



## Herramientas y Medición de la Cultura de Calidad e Inocuidad



El Consejo de los  
Profesionales  
del Agro, Alimentos  
y Agroindustria



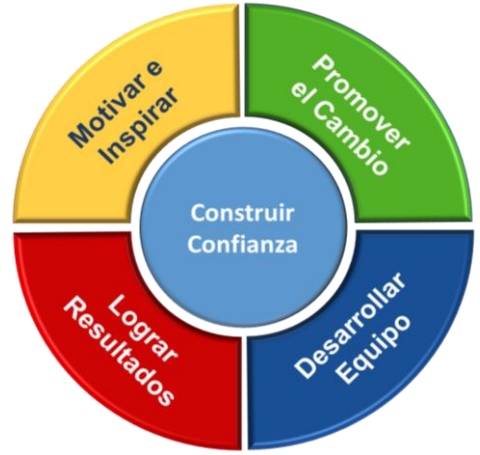
Universidad  
Nacional  
de Quilmes

**tasker**  
consultores

Blasper Consultores SRL



¿Qué es hablar de **Cultura de Calidad & Inocuidad?**



**Pilares de Cultura**





## 8 Aspectos Clave

- 1 Establecer los pasos de **implementación y cronograma preliminar**
- 2 **Respaldo Gerencial**, Rol de RH-**talento humano**, asignación responsabilidades
- 3 Campaña de **comunicación inicial** en preparación del proceso
- 4 Definición de **participantes objetivos** (operadores, administrativos, mandos medios y staff Gerencial)
- 5 Aplicación de una **encuesta**
- 6 **Análisis** de los resultados y definición de **planes de acción**
- 7 **Actualización de cronograma** de implementación
- 8 Despliegue del **plan de trabajo**



## En Bimbo Argentina migramos de FSSC 22000 a Norma BRC en 2022

### 2022 CALENDAR

JANUARY	FEBRUARY	MARCH	APRIL
S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
MAY	JUNE	JULY	AUGUST
S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
SEPTEMBER	OCTOBER	NOVEMBER	DECEMBER
S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	S M T W T F S 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

2°: Pilar  
CERTIFICADA  
Nota: AA

3°: Tesei  
CERTIFICADA  
Nota: AA

1°: Valente  
CERTIFICADA  
Nota: A

4°: Córdoba  
CERTIFICADA  
Nota: A

- Un **estándar global** de seguridad alimentaria + Requisitos de calidad
- **Estándar más exigente** en cuanto a requisitos de los reconocidos GFSI
- **Cultura de Inocuidad:** Evaluación cualitativo y cuantitativo de la cultura en la organización





## Desarrollamos una Encuesta de Cultura inicial , basada en 4 dimensiones

### COMPROMISO

- En mi establecimiento, Calidad e Inocuidad viene antes que Producción
- Los jefes de planta, gerentes y mis superiores demuestran compromiso con la calidad y la inocuidad
- Mi equipo está comprometido con la calidad y la inocuidad de nuestros productos
- Puedo reportar libremente alguna desviación que pueda afectar la calidad y/o inocuidad de los productos
- Los comentarios de los clientes/ consumidores se toman en serio.

### COMUNICACIÓN

- La frecuencia con la que recibo comunicación (por ejemplo, reuniones / sesiones informativas / correos electrónicos) sobre calidad e inocuidad
- En mi sector de trabajo hay canales de comunicación para poder levantar hallazgos o problemas asociados a calidad e inocuidad

### CONOCIMIENTO / CAPACITACION

- Entiendo cómo las tareas de mi trabajo impactan en los resultados de calidad e inocuidad
- La frecuencia con la que recibo formación en calidad e inocuidad (por ejemplo, cursos, capacitación práctica)
- Entiendo la diferencia entre calidad e inocuidad
- Conozco la política de Calidad y Inocuidad Grupo Bimbo y esta alineada a mi trabajo.
- Recibí capacitación adecuada en calidad e inocuidad para hacer bien mi trabajo

### EMPODERAMIENTO

- Participo activamente de las acciones para mejorar la calidad e inocuidad de los productos
- Intervengo o detengo procesos cuando es necesario por temas de calidad o inocuidad.
- En mi sector/planta, no se toman atajos que comprometan la calidad y la inocuidad
- Se fomentan las ideas y sugerencias de los colaboradores
- Cuento con los recursos (instalaciones, equipamiento, materiales, etc.) para cumplir mi trabajo respetando la calidad y la inocuidad.

### RESULTADOS

Dimensión	Pilar	Valente	Tesei	Córdoba
Compromiso	4.2	4.3	4.4	4.2
Comunicación	3.7	3.9	3.9	3.9
Conocimiento	4.1	4.3	4.2	4.2
Empoderamiento	3.9	4.1	4.1	4.0
<b>Promedio</b>	<b>4.0</b>	<b>4.2</b>	<b>4.2</b>	<b>4.1</b>

La encuesta se realizó durante **3 semanas consecutivas** y se disponibilizó **tiempo y PCs exclusivas** para esta actividad

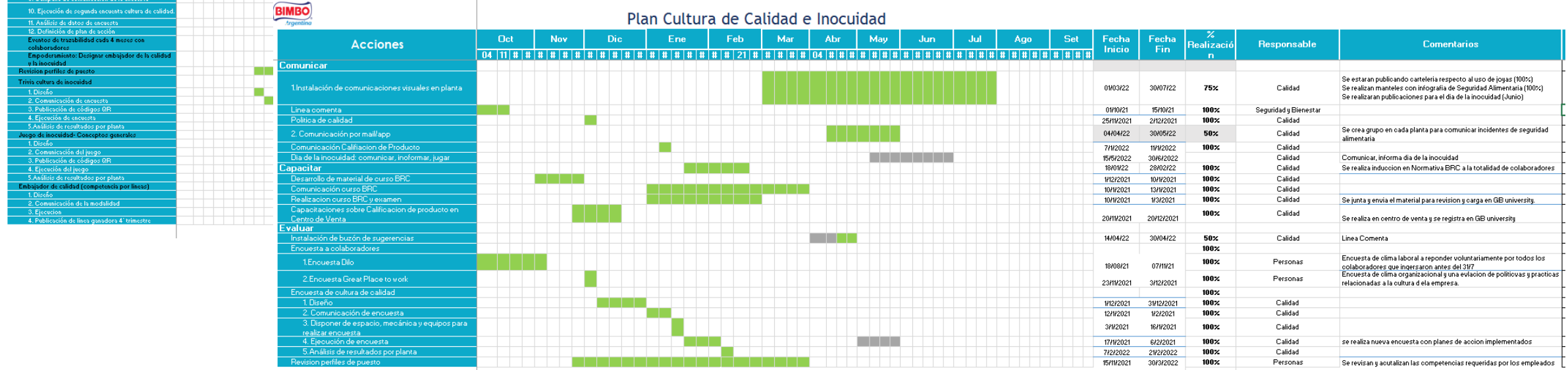
# 9no SEMINARIO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



## Planes de trabajo en cada operación



- Incluir**
- Planificación de actividades
  - Dueños
  - Participantes



El Consejo de los Profesionales del Agro, Alimentos y Agroindustria



Universidad Nacional de Quilmes



Blasper Consultores SRL

# 9no SEMINARIO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



## Día de la Inocuidad



El Consejo de los  
Profesionales  
del Agro, Alimentos  
y Agroindustria



Universidad  
Nacional  
de Quilmes

**tasker**  
consultores

Blasper Consultores SRL

# 9no SEMINARIO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



## Se obtiene mayor visibilidad de procesos de Calidad mediante publicación de procedimientos, indicadores y alertas

**BIMBO** Bimbo Argentina Internal Use Only/Sólo uso interno  
Políticas ▾ Compendios ▾

Enviar a ▾

### Calidad

MC María Sofía Córdoba  
MANAGER QUALITY

- Aprobación y evaluación de proveedores
- Auditoría Interna
- Recorridos sanitarios
- Atención y seguimiento de quejas
- Revisión por la Dirección
- Estándares

### PREGUNTAS FRECUENTES

<b>PUNTO CRÍTICO DE CONTROL</b> ¿Cuáles son las PCC en planta? ¿Cuáles son las PCC en el laboratorio? ¿Cuáles son las PCC en el transporte? ¿Cuáles son las PCC en el almacenamiento? ¿Cuáles son las PCC en el despacho?	<b>CONTROL DE CONTAMINANTES TÓXICOS</b> ¿Cómo se controlan los contaminantes tóxicos? ¿Cómo se controlan los contaminantes tóxicos en el laboratorio? ¿Cómo se controlan los contaminantes tóxicos en el transporte? ¿Cómo se controlan los contaminantes tóxicos en el almacenamiento? ¿Cómo se controlan los contaminantes tóxicos en el despacho?	<b>RACOP</b> ¿Qué es el RACOP? ¿Cómo se controla el RACOP? ¿Cómo se controla el RACOP en el laboratorio? ¿Cómo se controla el RACOP en el transporte? ¿Cómo se controla el RACOP en el almacenamiento? ¿Cómo se controla el RACOP en el despacho?	<b>FOOD DEFENSE</b> ¿Qué es la Food Defense? ¿Cómo se controla la Food Defense? ¿Cómo se controla la Food Defense en el laboratorio? ¿Cómo se controla la Food Defense en el transporte? ¿Cómo se controla la Food Defense en el almacenamiento? ¿Cómo se controla la Food Defense en el despacho?	<b>ALERGENOS</b> ¿Cuáles son los alérgenos que tenemos en planta? ¿Cómo se controlan los alérgenos? ¿Cómo se controlan los alérgenos en el laboratorio? ¿Cómo se controlan los alérgenos en el transporte? ¿Cómo se controlan los alérgenos en el almacenamiento? ¿Cómo se controlan los alérgenos en el despacho?
<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)</b> ¿Qué son las BPM? ¿Cómo se controlan las BPM? ¿Cómo se controlan las BPM en el laboratorio? ¿Cómo se controlan las BPM en el transporte? ¿Cómo se controlan las BPM en el almacenamiento? ¿Cómo se controlan las BPM en el despacho?	<b>CONTROL DE PLAGAS</b> ¿Qué es el control de plagas? ¿Cómo se controlan las plagas? ¿Cómo se controlan las plagas en el laboratorio? ¿Cómo se controlan las plagas en el transporte? ¿Cómo se controlan las plagas en el almacenamiento? ¿Cómo se controlan las plagas en el despacho?	<b>BRC</b> ¿Qué es el BRC? ¿Cómo se controla el BRC? ¿Cómo se controla el BRC en el laboratorio? ¿Cómo se controla el BRC en el transporte? ¿Cómo se controla el BRC en el almacenamiento? ¿Cómo se controla el BRC en el despacho?		

### ALERTA SEGURIDAD DE ALIMENTOS

**DESCRIPCIÓN DEL INCIDENTE**  
El día Lunes 14/03 a las 13h, el maestro de bodega detecta que falta la sonda del termómetro destinado a la línea de temperatura de masa. Automáticamente, para el equipo y da aviso al supervisor de producción. Se alerta también al divorsita quien lleva inmediatamente la masa consumada en su quema y descarta.

**CAUSAS:**  
Mala de Obra: Colaborador no cumple con el procesamiento de la masa en lugar de temperatura de masa en lugar de tomar muestra y realizar la medición en la masa de trabajo.

**ACCIONES TOMADAS:**  
Se realizó para de línea para controlar la contaminación con material extraño.  
Se realizó limpieza y limpieza profunda de los equipos implicados (bomba de masa en planta - P10).

**BIENES:**  
El equipo avanza la sonda del termómetro.

**Costo: \$ 132,325**

**Sucedido: 14/03/2020**

### RECORDÁ QUE ESTAS PARTICIPANDO DEL DESAFÍO

**POLÍTICA DE CALIDAD NACIONAL**  
En Grupo Bimbo vivimos la calidad como un compromiso de proporcionar productos seguros y servicios que garanticen la satisfacción de nuestros clientes y consumidores, incluso de exceder sus expectativas, en un proceso de mejora continua, de manera sustentable y buscando la rentabilidad del negocio.

**DESAFÍO CALIDAD SUPERIOR**

Nota a todos:  
Se actualizan los indicadores hasta el mes de mayo.

#	Indicador	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo
1	Indicador de recolección sanitaria	Objetivo 85%	85%	85%	85%	85%
	Réal	94%	79%	81%	93%	93%
2	Cumplimiento del programa de control de plagas	Objetivo 50%	50%	50%	50%	50%
	Réal	98%	98%	97%	98%	100%
3	Cumplimiento programa de saneamiento para equipos críticos	Objetivo 99%	99%	99%	99%	99%
	Réal	100%	100%	100%	100%	100%
4	% Conformidad del Programa de Microbiología	Objetivo 90%	90%	90%	90%	90%
	Réal	82%	79%	81%	79%	82%
5	Cumplimiento de programa de auditoría interna	Objetivo 100%	100%	100%	100%	100%
	Réal	100%	100%	100%	100%	100%
6	Ratio de producto del mercado por frecuencia	Objetivo 0	0	0	0	0
	Réal	0	0	0	0	0
7	IQM	Objetivo 13,020	13,020	13,020	13,020	13,020
	Réal	21,2	29,6	32,2	22	23,24
8	IQM Food Safety	Objetivo 3,878	3,878	3,878	3,878	3,878
	Réal	1,9	1,7	1,4	1,4	1,5
9	IQM Calidad	Objetivo 13,95	13,95	13,95	13,95	13,95
	Réal	28,1	28,1	19,77	24,2	19,94
10	% de Proveedores Certificados MP	Objetivo 75	75	75	75	75
	Réal	98%	98%	98%	82%	93%
11	% de Proveedores Certificados Gensys	Objetivo 95	95	95	95	95
	Réal	100%	100%	100%	100%	100%
12	Cumplimiento de verificación de rutina pcc	Objetivo 100%	100%	100%	100%	100%
	Réal	100%	100%	100%	100%	100%
13	Cantidad de hallazgos en pcc	Objetivo 9	3	2	3	2
	Réal	46	1	4	6	1

### ¡MÁS CAPACITACIONES online!

#### Norma BRC

Te invitamos a realizar el curso disponible en GB University sobre la Norma BRC.

¡Click aquí si preferís inscribirte en GBU como Tasker Consultores BRCOS FOOD!

En abril y mayo de este año, tendremos auditorías para certificar dicha norma y es muy importante que conozcas de qué se trata.

Vos también formás parte de los procesos de calidad.

### CAPACITACIÓN SOBRE CALIFICACIÓN DE PRODUCTO

El Área de Calidad y Seguridad Alimentaria, en conjunto con el equipo de Formación Comercial, llevó adelante una Capacitación sobre Calificación de Producto.

La misma estuvo dirigida a colaboradores del área comercial de todos los canales, siendo su principal objetivo el de valorar la calificación de producto como un elemento clave en la transacción para ser una empresa centrada en el Consumidor, alineado a nuestra misión de Alimentar un Mundo Mejor y a nuestra misión de acercar alimentos deliciosos y nutritivos a las manos de todos.

Esta iniciativa surge de "Las 10 claves de Daniel Sarrillo para seguir creciendo" presentadas en el Canal Business Focus 2021.

¡Conoce todas las claves haciendo click aquí!

### Puesta en vigencia procedimiento y especificaciones de Calidad

#### Procedimiento Aprobación y Evaluación de Proveedores

Estimados colaboradores:

Les comunicamos que a partir del 21 de diciembre de 2021 entra en vigencia el procedimiento PSA-05-01 Procedimiento Aprobación y Evaluación de Proveedores y sus documentos asociados:

Estándares de Especificaciones de Servicios, de Evaluación de Desempeño de proveedores de servicios, Check list de auditoría GB y de autoevaluación de proveedores.

Dicho procedimiento define los lineamientos para llevar adelante el Programa de aprobación y evaluación de proveedores de materia prima o empaque primario y servicios, que provea a algunas de las plantas del Grupo Bimbo en Argentina, incluyendo a proveedores.

Los documentos se encuentran publicados en el Sitio de Normatividad de BA vigente, Área Calidad, en GB-ON: [https://gbconnect.sharepoint.com/sites/area\\_calidad\\_argentina/SharedDocuments/area\\_calidad\\_argentina](https://gbconnect.sharepoint.com/sites/area_calidad_argentina/SharedDocuments/area_calidad_argentina)

Recordamos que su implementación es de carácter obligatorio desde su fecha de puesta en vigencia.

Por consultas, contactar a María Sofía Córdoba ([maria.cordoba@grupobimbo.com](mailto:maria.cordoba@grupobimbo.com)) o a Florencia Brochero ([florencia.brochero@grupobimbo.com](mailto:florencia.brochero@grupobimbo.com)) del Área de Calidad.

Muchas gracias.







## Desafío Calidad: Competencia entre las Líneas

### Objetivo de la iniciativa:

Lograr una mejora sustancial de los **indicadores de Calidad** por línea vs. su resultado histórico, a la vez que se promueve el **compromiso con la Calidad** y **sentido de pertenencia** de los colaboradores, lo que trae como consecuencia una **mejor calidad de producto terminado**



**Convertite en la línea embajadora de la Calidad**

El **Tro de Octubre** empezamos a contabilizar las quejas recibidas por cada línea.

**¡LA LÍNEA QUE CUMPLA CON LA META TRIMESTRAL GANA PREMIOS!**

No hace falta que te inscribas para participar.  
Todos los colaboradores y supervisores de las líneas participan de forma auton  
Si tenés dudas consulta con tu supervisor



### El desafío de Calidad más grande de todos los tiempos

- Fecha de comienzo: **Tro de Octubre**
- Indicador a medir: **IQM - quejas por millón**
- Meta: **reducción porcentual del IQM trimestral**
- El desafío se divide en 4 trimestres
- En cada instancia, se define una **LÍNEA EMBAJADORA DE LA CALIDAD** que se lleva premios
- ¡Participás por indumentaria, bolsos, set de mate, set de asado y más!

Y lo más importante...

**Un trabajo en EQUIPO que trae RESULTADOS DE CALIDAD**

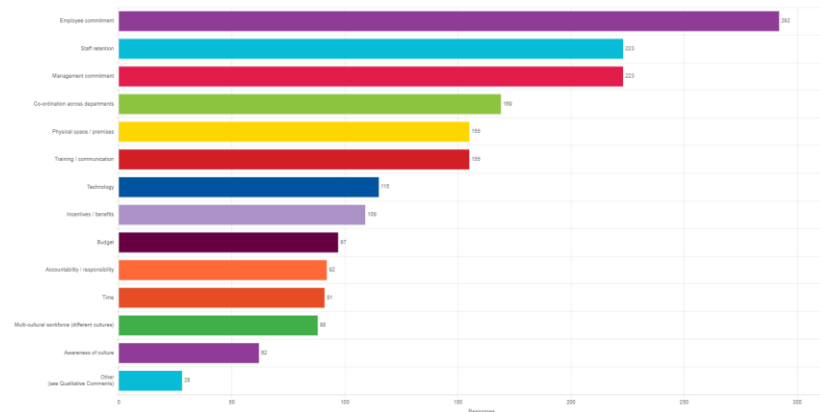
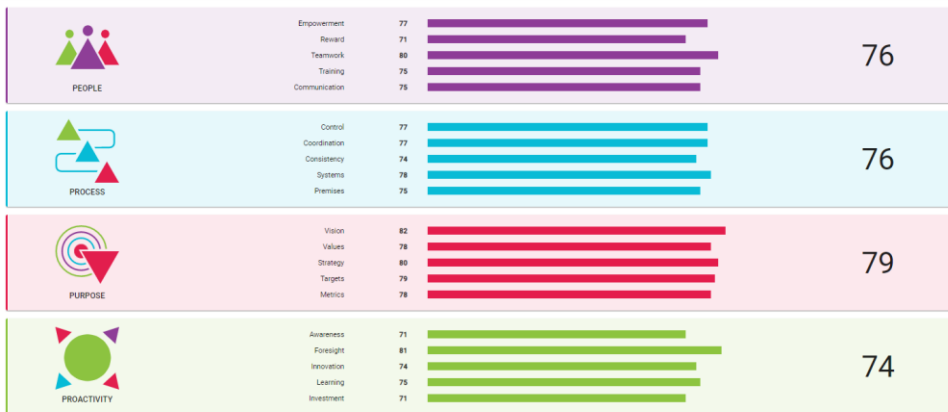


Esta dinámica se repetirá 4 veces en el año (Q1, Q2, Q3, Q4).

Con el resultado del acumulado anual, se definirá una **línea ganadora por la performance anual** que recibirá un almuerzo para todo el equipo de la línea (por ejemplo, un asado) para celebrar los resultados obtenidos.



## Se realiza la encuesta de Cultura de BRC para medir, comprar y tener datos para sustentar el plan de Cultura



Análisis por pilares, se pueden observar respuestas con mayor y menor %

Comparar entre plantas  
Hay preguntas que involucran barreras culturales como así también aspectos positivos de la cultura

Se informan los hotspots : áreas de RIESGO y FORTALEZAS



## Beneficios:

- » Mejoras en Calidad e Inocuidad
- » Generar compromiso y que todos trabajen de igual forma contagiando la cultura
- » Detectar cuales son las areas de mayor oportunidad para poder trabajar en ellas
- » Mayor sentido de pertenencia y sentido de dueño en los colaboradores

**POSICION DE LA MARCA / EMPRESA → CON LA IMPRONTA DE PRODUCTOS CON ALTOS NIVELES DE CALIDAD DE FORMA SUSTENTABLE EN EL TIEMPO**



**MUCHAS  
GRACIAS !!**



El Consejo de los  
Profesionales  
del Agro, Alimentos  
y Agroindustria



Universidad  
Nacional  
de Quilmes

**tasker**  
consultores

Blasper Consultores SRL