

4to. SEMINARIO

# GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

## COMUNICACIÓN INTERNA COMO PILAR DE LA INOCUIDAD

Lic. en Tec. de los Alimentos **María del Carmen Núñez Sánchez**  
**Topps Argentina SRL**



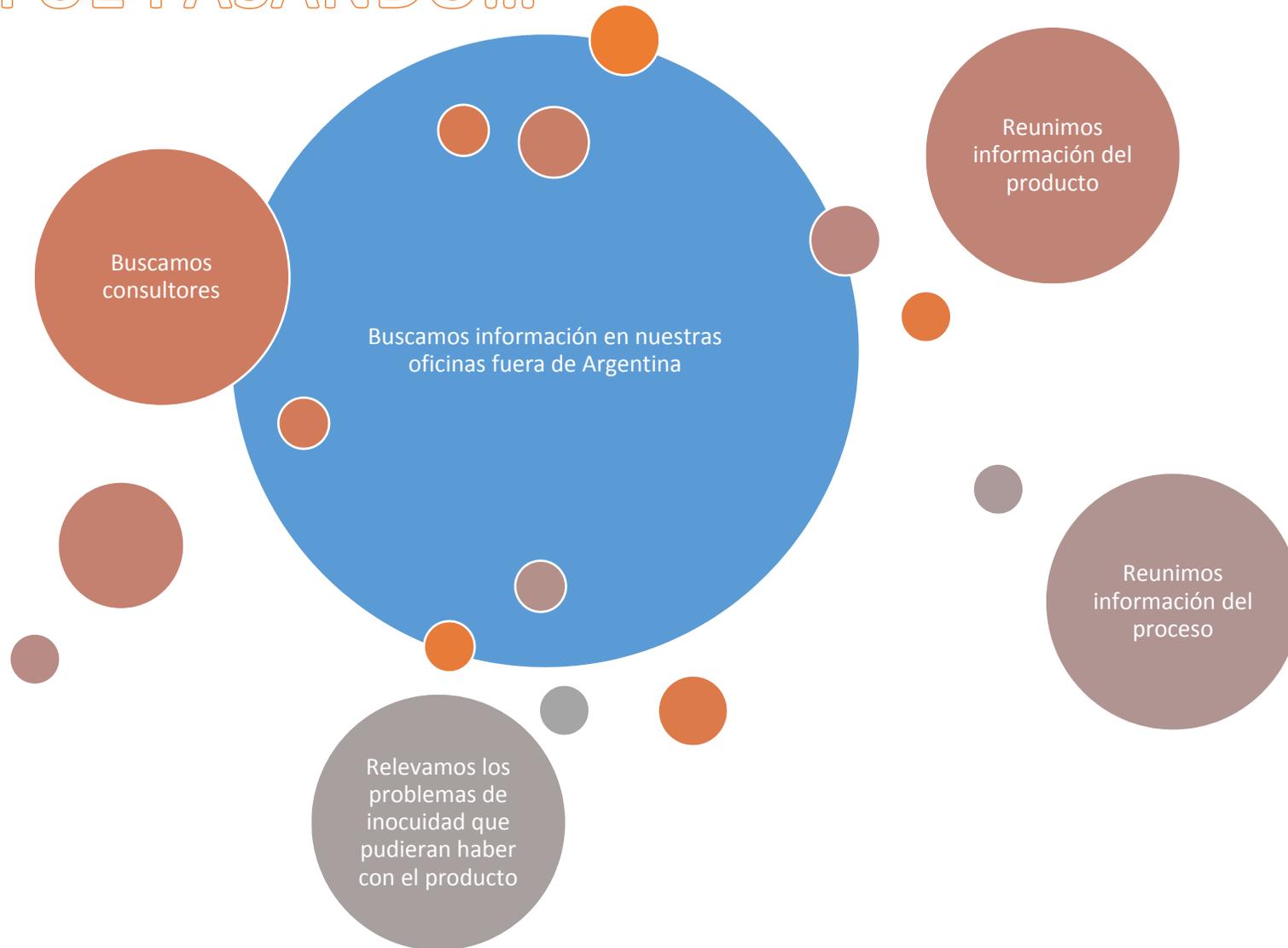
# NUESTRA EMPRESA Y NUESTROS PRODUCTOS



# A PRINCIPIOS DE 2016 NOS PLANTEAMOS..



# QUE FUE PASANDO...



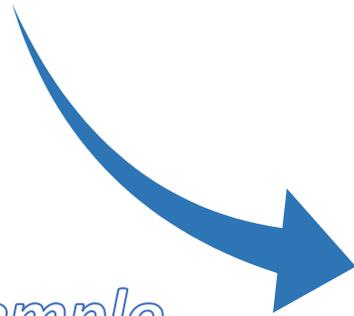
# TRABAJAMOS A PARTIR DE 4 PILARES



# GESTIÓN

Organizamos nuestra operatoria y se generaron políticas acerca de

*Por ejemplo...*



CONTROL DE DOCUMENTOS

REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN

AUDITORÍA INTERNA

TRATAMIENTO DE DESVIOS

ATENCIÓN A RECLAMOS

PROGRAMAS DE FORMACIÓN

FUERON ADOPTADAS POR EL PERSONAL  
TUVIMOS PLENO APOYO DE LA DIRECCIÓN



# PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS

Redacción de instructivos

Capacitación del personal que los utiliza

Puesta en práctica de los instructivos

Control y seguimiento de la operatoria aplicada

*Por ejemplo...*



HUBO VARIOS TEMAS NUEVOS,  
PERO CON CAPACITACIÓN Y PRESENCIA EN  
PLANTA FUERON ADOPTADOS POR EL PERSONAL



# HACCP

Proceso simple

Producto estable microbiológicamente

Solo riesgo de contaminación por metales >> PCC

Formulaciones estandarizadas

NO HUBO GRANDES PROBLEMAS  
A LA HORA DE DESARROLLAR  
EL PLAN HACCP



# COMUNICACIÓN

Nos dimos cuenta que esta era la primera vez que encarábamos un proyecto de este tipo en equipo.

No todos los responsables conocían o estaban Interiorizados con normas de Calidad/Inocuidad.

Tenemos procesos simples, pero hay varios Responsables involucrados.

Debemos informar a nuestras empresas de USA.

CONSIDERAMOS QUE ORGANIZAR LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN INTERNA Y EXTERNA ERA PRIMORDIAL, ENTONCES...



# COMUNICACIÓN

- Se nombro a un líder de inocuidad, que comanda el proyecto
- Se creo un equipo multidisciplinario de trabajo
- Se definieron los responsables de comunicaciones externas e internas
- Reuniones del equipo semanalmente
- Informes vía correo electrónico de cada reunión
- Se establecieron fechas y objetivos a cumplir en cuanto a cada proceso
- La dirección siguió cada etapa del proceso, mediante informes del equipo
- Se informo a casa central cada mes de trabajo
- Se creo un canal de sugerencias del personal



# HECHOS QUE NOS PERMITIERON LOGRAR LA CERTIFICACIÓN

- APOYO E INVOLUCRAMIENTO DE LA DIRECCIÓN.
- COMPRENSIÓN DE TODOS LOS MIEMBROS DE LA EMPRESA DE LA IMPORTANCIA DE LA INOCUIDAD, Y DE QUIENES SON “NUESTROS CONSUMIDORES”
- PARTICIPACIÓN DE TODO EL EQUIPO DE RESPONSABLES.
- DISPONIBILIDAD DE INFORMACIÓN PARA TODO EL EQUIPO.
- TRABAJAR PASO A PASO CON EL PERSONAL.
- TENER EN CUENTA LAS SUGERENCIAS DEL PERSONAL, POR EJEMPLO DE PLANTA
- DOCUMENTOS SIMPLES, PERO COMPLETOS.



4to. SEMINARIO

# GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

## GRACIAS POR SU PARTICIPACIÓN

Lic. en Tec. de los Alimentos **María del Carmen Núñez Sánchez**  
**Topps Argentina SRL**

