



*Algunos conceptos vertidos en esta presentación se han tomado de bibliografía desarrollada por **AIB INTERNATIONAL**, citando la fuente.*

AIB INTERNATIONAL es una institución sin fines de lucro, que cree en la transferencia de tecnología, cree en la educación y uno de sus propósitos es acompañar a la Industria de Alimentos para que eleve su nivel de cumplimiento por medio de educación y minimización/reducción de fallas que afectan la integridad de los alimentos, hasta convertir la integridad del producto como la filosofía de gestión de la Planta, volviéndose más competitiva.

PROGRAM ALIMENTOS es una empresa salvadoreña, su principal propósito es fortalecer la capacitación y entrenamiento de los Empleados de las Plantas de Alimentos hasta conducirles al robustecimiento de su Educación.

PROGRAM ALIMENTOS es Alianza en el Sistema Integrado de Calidad de **AIB INTERNATIONAL** para Guatemala, Honduras, Nicaragua y El Salvador.

*“Integridad del Producto como **Filosofía de Gestión Organizacional**; Prevención como Fortalecimiento de Competitividad”*

**NO
CUMPLE
¿COSTO?**

**CUMPLE
100%
2 aspectos**

- **Efectividad** – Conformidad respecto al Marco Legal; Especificaciones del mercado
- **Eficiencia** = Costo de lograr la conformidad. Asignación de Costo a las fallas y su impacto en la productividad, rentabilidad y sostenibilidad del negocio

¿son evitables las fallas? ¿están consideradas como parte del costo?

DIFICULTADES FRECUENTES PARA OBTENCIÓN DE ÉXITO EN LA IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DE CALIDAD, INOCUIDAD, SALUBRIDAD Y PROTECCIÓN DE LA PLANTA

GERENCIAS QUE NO ESCUCHAN – GERENCIAS NO INVOLUCRADAS



- a) DESARROLLAR EL INCREMENTO DE PRODUCTIVIDAD Y RENTABILIDAD CON BASE A INDICADORES DE EFECTIVIDAD Y EFICIENCIA**
- b) EDUCACIÓN PARA LA GERENCIA FINANCIERA**

RECURSO HUMANO NO ROBUSTECIDO



- a) EDUCACIÓN**
- b) COMPROMISO**
- c) CONVENCIMIENTO**



¿QUÉ SE PROTEGE?

**¿CÓMO INFORMAR ESTO A
LA GERENCIA FINANCIERA?**

**¿QUÉ INTERPRETA LA
GERENCIA FINANCIERA
COMO INOCUIDAD Y
SALUBRIDAD?**

**¿CÓMO VIVE ESTO EL
EMPLEADO DE LA PLANTA?**



**¿CÓMO
EXPLICAMOS
ESTO A LA
GERENCIA
FINANCIERA?**

**¿CUÁNTO
COSTARÁ
RESOLVERLO?**

**¿TRABAJO CONCLUIDO?
¿TRABAJO REALIZADO POR EXPERTOS?
¿CUÁNTO SE PAGÓ POR ESTE “TRABAJO”?**



**¿CÓMO INFLUYE
ESTO EN LA
EDUCACIÓN DEL
PERSONAL?**

**¿CÓMO
PERCIBIRÁ EL
EMPLEADO LA
INOCUIDAD?**



¿CUÁL ES LA LECTURA?

**OBJETOS LOCALIZADOS EN CASILLEROS DE
EMPLEADOS**

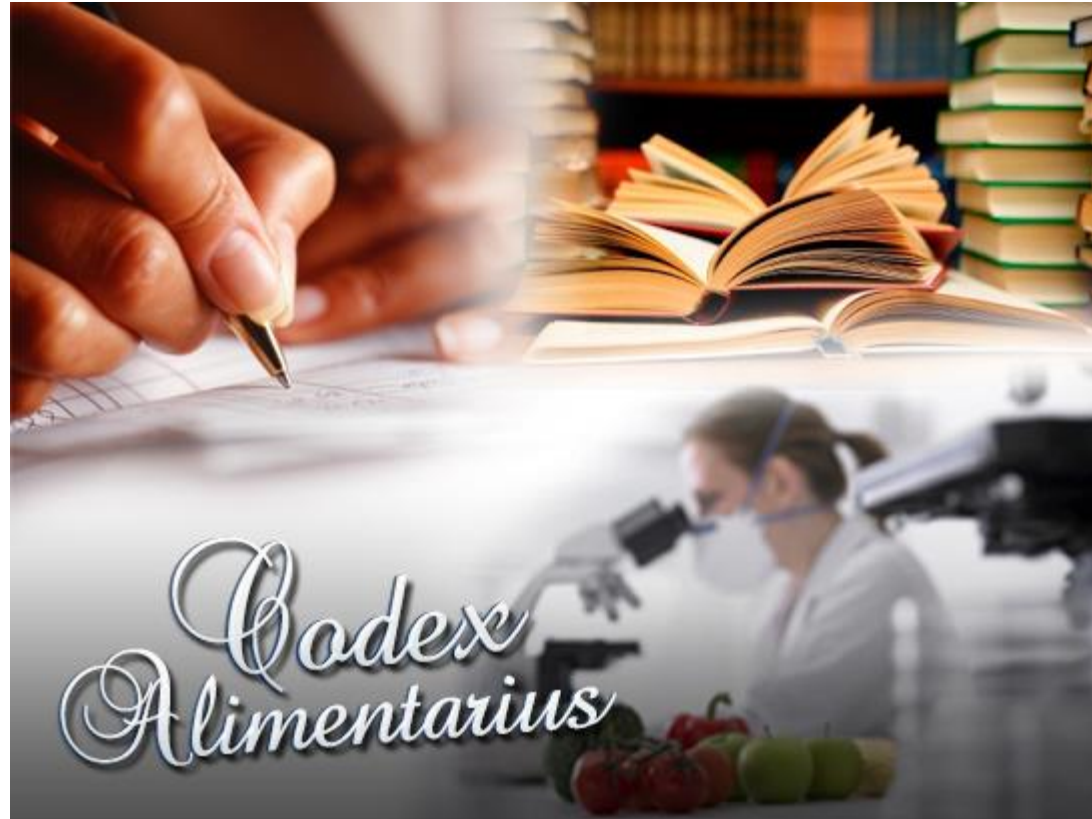


¿LECTURA?

2010-05-05

“La finalidad del CODEX ALIMENTARIUS

Es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.”



FIJAR EN LA MENTE PALABRAS CLAVE



INOCUIDAD

SALUBRIDAD

GESTIÓN DE LA PLANTA BASADA EN IP = Calidad, Inocuidad, Salubridad

TEMAS A RESOLVER:

INOCUIDAD
HACCP - HARPC



SALUBRIDAD
BPMs. PP

IP

CALIDAD
ESQUEMAS
DE CERTIFICACIÓN



HACCP

- 1- FÍSICOS
- 2- QUÍMICOS
- 3- BIOLÓGICOS

HARPC

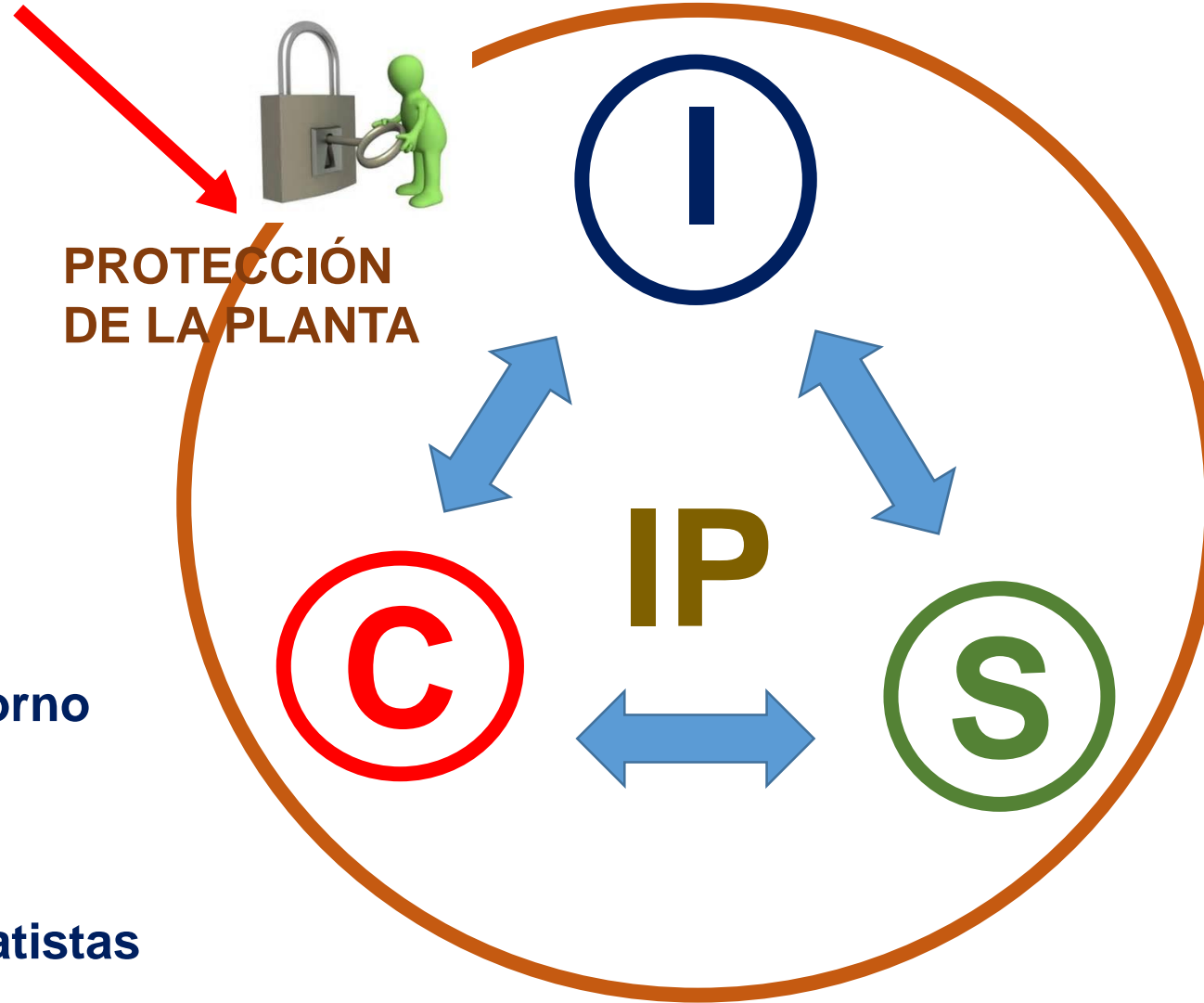
- 4- RADIOLÓGICOS
- 5- TOXINAS NATURALES
- 6- PESTICIDAS
- 7- RESIDUOS DE DROGAS
- 8- DESCOMPOSICIÓN
- 9 - PARÁSITOS
- 10- ALÉRGENOS
- 11 - ADITIVOS NO APROBADOS
- 12 - INTENCIONALIDAD

ALGUNAS DIFERENCIAS

- ✓ PELIGRO INTENCIONAL
- ✓ PELIGRO RADIOLÓGICO
- ✓ NO PCCs / NO LÍMITES CRÍTICOS
- ✓ REQUIERE PERSONA CALIFICADA
- ✓ RE – ANÁLISIS c/3 AÑOS
- ✓ 2 AÑOS RETENCIÓN DE REGISTROS
- ✓ OTRAS...

BIOSEGURIDAD

- Materias Primas y Materiales
 - Recepción
 - Proceso
 - Almacenaje
 - Transporte
 - Centros de Distribución
-
- Seguridad en la Edificación
 - Seguridad en el Entorno
 - Seguridad en los Procesos
 - Seguridad en los Operarios/Subcontratistas y Visitantes



MEDIO AMBIENTE

- Producir con Responsabilidad Ambiental

SOSTENIBILIDAD

- Aseguramiento del Mercado Actual
- Acceso a nuevos Mercados
- Rentabilidad

Cumplir por:

- **Compromiso Moral**
- **Regulaciones Nacionales**
- **Regulaciones Internacionales**
- **Reducción de Costos**

PREVENCIÓN

Evaluación

Eficiencia

- ✓ KPI – Indicador Clave de Desempeño
- ✓ Costos de Fallas
- ✓ Costo/Beneficio - Riesgos

Efectividad

- ✓ Inspecciones
- ✓ Auditorias

IDENTIFICACIÓN y CLASIFICACIÓN DE LAS FALLAS

M EDIO AMBIENTE	M ÉTODOS OPERATIVOS	M ATERIA PRIMA	M ATERIALES Y EQUIPOS	M ANO DE OBRA
UBICACIÓN	OPERACIONALES	PROVEEDORES TRANSPORTE	ESPECIFICACIONES	EDUCACIÓN - CAPACITACIÓN - ENTRENAMIENTO
DISEÑO	NO OPERACIONALES	RECEPCIÓN	MANTENIMIENTO	ACTUALIZACIÓN
MANTENIMIENTO		ALMACENAJE	CALIBRACIÓN	SUPERVISIÓN

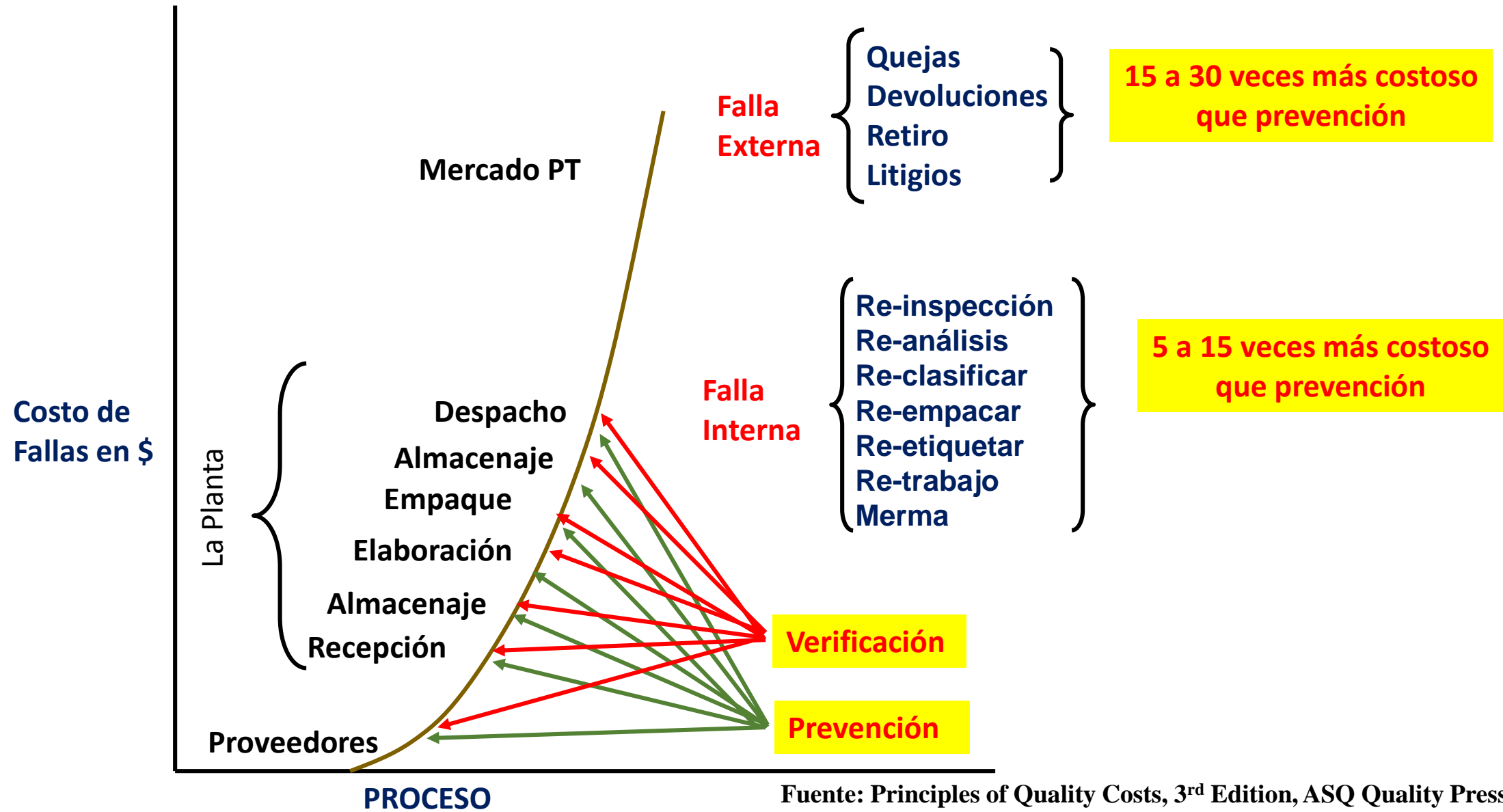
Fuente: AIB International

¿IMPACTO EN EL PRODUCTO?

“IP es un enfoque gerencial que:

- 1) pone metas específicas y medibles para los criterios de salubridad, inocuidad y calidad de los alimentos y bebidas***
- 2) mide el costo de las fallas internas y externas***
- 3) prioriza proyectos de mejoras continuas en base de cálculos de retornos, y***
- 4) desarrolla una filosofía de gestión única, la cual enfoca a todos los niveles de gerencia y operaciones hacia una meta única, o sea la minimización/eliminación de fallas internas y externas.”***

IMPACTO DE LOS COSTOS DE FALLAS DE IP EN FUNCION DE SU OCURRENCIA EN EL PROCESO



RECOMENDACIONES:

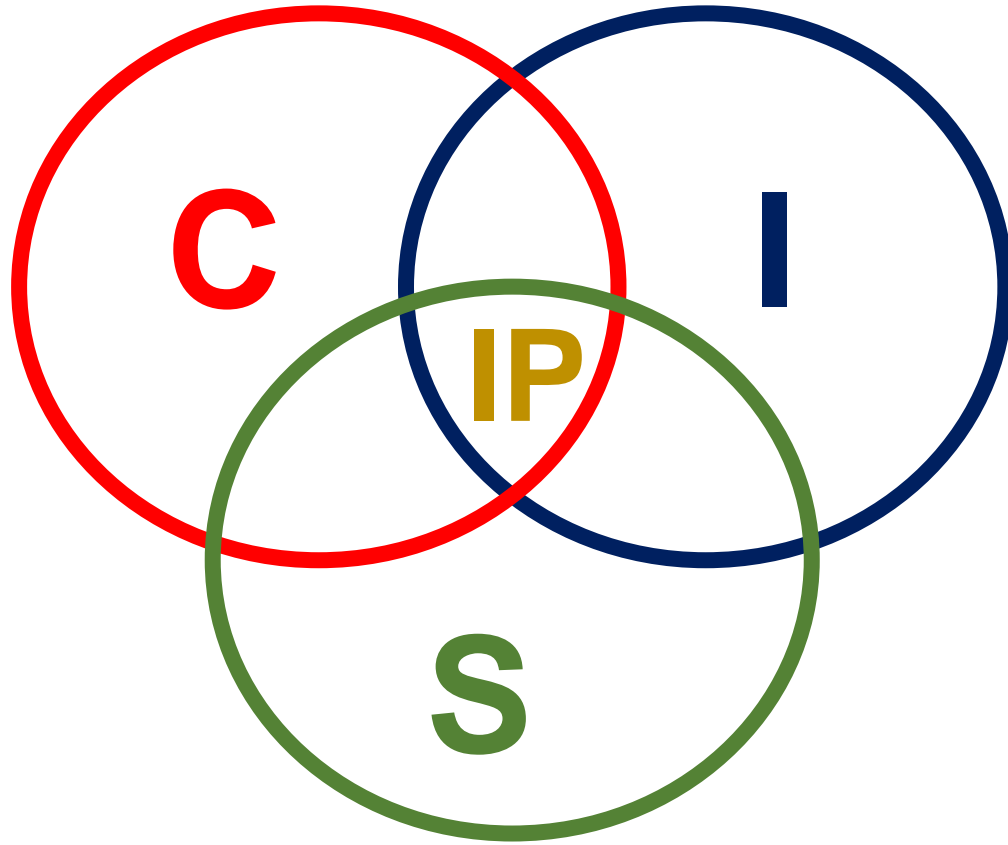
- ADOPTAR LA IP COMO FILOSOFÍA DE GESTIÓN ORGANIZACIONAL
- CALCULAR COSTO DE FALLAS – ENCONTRAR CAUSA RAÍZ

- METAS S.M.A.R.T:

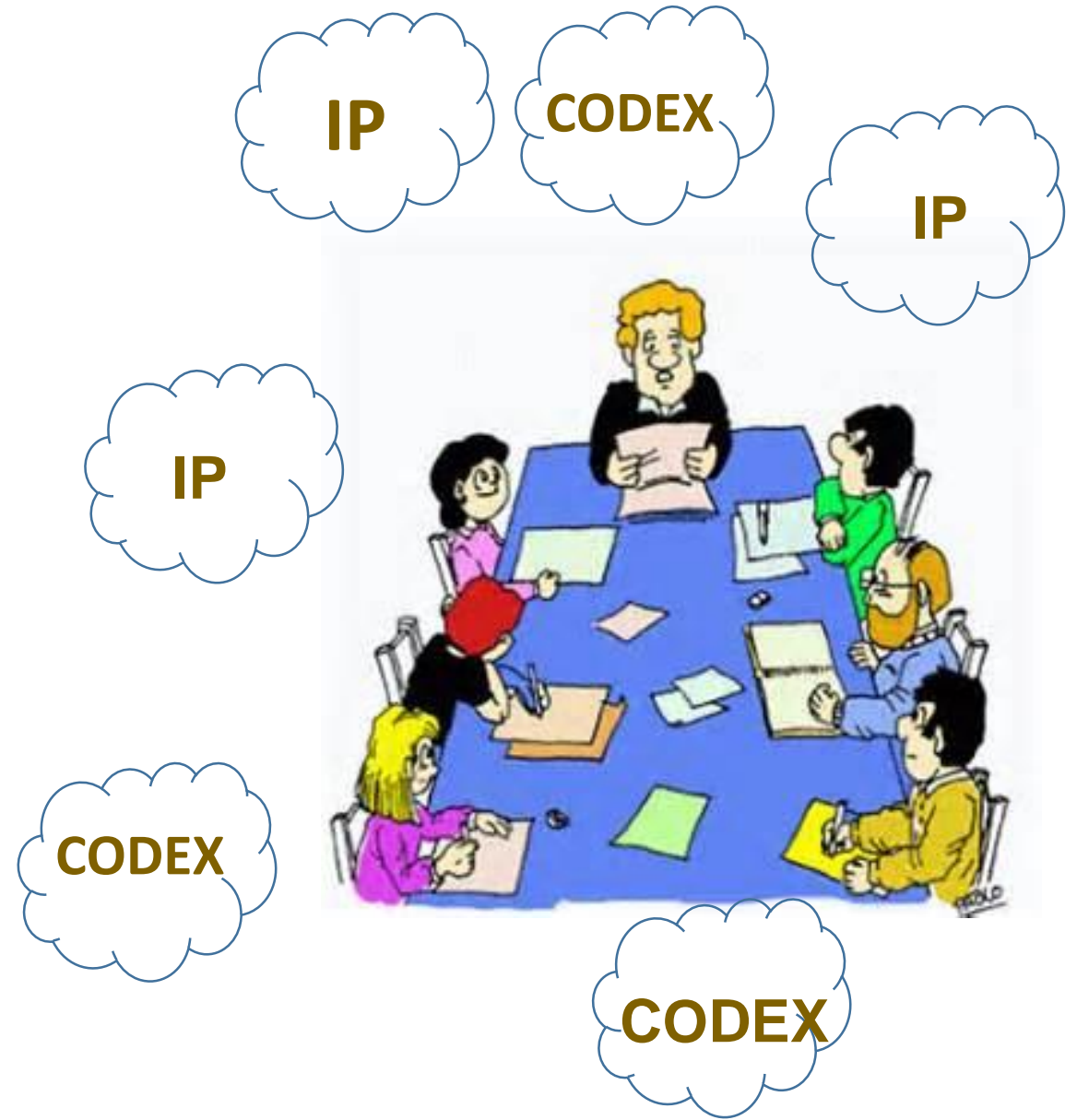


- **Específica** = metas claras
- **Medible** = criterios concretos para medir y conocer avances
- **Alcanzable** = retar al Equipo con metas realistas
- **Relevante** = escoger metas que de verdad valgan la pena
- **Tiempo** = poner fecha Límite.

CONCLUSIONES



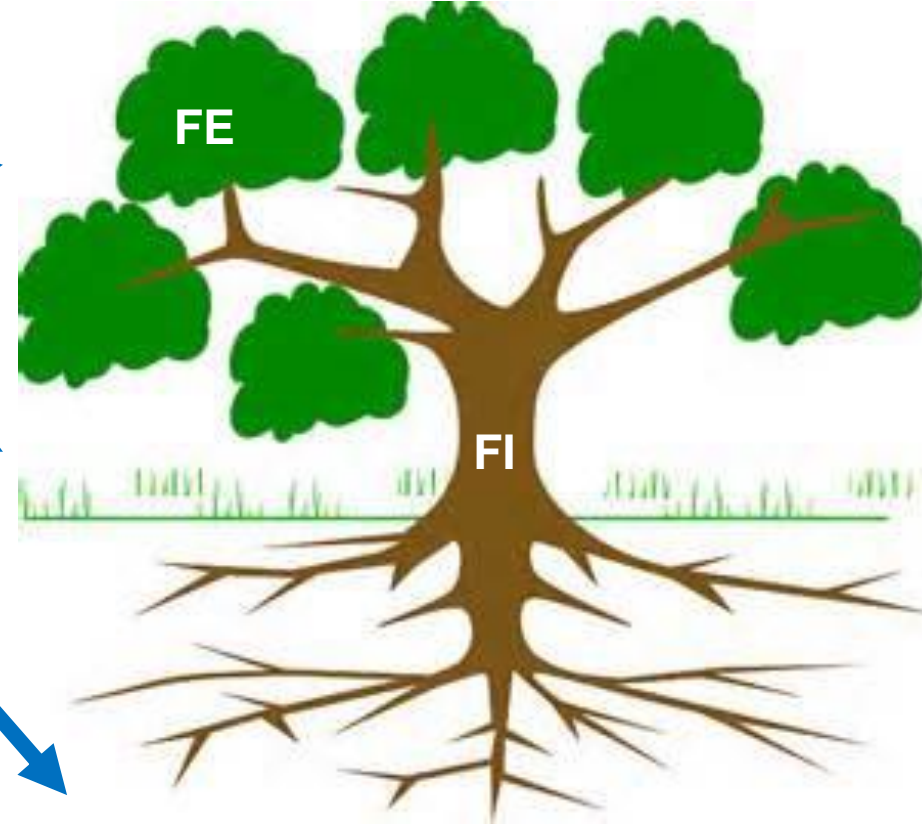
+ PROTECCIÓN DE LA PLANTA
(FOOD DEFENSE)



FALLAS



15 a 30 veces
más costosa
que prevención



5 a 15 veces
más costosa
que
prevención

CAUSA RAÍZ



=

\$\$\$\$\$\$\$\$