como demografía, valores culturales, tendencias de consumo, etc.

**T**

**Tecnológicos**

Abordar los avances en tecnología y cómo pueden modificar la manera en que las empresas producen, distribuyen y comercializar

# 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



# 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 TECNOLOGICO
- 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 | | | | |

FACTORES INTERNOS

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

FACTORES EXTERNOS

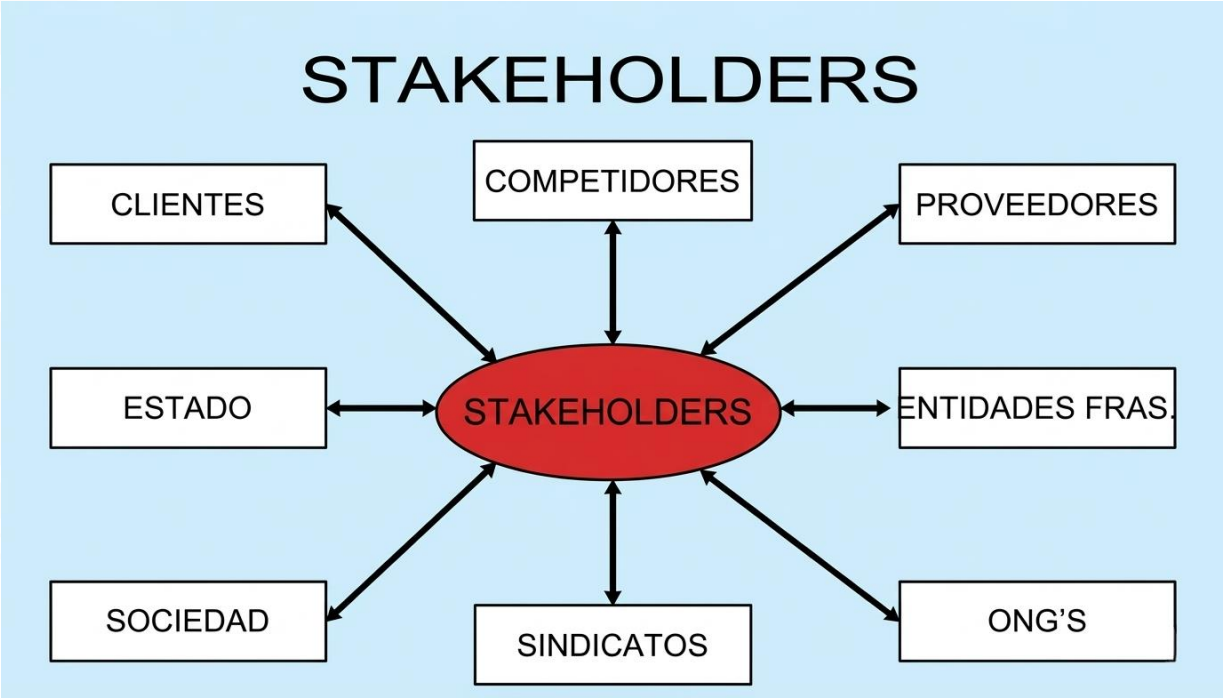
# FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

## 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.

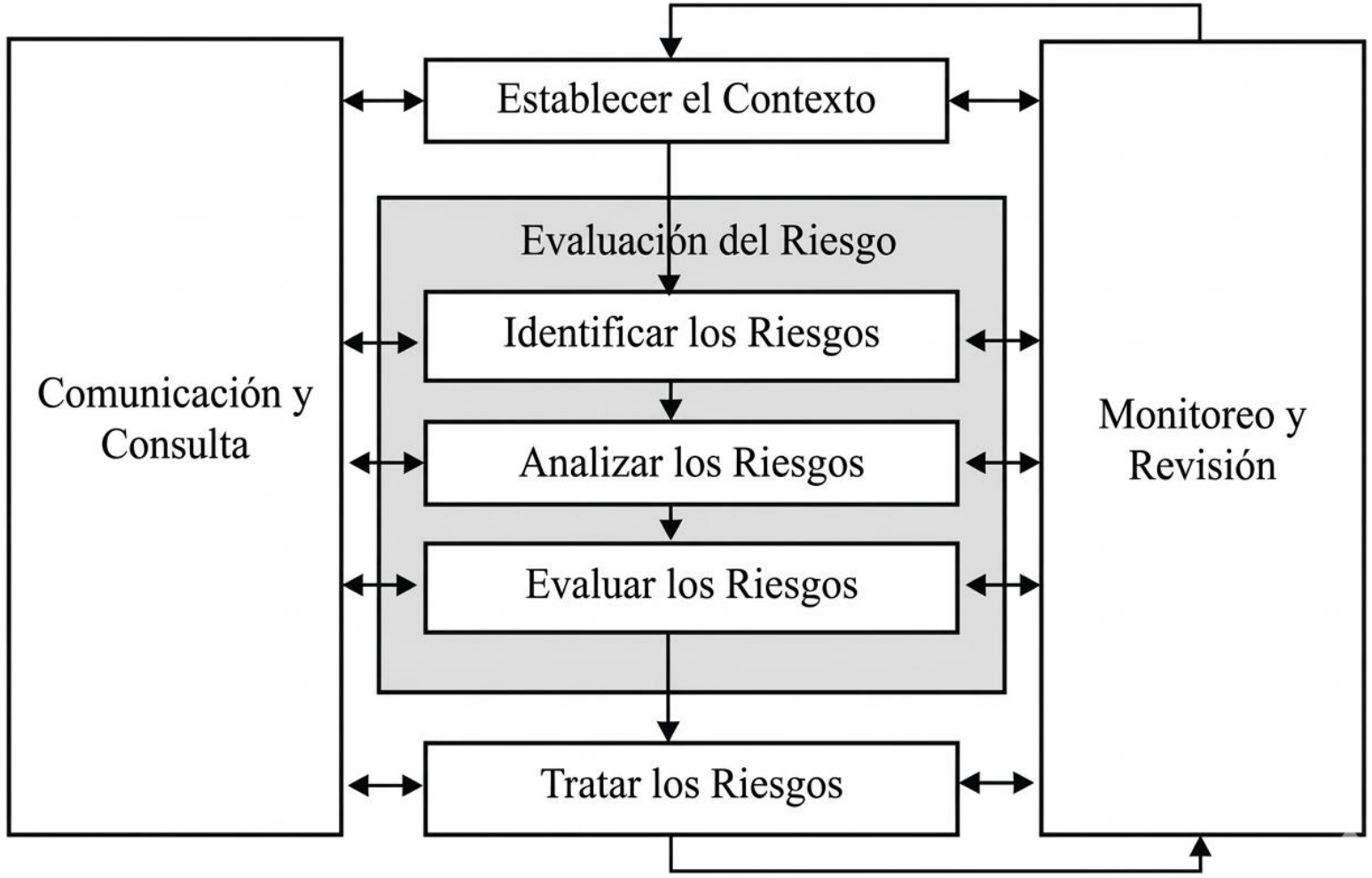



- El ciclo PHVA permite a una organización asegurarse de que sus procesos cuenten con recursos y se gestionen adecuadamente, y que las oportunidades de mejora se determinen y se actúe en consecuencia.



- 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.

## 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".*

# FUNDAMENTOS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MARCO NORMATIVO

## 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)

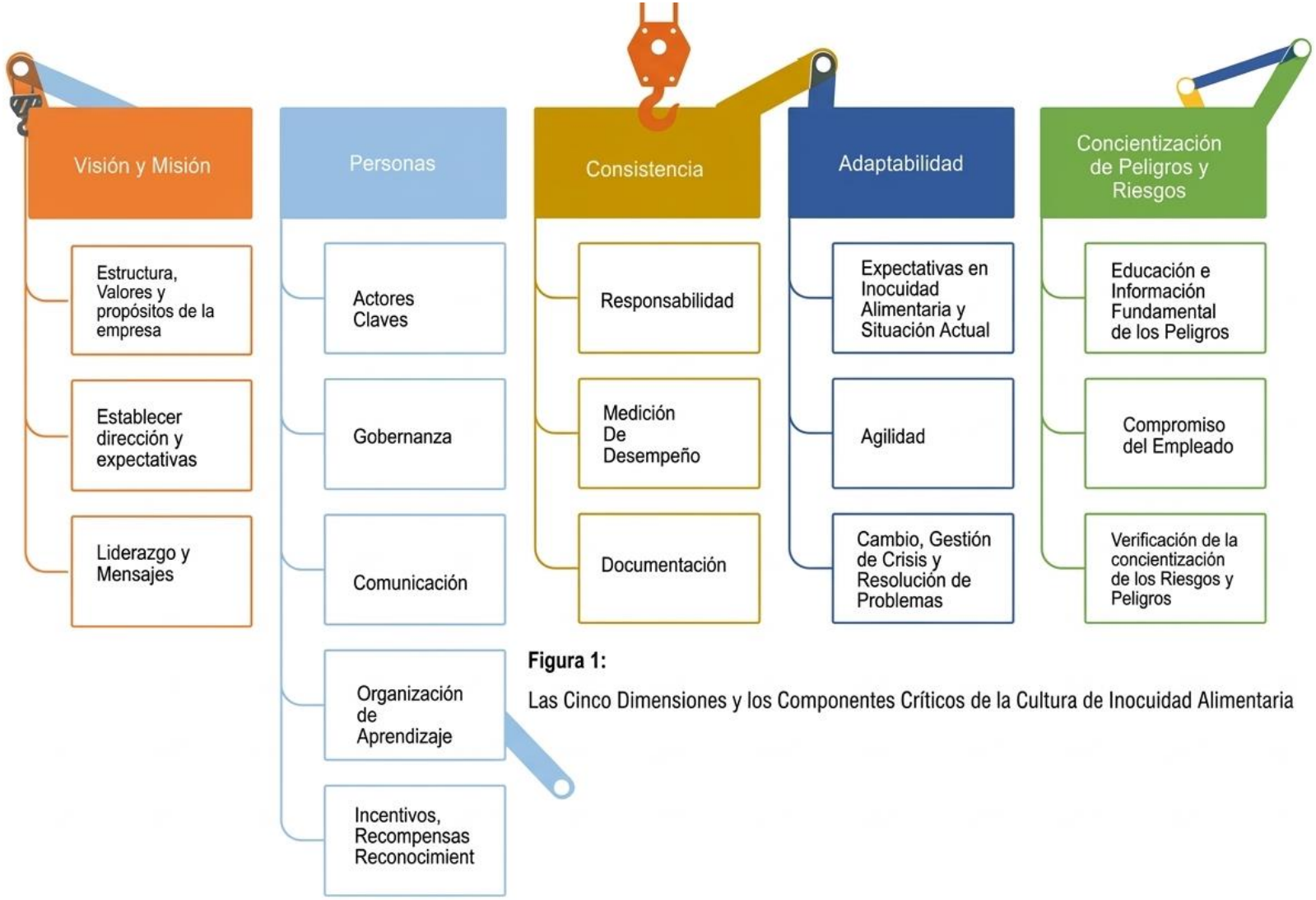



**Figura 1:**

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

# ¡Gracias!

Centro de
Especializaciones
Noeder

Conéctate con nuestra comunidad

© 2026 | CENTRO DE ESPECIALIZACIONES NOEDER | R.U.C. 20604924236 | Todos los derechos reservados