

Desafíos Metrológicos para la certificación de esquemas de Gestión de Seguridad Alimentaria GFSI



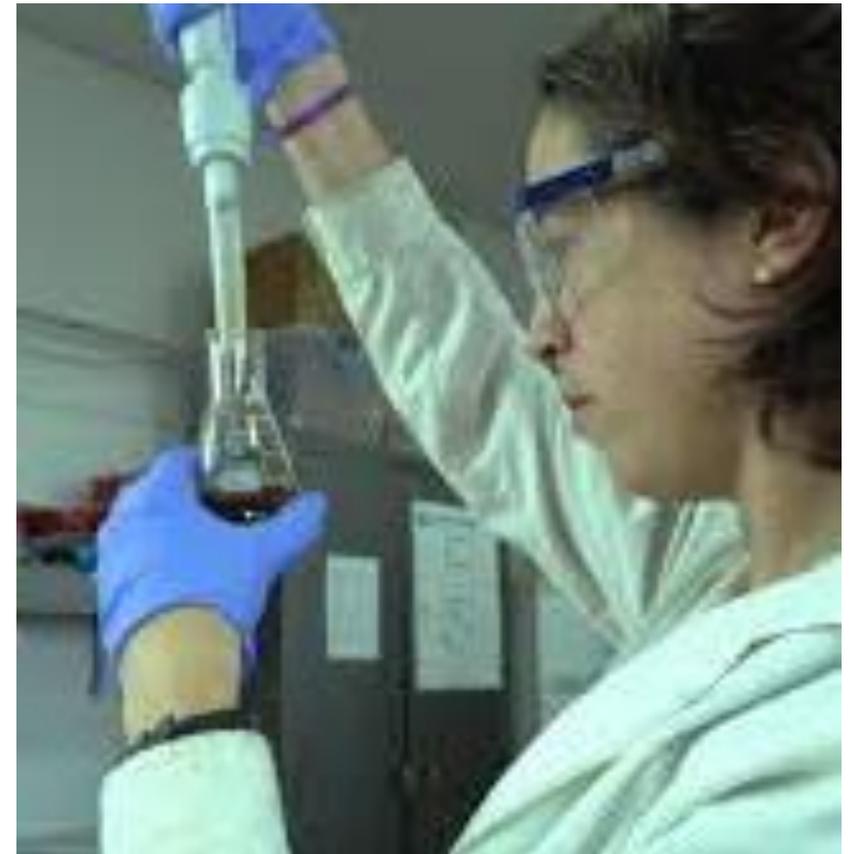
Desafíos para garantizar la inocuidad...

- Se estima que en el año 2050 deberemos de ser capaces de producir alimentos seguros para alimentar una población mundial de 10,000 millones de personas.
- Se deberá de realizar en un escenario de escasez de recursos, calentamiento global y cambio climático.
- Riesgos concretos son: contaminación ambiental por metales pesados, la aparición de especies exóticas, patógenos por el cambio climático, plásticos reciclados en contacto alimentos, etc.



INICIO

Dicen que para poder comercializar y/o exportar nuestros productos y servicios se deben cumplir con ... “¿Seguridad Alimentaria?”

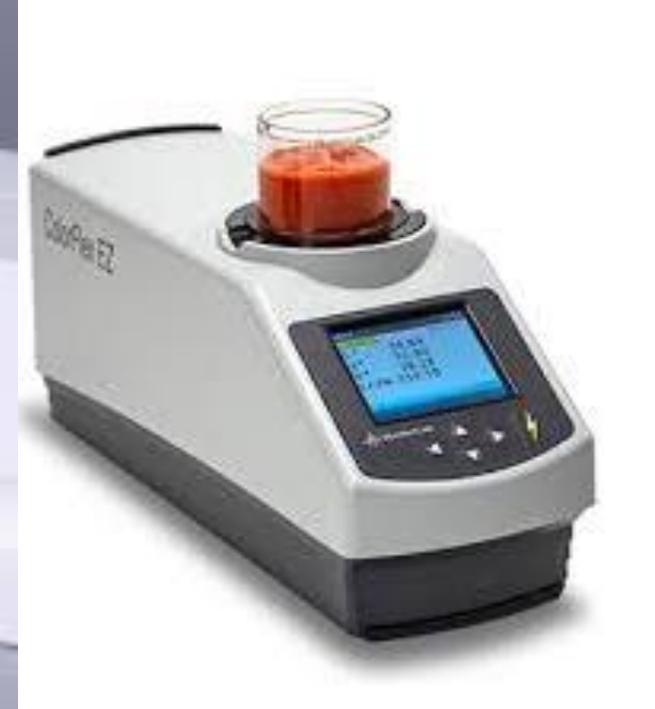




Revisión conceptual

IMPORTANCIA DE LA METROLOGÍA

- ✓ Proporciona técnicas de medición y estándares para verificar la calidad y seguridad de los alimentos.
- ✓ Permite tener precisión y consistencia en las mediciones mundialmente (marco de referencia).
- ✓ Apoya en dar la validez y prevenir discrepancias entre las lecturas de mediciones.
- ✓ Facilita el intercambio de información técnica y científica.



***APORTA
PRECISIÓN EN
LA
FABRICACIÓN
DE ALIMENTOS***

*“Proporciona
confianza en la
obtención de
resultados”*



CERTIFICACIONES

Varían de acuerdo al alcance, estructura, criterios, procesos de certificación y validez.

Son más o menos populares en algunas regiones del mundo

Son exigidos a los proveedores por empresas transnacionales, mayoristas o minoristas.

OBJETIVO:

“ Demostrar la conformidad con un esquema de certificación reconocido que garantice la seguridad alimentaria”



VENTAJAS CERTIFICACIÓN

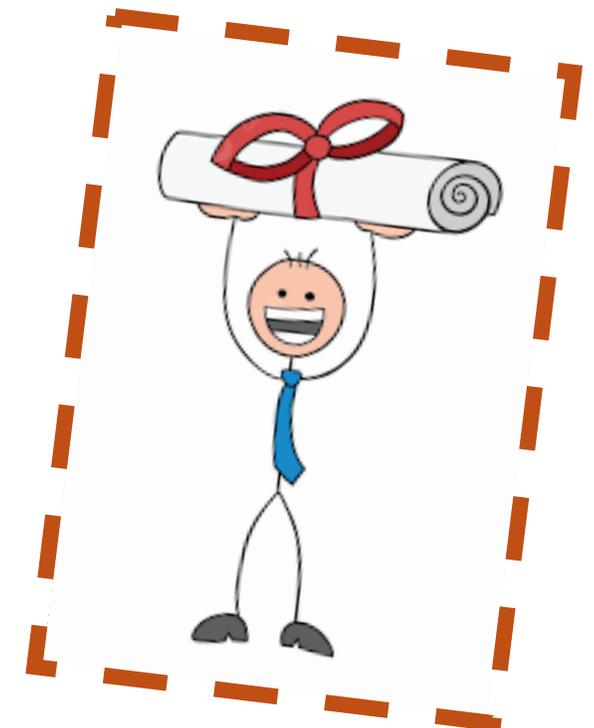
Facilita el acceso a los mercados.

Facilita la operación de la venta.

Protege la seguridad al comprador/consumidor.

Aumenta el valor de las organizaciones.

REQUISITO IMPRESCINDIBLE para poder entrar en determinados mercados, ya sea por consideraciones legales, o porque los compradores del producto siempre lo exigen.



HAY MUCHISÍSIMAS !



PIRÁMIDE DE CERTIFICACIÓN

SISTEMA GESTIÓN INOCUIDAD
ISO 22000

HACCP

BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA (PREREQUISITOS)

EL RETO HOY
ES:





EJEMPLO

ING.
EXPERTO



ING. RECIÉN
GRADUADO



RESPUESTA
0-6 meses



Desafíos DE HOY i i

DEBERIAMOS CONTAR:

- Un enfoque integral de la inocuidad alimentaria en todos los niveles de la organización.
- Tecnologías para garantizar seguridad alimentaria
- **Laboratorios metrológicos confiables, rápidos con soluciones integrales**
- Tecnología para el desarrollo sostenible
- Tecnología contra el fraude alimentario
- Trazabilidad alimentaria desde el campo hasta la mesa
- Control de almacén, optimización de puntos de venta y distribución





- ✓ Fundación sin fines de lucro
- ✓ Desarrolló una estructura uniforme para evaluar los estándares de inocuidad alimentaria.
- ✓ Estableció procedimientos comunes para los organismos de acreditación y certificación que comprueban la aplicación de los estándares.

Visión:

“Garantizar la confianza en el suministro de alimentos a los consumidores de todo el mundo”



PIRÁMIDE DE CERTIFICACIÓN GFSI

MA GFSI: “UNA VEZ CERTIFICADO SERÁ ACEPTADO EN TODAS PARTE

GFSI - ESQUEMAS RECONOCIDOS -
SQF, BRC, FSSC22000, GLOBAL GAP

SISTEMA GESTION INOCUIDAD
ISO 22000

HACCP

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (PRE
REQUISITOS)



La mayoría de las regulaciones y los estándares requieren, para estar seguros de que se cumplen, de un proceso *"evaluación de la conformidad"

*verificar que producto o servicio cumple

Por lo tanto las normas y los estándares, dependen de las mediciones, es decir de la metrología.

LA METROLOGÍA:
IMPORTANTE COMPONENTE DE LA
INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD.

Campo



Recepción



Producción



Empaque



Almacén



Transporte



Anaqueel



EN TODAS Y CADA UNA
DE LAS ETAPAS

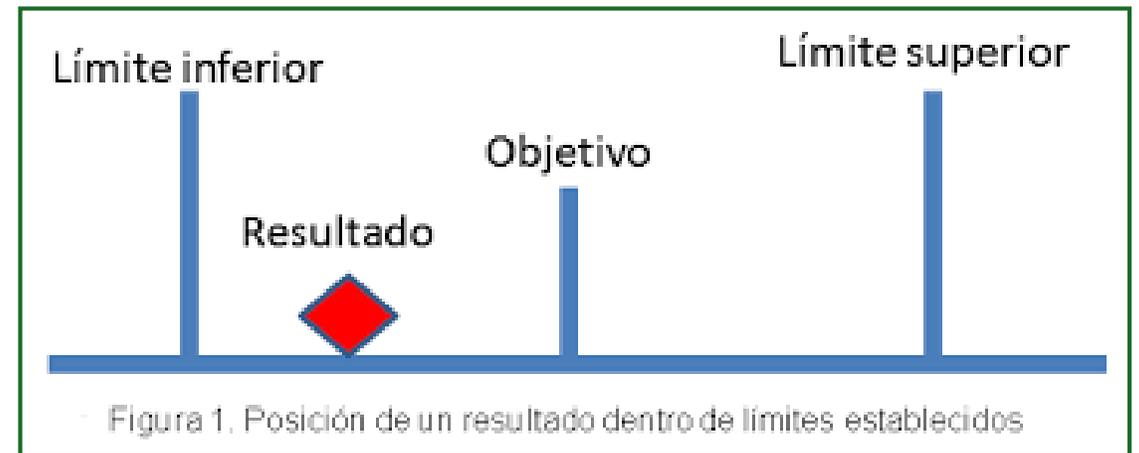
ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN



PCC → DEBE ESTAR
MONITOREADO, VERIFICADO Y
VALIDADO

ACTIVIDADES VERIFICACIÓN

Contar con la calibración de
los instrumentos de
procesamiento y monitoreo





RETOS EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA:

- ✓ Fomentar una cultura de seguridad alimentaria
- ✓ Apostar por la ciencia, tecnología y la digitalización
- ✓ Contar con un compromiso medioambiental
- ✓ Garantizar la trazabilidad
- ✓ Trabajar en el control y la prevención analizando los riesgos y anticipándose a ellos
- ✓ Apoyarnos en las certificaciones para garantizar la competitividad y calidad de los productos
- ✓ **Contar con los laboratorios metrológicos de calidad, equipo calibrado y personal capacitado en tiempo y forma**

**LA SEGURIDAD
ALIMENTARIA ES
MUY FRAGIL**



**SIVASA CONSULTORES
SANDRA ELVIA SILICEO VALDESPINO
siliceosandra@hotmail.com**