

UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

Facultad de Ingeniería



Análisis del contexto de la organización según la NTC ISO
22000:2018 en una industria refinadora de aceites y grasas para
la identificación de peligros y puntos críticos

**Trabajo de graduación presentado por Karen Tatiana Coronel Narvárez
para optar al grado académico de Licenciada en Ingeniería en
Tecnología Industrial**

Guatemala,

2022

UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA

Facultad de Ingeniería



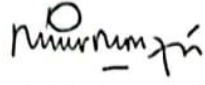
Análisis del contexto de la organización según la NTC ISO
22000:2018 en una industria refinadora de aceites y grasas para
la identificación de peligros y puntos críticos

**Trabajo de graduación presentado por Karen Tatiana Coronel Narvárez
para optar al grado académico de Licenciada en Ingeniería en
Tecnología Industrial**

Guatemala,

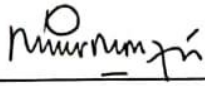
2022

Vo.Bo.:

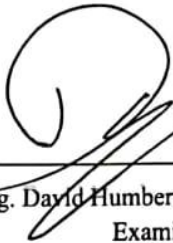
(f) 

Ing. Minor Estuardo Monzon Llamas
Asesor

Tribunal Examinador:

(f) 

Ing. Minor Estuardo Monzon Llamas
Asesor

(f) 

Ing. David Humberto Mejicanos Arana
Examinador

(f) 

Ing. Mario Adolfo Sian Quisque
Director

Fecha de aprobación: Guatemala, 13 de diciembre de 2022

CONTENIDO

RESUMEN	vi
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVOS.....	2
2.1 General	2
2.2 Específicos.....	2
III. JUSTIFICACIÓN.....	3
IV. MARCO TEÓRICO	4
4.1 Fundamentos	4
4.1.1 ISO (Organización Internacional de Normalización)	4
4.1.2 Tipos de Normas ISO	4
4.1.3 Generalidades	5
4.1.4 Principios del SGIA	6
4.1.5 Enfoque a procesos.....	7
4.1.6 Relación con otras normas de sistemas de gestión	9
4.2 Objeto y campo de aplicación	9
4.3 NTC ISO 22000:2018	10
4.3.1 NTC ISO 22000:2018 Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.....	10
V. METODOLOGÍA	12
5.1 Fase 1 “Análisis estratégico”	12
5.2 Fase 2 “Mapa de procesos”	12
5.3 Fase 3 “Identificación de los factores internos y externos”	12
5.4 Fase 4 “Identificación de las partes interesadas y estrategias”	12
VI. RESULTADOS	13
6.1 Fase 1.....	13
6.1.1 Política de inocuidad	13
6.1.2 Objetivos de inocuidad.....	14
6.1.3 Alcance de certificación	15
6.1.4 Visión	16
6.1.5 Misión.....	16
6.1.6 Valores.....	17
6.2 Fase 2.....	17
6.2.1 Mapa de procesos	17
6.3 Fase 3.....	18

6.3.1	Análisis DAFO	18
6.3.2	Matriz MEFI.....	19
6.3.3	Matriz MEFE.....	21
6.4	Fase 4.....	23
6.4.1	Partes interesadas	23
6.4.2	Estrategias	26
VII.	ANÁLISIS DE RESULTADOS	28
VIII.	CONCLUSIONES.....	31
IX.	RECOMENDACIONES	32
X.	BIBLIOGRAFÍA.....	33
XI.	GLOSARIO.....	34
1.	Alimento	34
2.	Cadena alimentaria	34
3.	Contexto de la organización	34
4.	Inocuidad alimentaria	34
5.	Objetivos.....	34
6.	Organización.....	34
7.	Parte interesada.....	34
8.	Política.....	34
9.	Proceso	34
10.	Producto.....	35
11.	Sistema de gestión	35

ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Beneficios potenciales para una organización de implementar un SGIA	6
Ilustración 2 Principios en las normas ISO de sistemas de gestión	7
Ilustración 3 Política de inocuidad de la industria de aceites y grasas SUPREMA S.A.	13
Ilustración 4 Primer objetivo de inocuidad	14
Ilustración 5 Segundo objetivo de inocuidad	14
Ilustración 6 Tercer objetivo de inocuidad	15
Ilustración 7 Alcance de certificación.....	15
Ilustración 8 Visión de la industria	16
Ilustración 9 Misión de la industria	16
Ilustración 10 Valores de la industria	17
Ilustración 11 Mapa de procesos de la industria	17
Ilustración 12 Análisis DAFO de la industria.....	18
Ilustración 13 Matriz MEFI- fortalezas	19
Ilustración 14 Matriz MEFI- debilidades.....	20
Ilustración 15 Matriz MEFI- valor MEFI.....	21
Ilustración 16 Matriz MEFE- oportunidades	21
Ilustración 17 Matriz MEFE- amenazas	22
Ilustración 18 Matriz MEFE- valor MEFE	22
Ilustración 19 Partes interesadas- internas.....	23
Ilustración 20 Partes interesadas- externas.....	24
Ilustración 21 Análisis de influencia y capacidad de efectuar cambios en el SGIA- partes interesadas	25
Ilustración 22 Estrategias FO-DO.....	26
Ilustración 23 Estrategias FA-DA	27

RESUMEN

Se plantea realizar el análisis del contexto de la Industria a través del estudio interno y externo de su entorno en base a la norma ISO 22000:2018, donde se busca identificar las partes interesadas para tener conocimiento del alcance del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA).

Para ello, primero se explicarán los principios del SGIA y las normas ISO de sistemas de gestión. Luego se realizará la determinación de los lineamientos de plan organizacional de la industria, donde se verá: el contexto de la organización, el análisis DAFO, la matriz MEFI Y MEFE para el análisis de la situación actual del entorno interno y externo de la organización. Por último, se hará el planteamiento de estrategias para el alcance de las metas trazadas, y el desarrollo del plan de acción.

I. INTRODUCCIÓN

Analizar el contexto de la organización permite tener un enfoque más claro de la organización y así lograr conocer el entorno para la elección de objetivos, en este estudio, se busca tener presente el alcance del sistema de gestión, a través de la evaluación de todo lo que podría afectar el rendimiento de la organización, estos podrían ser problemas internos o externos y para la determinación del contexto existen dos técnicas muy conocidas que son; el análisis DAFO y PEST, la primera permite determinar las oportunidades, amenazas, los puntos débiles y fuertes de la organización en un enfoque interno y externo, a diferencia de la técnica PEST que realiza un análisis político, económico, sociocultural y tecnológico.

Industria de Aceites y Grasas SUPREMA S.A es una empresa guatemalteca ubicada en el departamento de Escuintla desde el año 1988, la organización busca determinar los factores que han permitido que la empresa continúe realizando sus actividades hasta el día hoy, así también, busca tener conocimiento de las nuevas oportunidades presentes y todo aquello que puede estar afectando su crecimiento, para el establecimiento de estrategias de mejora.

II. OBJETIVOS

2.1 General

- 2.1.1 Determinar las condiciones en que opera la empresa Industria de Aceites y Grasas SUPREMA S.A a través de un análisis del contexto basado en la NTC ISO 22000:2018 para definir los puntos críticos que puedan estar afectando la productividad de los procesos.

2.2 Específicos

- 2.2.1 Detallar los lineamientos de plan organizacional de la empresa en base a la NTC ISO 22000:2018, a través de un análisis estratégico para tener claras las políticas de la industria.
- 2.2.2 Diseñar un mapa de procesos a través de la recolección de datos sobre las actividades de la industria, para identificar las condiciones de operación.
- 2.2.3 Analizar los peligros y puntos críticos de control de los productos a través de un análisis DAFO para el planteamiento de soluciones a las debilidades y amenazas presentes.

III. JUSTIFICACIÓN

La norma ISO 22000:2018 evalúa todos los puntos internos y externos que pueden estar afectando el funcionamiento de la organización con enfoque a la seguridad alimentaria. Realizar el análisis del contexto de la organización es de suma importancia para la organización debido que le permite tener un enfoque claro de los procesos, reduciendo los riesgos de seguridad alimentaria, mejorando el rendimiento y las oportunidades de negocio de la empresa. Además, evaluar los factores internos y externos que afectan la organización permite a la misma observar los puntos positivos y negativos, permitiendo a la empresa tener conocimiento sobre su entorno para así poder implementar estrategias que le ayuden en su crecimiento.

El presente análisis del contexto comienza con la construcción del plan estratégico que constara en definir la misión, visión, y objetivos de la empresa. Después, se reunirá la información para evaluar el entorno tanto externo e interno descubriendo así los factores que puedan estar afectando el desempeño de la empresa. Y, por último, se finalizará definiendo las estrategias para el plan de acción de la industria.

IV. MARCO TEÓRICO

4.1 Fundamentos

4.1.1 ISO (Organización Internacional de Normalización)

ISO (Organización Internacional de Normalización) es una federación mundial de organismos nacionales de normalización (organismos miembros de ISO). El trabajo de elaboración de las Normas Internacionales se lleva a cabo normalmente a través de los comités técnicos de ISO. Cada organismo miembro interesado en una materia para la cual se haya establecido un comité técnico, tiene el derecho de estar representado en dicho comité. Las organizaciones internacionales, gubernamentales y no gubernamentales, vinculadas con ISO, también participan en el trabajo. ISO colabora estrechamente con la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) en todos los temas de normalización electrotécnica. (ISO, 2018)

La adopción de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) es una decisión estratégica para una organización que le puede ayudar a mejorar su desempeño global en la inocuidad de los alimentos. (ISO, 2018)

4.1.2 Tipos de Normas ISO

En la actualidad, existen más de 22,000 normas ISO diferentes. Cada una de ellas está centrada en la normalización, estandarización o regulación de un elemento de los servicios y/o productos. (ISO C. , 2018)

Algunas de las normas ISO más habituales son:

4.1.2.1 ISO 9001

La norma ISO 9001, perteneciente a la familia de normas ISO 9000, redacta las normas de un Sistema de Gestión de Calidad. Lo hace mediante guías y herramientas que aseguran la calidad de los productos y servicios de las empresas. Todo tipo de empresas, desde pymes hasta grandes empresas, se pueden certificar con la norma ISO 9001, independientemente de su actividad económica. (ISO C. , 2018)

4.1.2.2 ISO 14001

La norma ISO 14001 es el estándar que se centra en la gestión ambiental. Esta norma tiene como prioridades identificar y gestionar los posibles riesgos ambientales que se pueden generar en una empresa derivada de su actividad habitual. (ISO C. , 2018)

4.1.2.3 ISO 22000

La norma ISO 22000 se centra en la sanidad y seguridad alimentaria. Esta norma internacional fija los requisitos que deben tener las empresas que intervengan en la cadena de fabricación de un alimento, desde la empresa que prepara el propio producto alimentario, hasta la que prepara el packaging para su transporte. (ISO C. , 2018)

4.1.2.3.1 NTC ISO 22000:2018

La última versión de la norma ISO 22000 para Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria ISO 22000 fue desarrollada en 2018. Fue elaborada bajo la guía del Comité Técnico ISO/TC 34 Productos Alimenticios. El subcomité SC 17 de Sistemas de Gestión para la inocuidad alimentaria se encargó de la actualización. Esta norma sustituya la versión anterior de 2005 y se correlaciona con los principios de CODEX HACCP. (RGI, 2021)

4.1.2.3.2 Importancia de la implementación de la norma ISO 22000 a nivel global

La ISO 22000, es una norma que brinda seguridad alimentaria a las empresas y proveedores de servicios. Los requisitos de la norma internacional deben de cumplirse en su totalidad para asegurar que los alimentos lleguen en perfecto estado, pues el objetivo principal es garantizar la seguridad alimentaria, de esta manera se asegura la protección del consumidor, se obtiene una serie de beneficios y ventajas para las empresas que van más allá del prestigio. (CONCEPTA, 2020)

4.1.3 Generalidades

Los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria ISO 22000 (SGIA) son utilizados en organizaciones que hacen parte de la cadena de transformación y suministro de alimentos. La implementación de un modelo SGIA es una decisión estratégica para una organización. (RGI, 2021)

Cuando las compañías implementan un SGIA basado en la norma ISO 22000, pueden obtener resultados como los siguientes: (Ver Ilustración 1)

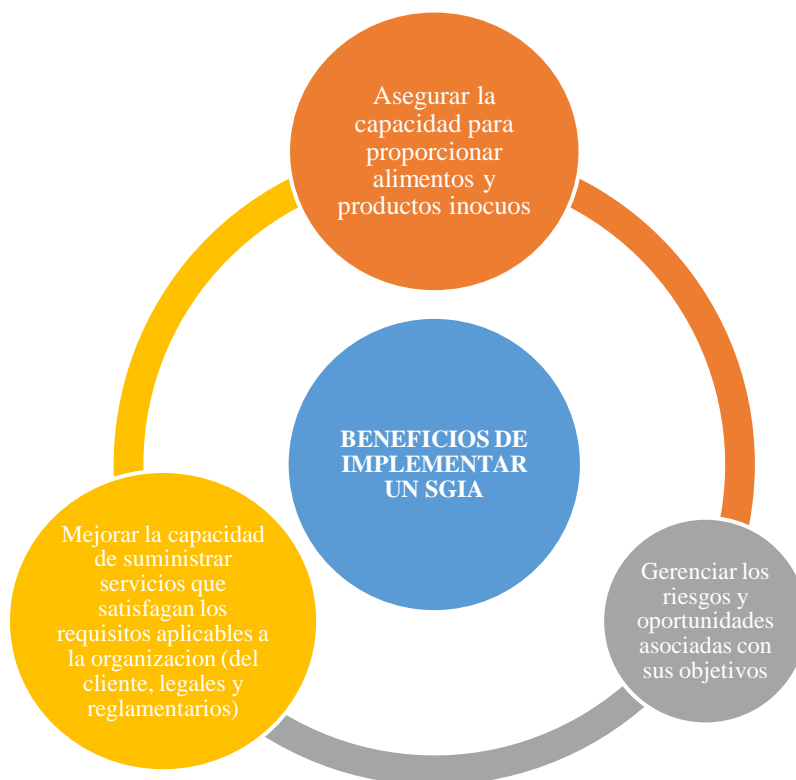


Ilustración 1 Beneficios potenciales para una organización de implementar un SGIA

Fuente: Elaboración propia.

El SGIA aplica el ciclo PHVA, un pensamiento basado en riesgos y un enfoque basado en procesos. (RGI, 2021)

4.1.4 Principios del SGIA

La inocuidad de los alimentos se relaciona con la presencia de peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos en el momento de su consumo (ingesta por el consumidor). Los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos pueden ocurrir en cualquier etapa de la cadena alimentaria. Por lo tanto, es esencial el control adecuado a lo largo de la cadena alimentaria. La inocuidad de los alimentos se asegura mediante los esfuerzos combinados de todas las partes en la cadena alimentaria. (ISO, 2018)



Ilustración 2 Principios en las normas ISO de sistemas de gestión

Fuente: Elaboración propia.

4.1.5 Enfoque a procesos

4.1.5.1 Generalidades

Este documento adopta un enfoque a procesos al desarrollar e implementar un SGIA y mejorar su eficacia para aumentar la elaboración de productos y servicios inocuos al mismo tiempo que se cumplen los requisitos aplicables. La comprensión y gestión de los procesos interrelacionados como un sistema, contribuye a la eficacia y eficiencia de la organización en lograr sus resultados previstos. El enfoque a procesos involucra la definición y gestión sistemáticos de los procesos, y sus interacciones, a fin de lograr los resultados previstos de acuerdo con la política de inocuidad de los alimentos y la dirección estratégica de la organización. La gestión de los procesos y el sistema como un todo se puede lograr utilizando el ciclo de PHVA, con un enfoque global de pensamiento basado en riesgos dirigido a aprovechar las oportunidades y prevenir resultados no deseados. (ISO, 2018)

El reconocimiento del rol y la posición de la organización dentro de la cadena alimentaria es esencial para asegurar la comunicación interactiva eficaz a lo largo de la cadena alimentaria. (ISO, 2018)

4.1.5.2 Ciclo Planificar-Hacer-Verificar-Actuar

El ciclo PHVA se puede describir brevemente del modo siguiente:

- ✓ Planificar: establecer los objetivos del sistema y sus procesos, proveer los recursos necesarios para proporcionar los resultados, e identificar y abordar los riesgos y las oportunidades;
- ✓ Hacer: implementar lo planificado;
- ✓ Verificar: realizar el seguimiento y (cuando sea pertinente) la medición de los procesos y los productos y servicios resultantes, analizar y evaluar la información y los datos provenientes de las actividades de seguimiento, medición y verificación, e informar los resultados;
- ✓ Actuar: tomar acciones para mejorar el desempeño, cuando sea necesario. (ISO, 2018)

4.1.5.3 Pensamiento basado en riesgos

4.1.5.3.1 Generalidades

El pensamiento basado en riesgos es esencial para lograr un SGIA eficaz. En este documento, el pensamiento basado en riesgos se aborda en dos niveles, de la organización (véase 0.4.3.2) y el operativo (véase 0.4.3.3), lo cual es consecuente con el enfoque basado en procesos descrito en 4.4.2. (ISO, 2018)

4.1.5.3.2 Gestión del riesgo de la organización

El riesgo es el efecto de la incertidumbre y cualquiera de tales incertidumbres pueden tener efectos positivos o negativos. En el contexto de la gestión de riesgos de la organización, una desviación positiva que surge de un riesgo puede proporcionar una oportunidad, pero no todos los efectos positivos del riesgo tienen como resultado oportunidades. (ISO, 2018)

Para estar conforme con los requisitos de este documento, una organización planifica e implementa acciones para abordar los riesgos de la organización. Abordar los riesgos establece una base para aumentar la eficacia del SGIA, lograr mejores resultados y prevenir efectos negativos. (ISO, 2018)

4.1.5.3.3 Análisis de peligros- Procesos operativos

El concepto de pensamiento basado en riesgos, que surge de los principios del HACCP en el nivel operativo, está implícito en este documento. (ISO, 2018)

Los pasos posteriores en el HACCP se pueden considerar como las medidas necesarias para prevenir o reducir los peligros a niveles aceptables para asegurar que el alimento es inocuo en el momento del consumo. (ISO, 2018)

Las decisiones tomadas en la aplicación del HACCP deberían basarse en la ciencia, estar libres de sesgos y estar documentadas. La documentación debería incluir toda suposición clave en el proceso de toma de decisión. (ISO, 2018)

4.1.6 Relación con otras normas de sistemas de gestión

Este documento se ha desarrollado dentro de la estructura del alto nivel de ISO (HLS). El objetivo de la HLS es mejorar el alineamiento entre las normas de sistemas de gestión ISO. Este documento permite a una organización utilizar el enfoque a procesos, unido con el ciclo de PHVA y el pensamiento basado en riesgos, para alinear o integrar el enfoque del SGIA con los requisitos de otros sistemas de gestión y normas de apoyo. (ISO, 2018)

Este documento es el principio central y marco de referencia para los SGIA y establece los requisitos específicos del SGIA para las organizaciones a lo largo de la cadena alimentaria. Se pueden utilizar, juntamente con este marco de referencia, otras guías relacionadas con la inocuidad de los alimentos, especificaciones y/o requisitos específicos de los sectores de alimentos. (ISO, 2018)

4.2 Objeto y campo de aplicación

Este documento especifica los requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) para permitir a una organización que está directa o indirectamente involucrada en la cadena alimentaria:

- ✓ planificar, implementar, operar, mantener y actualizar un SGIA que proporcione productos y servicios que sean inocuos, de acuerdo con su uso previsto;
- ✓ demostrar cumplimiento con los requisitos legales y reglamentarios de inocuidad de los alimentos aplicables;
- ✓ valorar y evaluar los requisitos de inocuidad alimentaria mutuamente acordados con los clientes y demostrar su conformidad con ellos;

- ✓ comunicar eficazmente los temas de inocuidad de los alimentos a las partes interesadas dentro de la cadena alimentaria;
- ✓ asegurar que la organización cumpla con su política de inocuidad de los alimentos establecida;
- ✓ demostrar conformidad con las partes interesadas pertinentes;
- ✓ buscar la certificación o registro de su SGIA por una organización externa, o realizar una autoevaluación o declaración de sí misma de la conformidad con este documento. (ISO, 2018)

4.3 NTC ISO 22000:2018

Se usaron diversas herramientas que permitieron el desarrollo del presente trabajo, permitiendo comprender, medir y analizar los objetivos de este.

4.3.1 NTC ISO 22000:2018 Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

La norma ISO 22000 2018 tiene el propósito de asegurar la protección de consumidor y fortalecer su confianza. Y, para ello establece los elementos claves que se deben seguir en el sistema de gestión de seguridad alimentaria, buscando incrementar el rendimiento en la cadena de suministro. (ISO N. N., 2018)

4.3.1.1 Contexto de la organización

En lo que respecta a la Contexto de la Organización en ISO 22000:2018, se trata de un nuevo concepto que insta a una organización a realizar un análisis de su contexto y a identificar a las partes interesadas para entender el alcance del sistema de gestión de la seguridad alimentaria. Todo esto se hace para abarcar un enfoque claro de los procesos y requisitos necesarios para cumplir con los objetivos de la seguridad alimentaria. (ISO L. N., 2021)

4.3.1.1.1 Comprensión de la organización y de su contexto

La organización debe determinar las cuestiones externas e internas que son pertinentes para su propósito y que afectan a su capacidad para lograr los resultados previstos de su SGIA. (ISO, 2018)

La organización debe identificar, revisar y actualizar la información relacionada con esas cuestiones internas y externas. (ISO, 2018)

4.3.1.1.2 Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas

Para asegurar que la organización tiene la capacidad de proporcionar regularmente productos y servicios que satisfagan los requisitos del cliente y los requisitos legales y reglamentarios aplicables, referente a la inocuidad de los alimentos, la organización debe determinar:

- A. las partes interesadas que son pertinentes al SGIA;
- B. los requisitos pertinentes de estas partes interesadas para el SGIA. (ISO, 2018)

Un punto muy importante para tomar en cuenta es que la organización deberá, revisar y actualizar la información de las partes interesadas.

4.3.1.1.3 Determinación del alcance del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos

La organización debe determinar los límites y la aplicabilidad del SGIA para establecer su alcance. El alcance debe especificar los productos y servicios, procesos y sitios de producción que se incluyen en el SGIA. El alcance debe incluir las actividades, procesos, productos o servicios que pueden influir en la inocuidad de los alimentos de sus productos terminados. (ISO, 2018)

Cuando se determina este alcance, la organización debe considerar:

- A. las cuestiones externas e internas indicadas en el apartado 2.1.1;
- B. los requisitos indicados en el apartado 2.1.2 (ISO, 2018)

Este alcance siempre debe mantenerse disponible y documentado.

4.3.1.1.4 Sistema de gestión de inocuidad de los alimentos

La organización debe establecer, implementar, mantener, actualizar y mejorar continuamente un SGIA, incluyendo los procesos necesarios y sus interacciones, de acuerdo con los requisitos de este documento. (ISO, 2018)

V. METODOLOGÍA

La realización del siguiente proyecto que tiene como objetivo determinar las condiciones en que opera la industria a través de un análisis del contexto teniendo un enfoque cualitativo se dividirá en tres fases definidas a continuación:

5.1 Fase 1 “Análisis estratégico”

En la primera fase se definirá un análisis estratégico donde se deberá dar a conocer la política de inocuidad, los objetivos, el alcance de certificación, visión-misión, y valores de la empresa. Para la realización y cumplimiento de esta fase se realizará una reunión con la persona encargada del área de Sistema de Gestión, donde se definirá conjuntamente cada uno de los puntos del análisis estratégico de la empresa.

5.2 Fase 2 “Mapa de procesos”

En la segunda fase se realizará el mapa de procesos de la empresa donde se identificarán las actividades en secuencia que transforman las entradas en salidas de elementos deseados, para lograr tener bien definido todo lo que les da valor a los productos de la empresa. Para la realización y cumplimiento de esta fase se llevará a cabo una reunión con la persona encarga del área de Sistema de Gestión y el Gerente de producción.

5.3 Fase 3 “Identificación de los factores internos y externos”

En la tercera fase se identificará todos los factores internos y externos que puedan llegar a afectar a futuro el rendimiento de la empresa, debido a que el proceso de análisis del contexto se realizará con la técnica DAFO.

5.4 Fase 4 “Identificación de las partes interesadas y estrategias”

Por último, se identificarán las partes interesadas internas y externas, que son aquellas partes que generan un riesgo significativo para la sostenibilidad de la organización si sus expectativas y necesidades no se cumplen. Y se hará la definición de estrategias basado en el análisis DAFO presentado.

VI. RESULTADOS

6.1 Fase 1

6.1.1 Política de inocuidad



Industria de Aceites y Grasas SUPREMA S.A., somos una empresa productora de aceites y grasas vegetales, comprometidos a mantener y mejorar continuamente nuestro sistema de inocuidad:

1. Cumplir con los requisitos legales, reglamentarios y mutuamente acordados con los clientes relativos a la inocuidad de los alimentos.
2. Manteniendo una comunicación interna y externa con partes interesadas.
3. La mejora continua de nuestros Sistemas de Gestión de la Inocuidad en toda nuestra cadena de suministros.
4. Seleccionando, Evaluando y Comprometidos a nuestros proveedores, para cumplir los requisitos del Sistema de Gestión de Inocuidad.
5. Capacitando continuamente a nuestros Colaboradores, para lograr el compromiso y conocimiento de sus responsabilidades y la participación en el Sistema de Gestión de Inocuidad.
6. Realizando mantenimiento a las instalaciones y equipos para aumentar la eficiencia y productividad de los procesos.

Ilustración 3 Política de inocuidad de la industria de aceites y grasas SUPREMA S.A.

Fuente: Elaboración propia.

6.1.2 Objetivos de inocuidad

PRIMER OBJETIVO

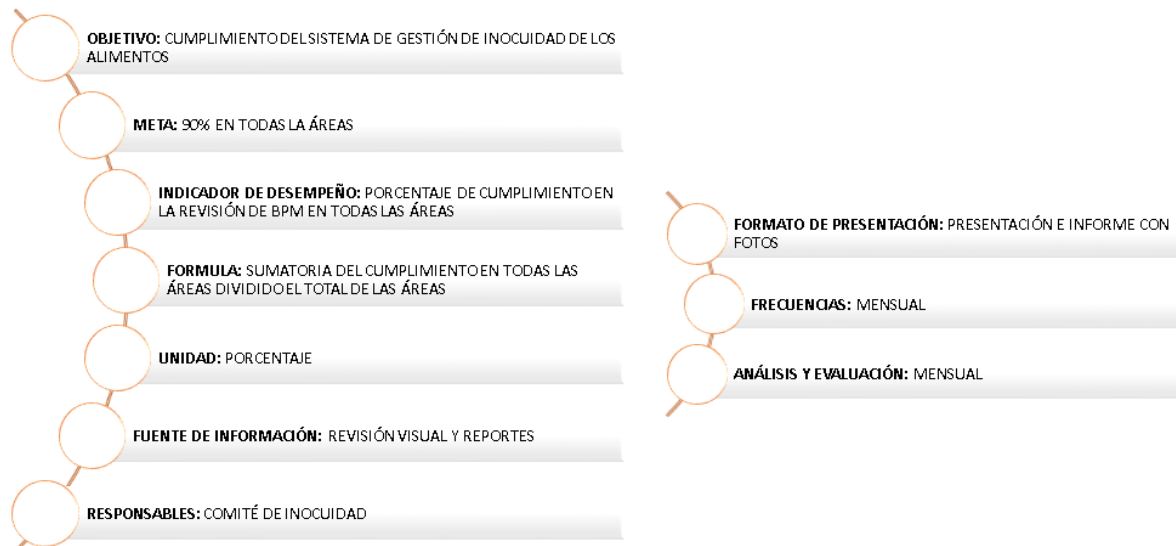


Ilustración 4 Primer objetivo de inocuidad

Fuente: Elaboración propia.

SEGUNDO OBJETIVO

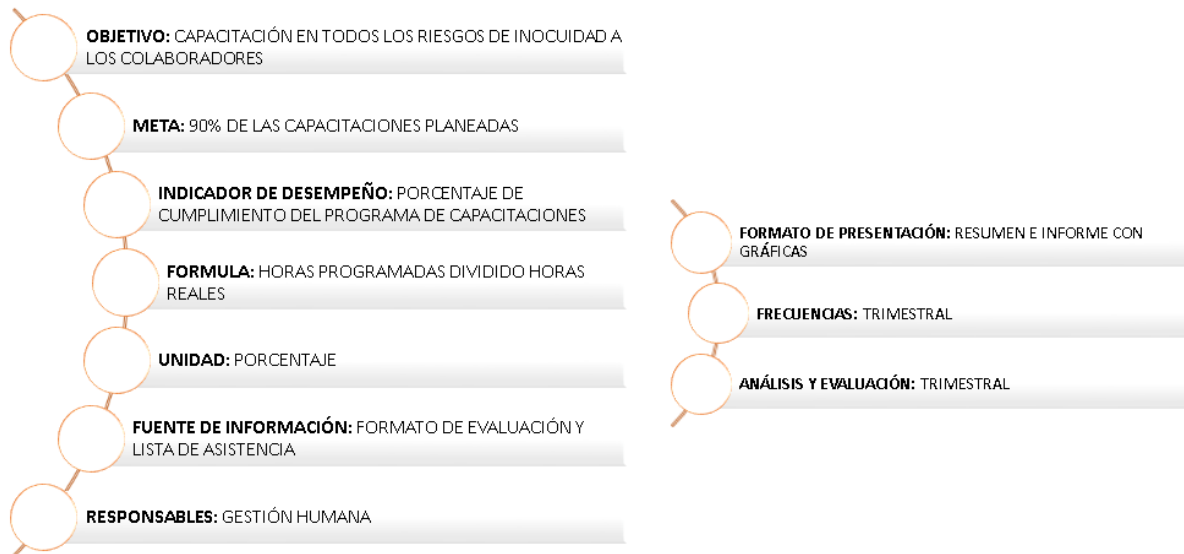


Ilustración 5 Segundo objetivo de inocuidad

Fuente: Elaboración propia.

TERCER OBJETIVO



Ilustración 6 Tercer objetivo de inocuidad

Fuente: Elaboración propia.

6.1.3 Alcance de certificación



PRODUCCIÓN DE ACEITE VEGETAL (REFINADO, BLANQUEADO, DESODORIZADO Y FRACCIONADO) Y MANTECA VEGETAL

Ilustración 7 Alcance de certificación

Fuente: Elaboración propia.

6.1.4 Visión



VISIÓN

Ser una empresa de crecimiento sostenible que se consolide como la mejor opción y preferencia en Aceites y Grasas vegetales en el mercado centroamericano.

Ilustración 8 Visión de la industria

Fuente: Elaboración propia.

6.1.5 Misión



MISIÓN

Industria de Aceites y Grasas Suprema S.A es una empresa innovadora orgullosamente guatemalteca productora y distribuidora de aceites y grasas alimenticias de excelente calidad a precios competitivos para el mercado centroamericano, con el fin de lograr el crecimiento continuo del negocio y la aceptación permanente de los clientes.

Ilustración 9 Misión de la industria

Fuente: Elaboración propia.

6.1.6 Valores



NUESTROS VALORES

COMPROMISO

Nuestro compromiso es garantizar productos de calidad e inocuidad que satisfaga y supere las expectativas de los clientes.

INTEGRIDAD

Nuestras relaciones interpersonales se basan en la honestidad, honradez y el respeto.

RESPONSABILIDAD

Somos responsables de la confianza depositada en la empresa y en nuestro equipo de trabajo.

ACTITUD POSITIVA

Contamos con una actitud positiva en el desarrollo de nuestro trabajo.

Ilustración 10 Valores de la industria

Fuente: Elaboración propia.

6.2 Fase 2

6.2.1 Mapa de procesos



Ilustración 11 Mapa de procesos de la industria

Fuente: Elaboración propia.

6.3 Fase 3

6.3.1 Análisis DAFO



Ilustración 12 Análisis DAFO de la industria

Fuente: Elaboración propia.

6.3.2 Matriz MEFI

MATRIZ MEFI

No.	FORTALEZAS	PESO	CLASIFICACIÓN	TOTAL
F1	Se cuenta con procesos documentados	0.03	4	0.12
F2	Flexibilidad en la producción	0.03	3	0.09
F3	Disponibilidad y adaptación al cambio	0.05	4	0.2
F4	Posicionamiento del producto en el mercado	0.05	3	0.15
F5	Personal competente en el puesto de trabajo	0.05	4	0.2
F6	Cadena integrada de suministro de aceite de palma y biocombustibles	0.05	4	0.2
F7	Pertenecer a un grupo solido de empresas	0.05	4	0.2
F8	Buena relación con proveedores	0.03	3	0.09
F9	Buena relación con el gremio aceitero	0.03	3	0.09
F10	Se cuenta con certificación FSSC 22000	0.05	4	0.2
F11	Somos parte de la certificación RSPO como cadena de suministro	0.05	4	0.2
F12	Áreas de instalaciones con capacidad de expansión	0.03	4	0.12
F13	Excelente calidad del producto final	0.03	4	0.12
F14	Cartera sana	0.01	3	0.03
F15	Disponibilidad de recursos financieros	0.03	4	0.12
F16	34 años de experiencia, con cobertura en el territorio nacional y parte de Centro America	0.05	4	0.2
	SUBTOTAL	0.62		
TOTAL FORTALEZAS				2.33

Ilustración 13 Matriz MEFI- fortalezas

Fuente: Elaboración propia.

No.	DEBILIDADES	PESO	CLASIFICACIÓN	TOTAL
D1	Limitación de espacio en Bodegas de Material de insumos, Bodega de producto Terminado y falta de adecuación	0.01	2	0.02
D2	Mala rotación de insumos	0.03	1	0.03
D3	Falta de una política de administración de materiales obsoletos.	0.01	2	0.02
D4	Falta de planeación estratégica.	0.03	1	0.03
D5	Baja cultura en orden y limpieza.	0.01	2	0.02
D6	Falta de un programa de capacitación técnica para el personal, basado en la estrategia.	0.03	1	0.03
D7	Infraestructura de comunicación deficiente.	0.05	1	0.05
D8	Falta de administración de los activos fijos de la organización	0.01	2	0.02
D9	Desarrollo de herramienta para la integración del FORECAST con la producción.	0.03	1	0.03
D10	Baja en la productividad de aceite en volúmenes arriba de un litro.	0.03	1	0.03
D11	Debilidades en controles de auditoria internas	0.05	1	0.05
D12	Debilidad en el sistema de costos	0.02	2	0.04
D13	Mezclas de aceites y mantecas no homogéneas por falta de equipos y agitación adecuada	0.04	1	0.04
D14	No se cuenta con un Sistemas Integrado de Gestión	0.03	1	0.03
	SUBTOTAL	0.38		
	TOTAL DEBILIDADES			0.44

Ilustración 14 Matriz MEFI- debilidades

Fuente: Elaboración propia.

TOTAL PESO VALORES

1

TOTAL MEFI

2.77

TOTAL MEFI <2.5 La empresa a nivel interno tiene muchas debilidades
>2.5 a nivel de estrategia interna es una empresa fuerte.

Ilustración 15 Matriz MEFI- valor MEFI

Fuente: Elaboración propia.

6.3.3 Matriz MEFE

MATRIZ MEFE

No.	OPORTUNIDADES	PESO	CLASIFICACIÓN	TOTAL
O1	Satisfacción del cliente con los productos.	0.1	3	0.3
O2	Desarrollo de nuevos productos de grasas y aceites	0.1	3	0.3
O3	Incorporación de nuevas tecnologías	0.08	4	0.32
O4	Alianzas estratégicas y nuevos nichos de mercado	0.08	3	0.24
O5	Sector industrial en crecimiento.	0.1	3	0.3
O6	Aumento de la capacidad	0.08	4	0.32
	SUBTOTAL	0.54		
	TOTAL OPORTUNIDADES			1.78

Ilustración 16 Matriz MEFE- oportunidades

Fuente: Elaboración propia.

No.	AMENAZAS	PESO	CLASIFICACIÓN	TOTAL
A1	Competencia de productos de contrabando en el mercado	0.1	2	0.2
A2	Vulnerabilidad de perímetro de las instalaciones	0.03	2	0.06
A3	Competencia consolidada en el mercado.	0.08	2	0.16
A4	Aumento de demanda aceites en presentaciones arriba de litro	0.05	2	0.1
A5	Disrupción en la cadena de suministros	0.05	2	0.1
A6	Competencia agresiva en precios.	0.15	2	0.3
	SUBTOTAL	0.46		
TOTAL AMENAZAS				0.92

Ilustración 17 Matriz MEFE- amenazas

Fuente: Elaboración propia.

TOTAL PESO VALORES	1
TOTAL MEFE	2.7

TOTAL MEFE <2.50 la estrategia a nivel externa es ineficiente
>2.50 la estrategia es fuerte en comparación a tu sector.

Ilustración 18 Matriz MEFE- valor MEFE

Fuente: Elaboración propia.

6.4 Fase 4

6.4.1 Partes interesadas

PARTES INTERESADAS INTERNAS						
No.	PARTES INTERESADAS	NECESIDADES	EXPECTATIVAS	REQUISITOS PARA EL SGIA	INFORMACION DOCUMENTADA	CLASIFICACION
1	Personal Operativo (Planta de Producción, Bodegas de producto terminado, bodega de materiales, bodega de insumos, Mantenimiento, Manufactura, Control de Calidad, Laboratorio, Seguridad y Administración)	Equipos y Suministros a tiempo para el correcto desempeño de las actividades	1. Una mejor planificación para asegurar el suministro. 2. Incremento de la productividad con mejores planificación	ISO 22000-2018 Clausula 8.2. Programas de prerequisites (PPR), Procedimiento de higiene del personal	1. Ordenes de compras 2. Indicadores de producción 3. Inventarios de bodegas	MANTENER SASTISFECHO
		1. Estabilidad Laboral 2. Pago en tiempos establecidos 3. Buen ambiente y condiciones de trabajo	1. Crecimiento Laboral 2. Permisos para Estudiar	ISO 22000-2018 Clausula 7.1.4 Ambiente de trabajo	1. PT-GH-001 Políticas de Gestión Humana 2. Información de asensos personal	MANTENER SASTISFECHO
		Capacitación en temas relacionados a inocuidad alimentaria y adiestramiento en actividades específicas productivas	1. Cumplimento al plan de Capacitaciones. 2. Inversión en la capacitación del personal	ISO 22000-2018 Clausula 7.2. Competencia.	1. PR-GH-002 Capacitación del Personal 2. FO-GH-022 Plan de A anual de Capacitaciones en año en curso 3. Incluir el presupuesto de la necesidades en cada área.	MANTENER SASTISFECHO
2	Junta Directiva	Productividad, bajos costos, rentabilidad, beneficios y crecimiento de la organización	1. Aumento de la productividad 2. Disminución de los costos de operación 3. Eficiencia de los procesos productivos 4. Incremento en las ventas 5. Eficacia del Sistema de Gestión de Inocuidad.	ISO 22000-2018 Clausula 7 Apoyo	1. Resultados mensuales de los OE indicadores de productividad y ventas. 2. informe de la alta dirección	ADMINISTRAR DE CERCA
		Cumplimiento de los Indicadores de Gestión Establecidos e información oportuna	Gestión de Inocuidad de los Alimentos. Y la mejora continua de los procesos	ISO 22000-2018 Clausula 5.2 Política	1. Informe de la alta dirección 2. cumplimiento de la Política de Inocuidad de Los Alimentos	ADMINISTRAR DE CERCA

Ilustración 19 Partes interesadas- internas

Fuente: Elaboración propia.

PARTES INTERESADAS EXTERNAS						
No.	PARTES INTERESADAS	NECESIDADES	EXPECTATIVAS	REQUISITOS PARA EL SGIA	INFORMACION DOCUMENTADA	CLASIFICACION
1	Clientes	1. Mejora en los Tiempos de Entrega 2. Mantenimiento y Mejorar en calidad y precios 3. Fortalecer el Servicio al Cliente.	1. Precios competitivos 2. Servicio de Calidad 3. Cumplimiento de especificaciones 4. Mejorar Despachos y Tiempos de Entrega 5. Solución de quejas y reclamos	1. Encuesta de satisfacción al cliente	1. PR-SC-004 Medición de la Satisfacción del cliente. 2. Cumplimiento de indicador de satisfacción de cliente. 3. FO-SC-002 Encuesta de Satisfacción del Cliente	MANTENER SASTISFECHO
2	Proveedores de materia prima y Material de Empaque	1. Incrementar la venta de materia prima, y materiales de empaque.	1. Considerarse la primera opción como proveedor de materia prima y empaque. 2. Crecimiento en la venta de sus productos.	ISO 22000-2018 Clausula 8.5.1.2 Características de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto	1. PR-CO-001 Selección y Aprobación de Proveedores. 2. FO-CC-084 Autoevaluación de Proveedores, 3. IN-CC-001 Especificaciones para Proveedores de Materia Prima y Material de Empaque. 4. Certificados GFSI del proveedor. 5. PR-LB-001 Muestreo de Aceites crudo de palma y soya 6. PR-CC-010 Inspección y revisión de material de empaque. 7. Mejor opción de compra.	MANTENER INFORMADO
3	Instituciones del Gobierno Salud Publica y Asistencia Social	1. Aplicación de las prácticas de higiene en la elaboración de alimentos. 2. Acuerdo ministerio el 146-2020 ministerio de salud publica y asistencia social	1. Cumplimiento e Implementación a las reformas y actualizaciones de los diferentes normativos y	Cumplimiento de requisitos legales y reglamentarios aplicables	1. Licencia sanitaria de la organización, 2. registros sanitarios de los productos.	MANTENER INFORMADO
4	Ministerio de Trabajo	1. Cumplimiento del Código de Trabajo 2. Acuerdo ministerial 79-2020 Ministerio de trabajo y previsión social 3. Cumplimiento al Acuerdo Gubernativo 229-2014 Salud y Seguridad Ocupacional, 4. y sus modificaciones en el 33-2016	1. Cumplimiento e Implementación a las reformas y actualizaciones de los diferentes normativos y leyes	Cumplimiento de requisitos legales y reglamentarios aplicables	1. contratos de trabajo, 2. boletas de pago, 3. Planillas, 4. inscripción en el IGSS. 5. y otros documentos.	MANTENER INFORMADO
5	Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales	1. Estudio de Impacto Ambiental 2. Estudio de Agua Residuales, 3. Reglamento 236-2006 descargas y reusó de aguas residuales y de la disposición de lodos	1. Cumplimiento e Implementación a las reformas y actualizaciones de los diferentes normativos y leyes	Cumplimiento de requisitos legales y reglamentarios aplicables	1. Estudio técnico de agua residuales, 2. instrumento ambiental de la organización, 3. monitoreo de cumplimiento de aguas residuales	MANTENER INFORMADO

Ilustración 20 Partes interesadas- externas

Fuente: Elaboración propia.

El objetivo de clasificar las partes interesadas no es más que conocer cuál va a ser el manejo que vamos a tener con ella. Podemos trabajar las escalas Alto, Bajo y van en cada eje y calificaremos la capacidad de cada parte interesada para efectuar cambios en nuestro SGIA (Eje Y impacto) y que tanto influyen esos cambios (eje X) Frecuencia).

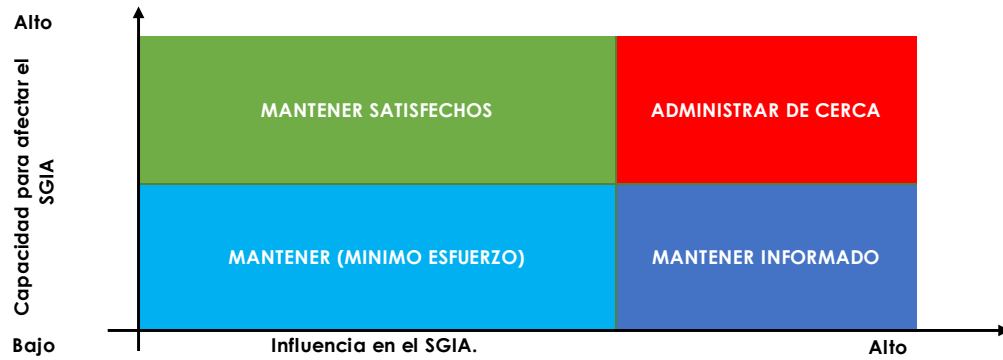


Ilustración 21 Análisis de influencia y capacidad de efectuar cambios en el SGIA- partes interesadas

Fuente: Elaboración propia.

6.4.2 Estrategias

ESTRATEGIAS-FO	ESTRATEGIAS-DO
<p>FO1 (F4,+O2)</p> <p>Aprovechar el posicionamiento del producto en el mercado para el desarrollo de nuevos productos de grasas y aceites</p>	<p>DO1 (-D13,-D2,O3)</p> <p>Incorporar nuevas tecnología en los procesos e infraestructura para combatir la mala homogeneización de las mezclas de aceites y mantecas por falta de equipos y la mala rotación de insumos</p>
<p>FO2 (F13,+O4)</p> <p>Aprovechar la excelente calidad del producto final, para realizar alianzas y buscar nuevos nichos de mercado</p>	<p>DO2(-D1,O6)</p> <p>Aumentar el espacio de las bodegas de material de insumos, bodega de producto terminado con la oportunidad de aumento de capacidad</p>
<p>FO3 (F15,+O6)</p> <p>Aprovechar la disponibilidad de recursos financieros de la empresa para aumentar la capacidad de producción</p>	

Ilustración 22 Estrategias FO-DO

Fuente: Elaboración propia.

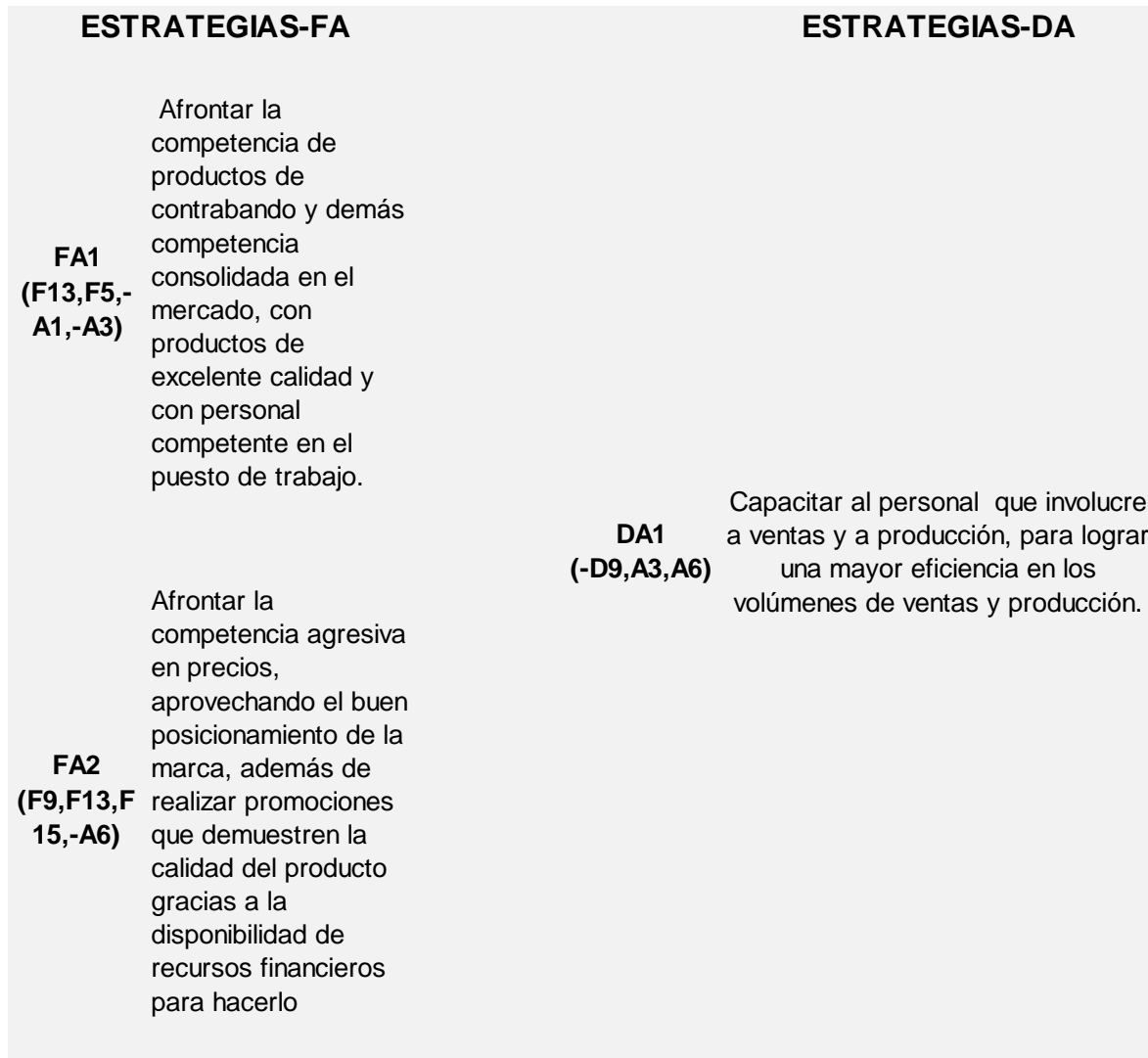


Ilustración 23 Estrategias FA-DA

Fuente: Elaboración propia.

VII. ANÁLISIS DE RESULTADOS

7.1 Política de inocuidad: industria de aceites y grasas SUPREMA S.A determino que busca cumplir, mantener y mejorar su sistema de inocuidad con base en todos los requisitos legales acordados con los clientes, a través también de la mejora continua de los Sistemas de Gestión de la inocuidad en la cadena de suministros, que le permite aumentar la eficiencia y productividad de sus procesos.

7.2 Objetivos de inocuidad: se debió establecer objetivos medibles, que resultaran coherentes con base en la política de calidad definida y que pudieran ser monitoreados y actualizados en cualquier momento que fuera apropiado, para su monitoreo se debió definir el indicador de desempeño y la frecuencia con la que se realizaría la evaluación.

De esta forma, se definieron tres objetivos de inocuidad:

- Cumplimiento del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos
- Capacitación en todos los riesgos de inocuidad a los colaboradores
- Alto nivel de satisfacción de inocuidad y calidad del producto

7.3 Alcance de certificación: en este punto se definieron los productos que serían cubiertos por el proceso de certificación de la norma ISO 22000:2018.

7.4 Visión: se proyectó que la industria busca ser una empresa sostenible que sea reconocida como la mejor opción en aceites y grasas vegetales en todo el mercado centroamericano.

7.5 Misión: actualmente la industria busca ser innovadora, productora y distribuidora de aceites y grasas de palma africana de excelente calidad con precios competitivos en el mercado centroamericano, logrando la satisfacción y aceptación de los clientes.

7.6 Valores: realizando un análisis de valores, se destacaron los más importantes que serán el reflejo de lo que ofrece la empresa, y es que la empresa, busca denotar su compromiso hacia la calidad e inocuidad de sus productos, superando las expectativas del cliente, además de contar siempre con una actitud positiva que se proyecte en el desarrollo de las actividades.

7.7 Mapa de procesos: para la elaboración del mapa de procesos, se debieron considerar ciertos aspectos muy importantes tales como, la definición de las partes interesadas, los procesos clave, estratégicos y complementarios. De esta forma, se determinó que entre los procesos estratégicos se encontraban la alta dirección y gestión de calidad, debido a que ellos son

encargados de orientar a todo el sistema hacia la mejora continua. Entre los procesos operacionales se encontraba el área de compras, producción manufactura, bodega de insumos y producto terminado y ventas, ya que son las áreas en las que la industria busca apoyo para el desempeño del objetivo, estos buscan definirse de izquierda a derecha llevando una secuencia de los procesos de la industria para dar su producto final al cliente. Y en el último punto que son los procesos de soporte, se definieron el área de gestión humana, proyectos, mantenimiento y seguridad.

7.8 Análisis DAFO: se consideró como una de las mayores debilidades la limitación de espacio en bodegas de material de insumos, bodega de producto terminado y la falta de adecuación, en busca de su solución se propuso aumentar el espacio de las bodegas para tener una mayor capacidad de almacenamiento que les permita continuar con el nivel de producción. Algunas de las fortalezas a destacar de la empresa es su reciente certificación en varias normas que respaldan la calidad de sus productos, entre ellas están la FSSC 22000 y la ISO 9001:2015.

7.9 Matriz MEFI: en la matriz MEFI se tomó las debilidades y fortalezas y se realizó una clasificación por peso, dando una ponderación mayor según su influencia en la organización, tomando en cuenta que al final el total de todos los pesos de las fortalezas y debilidades debe sumar 1.0. Después se realizó la clasificación de las fortalezas entre 4 y 3 siendo 4 una fuerza mayor y 3 una fuerza menor, también se clasificaron las debilidades entre 1 y 2, siendo 1 una debilidad mayor y 2 una debilidad menor, luego se multiplico cada peso con su clasificación obteniendo un total, la sumatoria de los dos totales da el valor MEFI, en este caso dio 2.77 siendo mayor a 2.5 indica que a nivel de estrategia interna SUPREMA S.A es una empresa fuerte.

7.10 Matriz MEFE: para la realización MEFE se tomó en cuenta las oportunidades y amenazas de la empresa, realizando una clasificación por peso siendo la sumatoria de ambas igual a 1, también se realizó la clasificación de cada oportunidad entre 3 y 4, siendo 3 una oportunidad menor y 4 una mayor, de igual forma se realizó la clasificación de las amenazas entre 1 y 2, siendo 2 el indicativo de que la empresa está haciendo algo y 1 uno el indicativo de que no se está haciendo nada. El total se obtiene por la multiplicación del peso y su clasificación, con la sumatoria de los dos totales se obtiene el valor MEFE, en este caso dio 2.7 siendo este mayor a 2.50, se obtiene que la estrategia de Industria de Aceites y Grasas a nivel externo es fuerte en comparación al sector.

7.11 Partes interesadas: identificar las partes interesadas internas y externas es muy importante, debido a que estas partes son aquellos grupos que pueden afectar y son afectados directa o indirectamente por el desarrollo empresarial. Se hizo primero el análisis de las partes interesadas internas, donde se definieron 2, el personal operativo y la junta directiva. Mantener satisfecho significa que la influencia del personal operativo en el SGIA es baja pero su capacidad de afectar el SGIA es alta, a diferencia de la junta directiva que tiene una alta influencia en el SGIA y una alta capacidad para afectar el SGIA, por ello se decidió clasificar en administrar de cerca. En el análisis de partes interesadas externas se definieron 5, las cuales son, los clientes, los proveedores de materia prima y material de empaque, las instituciones del gobierno, salud pública y asistencia social, el ministerio de trabajo y el ministerio de ambiente y recursos naturales, los últimos 4 se clasificaron como mantener informado debido a que tienen una alta influencia en el SGIA, pero una baja capacidad de afectar el sistema.

7.12 Estrategias: para el planteamiento de las estrategias se analizaron las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas expuestas en el FODA, basándose en las fortalezas y oportunidades se destacó la oportunidad del desarrollo de nuevos productos de grasas y aceites (O2) dando aprovechamiento debido al buen posicionamiento de la marca en el mercado (F4). De la misma forma, se dio solución a una de las amenazas más destacables, que es la competencia agresiva en precios (A6), aprovechando las fortalezas 9,13 y 15 que son la buena relación con el gremio aceitero, la excelente calidad del producto final y la disponibilidad de recursos financieros, permitiendo así a la industria continuar en el mercado competitivo debido a que su posicionamiento y calidad demostrada le dan la seguridad a sus clientes para continuar consumiéndolo a pesar de que otras marcas reduzcan sus precios, su trayectoria permite a la empresa seguir en competencia, además del buen uso de sus recursos para hoy estar donde está.

VIII. CONCLUSIONES

1. Realizar el plan estratégico, permitió que la industria redefiniera los planes operativos para lograr alcanzar sus objetivos y así lograr un buen posicionamiento en el entorno competitivo, se estableció a donde se quería dirigir la empresa, el enfoque de mercado.
2. El análisis DAFO realizado detalló la situación actual de la industria, a través de la definición de las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas de la empresa, que permitieron el planteamiento de estrategias para el fortalecimiento de la industria en el mercado y para la mejora de sus procesos con el objetivo de continuar ofreciendo al mercado productos con lo más altos estándares de calidad.
3. Industria de Aceites y Grasas SUPREMA S.A., es una organización con una planeación organizacional fuerte, esto se denota en la evaluación de su contexto organización debido a los resultados obtenidos en el análisis MEFI Y MEFI que eran mayores a 2.4, reflejando que a nivel de estrategia interna y externa la empresa es fuerte, permitiendo así a la misma la distribución de productos de alta calidad.
4. Se identificó que una de las mayores problemáticas de la empresa fue la limitación de espacio en bodegas de material de insumos y producto terminado, debido a que no permitía a la industria continuar con el nivel de producción proyectado para lograr el abastecimiento puntual de sus clientes con producto de calidad que cumpla las expectativas del consumidor.
5. La implementación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria bajo la NTC ISO 22000:2018 en la Industria de Aceites y Grasas SUPREMA S.A., se basó en la determinación del plan organizacional a través del análisis del estado de la industria para la identificación de los puntos, condiciones, procesos y actividades de operación que deben mejorar, controlar o cambiar con el fin de la mejora de la industria.

IX. RECOMENDACIONES

1. El plan estratégico debe ser reevaluado cada cierto tiempo, y debe empezar a formar parte de la cultura organizacional para la proyección de actividades con enfoque al cumplimiento de los objetivos de la empresa.
2. Hacer uso del análisis DAFO para a futuro superar y evitar alguna situación que pueda estar afectando el desarrollo de la empresa, de la misma forma se recomienda aprovechar las fortalezas y oportunidades planteadas para impulsar el crecimiento de la industria.
3. Mantener una estrategia interna y externa fuerte para incidir en la expansión y desarrollo de la empresa, aprovechando las oportunidades y fortaleciendo la preparación de la industria ante las amenazas que se puedan presentar en el sector.
4. Debe realizarse la ampliación del espacio en bodega de material de insumo y producto terminado y determinar la estrategia de logística adecuada, desde mi punto de vista y debido al estudio realizado considero que se tiene que automatizar el almacén para optimizar el procesamiento de pedidos.

X. BIBLIOGRAFÍA

- CONCEPTA, G. (25 de junio de 2020). *GRUPO CONCEPTA*. Recuperado el 09 de Octubre de 2022, de <https://www.grupoconcepta.org/importancia-de-la-implementacion-de-la-norma-iso-22000-a-nivel-global/>
- ISO. (junio de 2018). *ISO, 2*. Recuperado el 04 de Septiembre de 2022, de <https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:22000:ed-2:v2:es>
- ISO, C. (9 de abril de 2018). *Certificado ISO*. Recuperado el 09 de Octubre de 2022, de <https://www.certificadoiso9001.com/que-es-iso/>
- ISO, L. N. (27 de abril de 2021). *Las Normas ISO*. Recuperado el 07 de Octubre de 2022, de <https://www.lasnormasiso.com/iso-22000-2018-contexto-de-la-organizacion/>
- ISO, N. N. (18 de septiembre de 2018). *Nuevas Normas ISO*. Recuperado el 7 de Octubre de 2022, de <https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2018/09/publicada-la-nueva-norma-iso-22000-2018-sistemas-de-gestion-de-inocuidad-alimentaria/>
- RAE. (27 de septiembre de 2022). *Real Academia Española*. Recuperado el 30 de Septiembre de 2022, de <https://dle.rae.es/alimento>
- RGI. (24 de febrero de 2021). *RGI Grupo*. Recuperado el 04 de Septiembre de 2022, de <https://www.rgi.com.co/gestion-de-inocuidad-alimentaria-iso-22000/>

XI. GLOSARIO

1. Alimento

Conjunto de sustancias que los seres vivos comen o beben para subsistir. (RAE, 2022)

2. Cadena alimentaria

Secuencia de etapas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento, y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde la producción primaria hasta el consumo. (ISO, 2018)

3. Contexto de la organización

Evaluación de cuestiones internas o externas que puedan afectar a la organización.

4. Inocuidad alimentaria

Seguridad que el alimento no causará un efecto adverso en la salud para el consumidor cuando se prepara y/o se consume de acuerdo con su uso previsto. (ISO, 2018)

5. Objetivos

Lo que se busca lograr.

6. Organización

Persona o grupo de personas que tienen sus propias funciones con responsabilidades, autoridades y relaciones para lograr sus objetivos. (ISO, 2018)

7. Parte interesada

Persona u organización que puede afectar, verse afectada o percibirse como afectada por una decisión o actividad. (ISO, 2018)

8. Política

Intenciones y dirección de una organización como las expresa formalmente su alta dirección. (ISO, 2018)

9. Proceso

Conjunto de actividades interrelacionadas o que interactúan que transforman las entradas en salidas. (ISO, 2018)

10. Producto

Salida que es el resultado de un proceso. (ISO, 2018)

11. Sistema de gestión

Conjunto de elementos de una organización interrelacionados o que interactúan para establecer políticas, objetivos y procesos para lograr estos objetivos.