




El impacto de las certificaciones en el sector agroalimentario

30 Mayo 2019

Paola Lopez Cervantes

Global Quality Culture & Food Safety systems





Somos una compañía global dedicada a ofrecer los alimentos favoritos de las comunidades. Con presencia en 18 países, ofrecemos productos de calidad en diversas categorías y precios.

Una compañía líder global en la industria de alimentos



Ventas de
\$6.3bn USD¹



EBITDA de
\$684 mm USD¹

Categorías de Productos (% de ventas)

Carnes Frías 59%



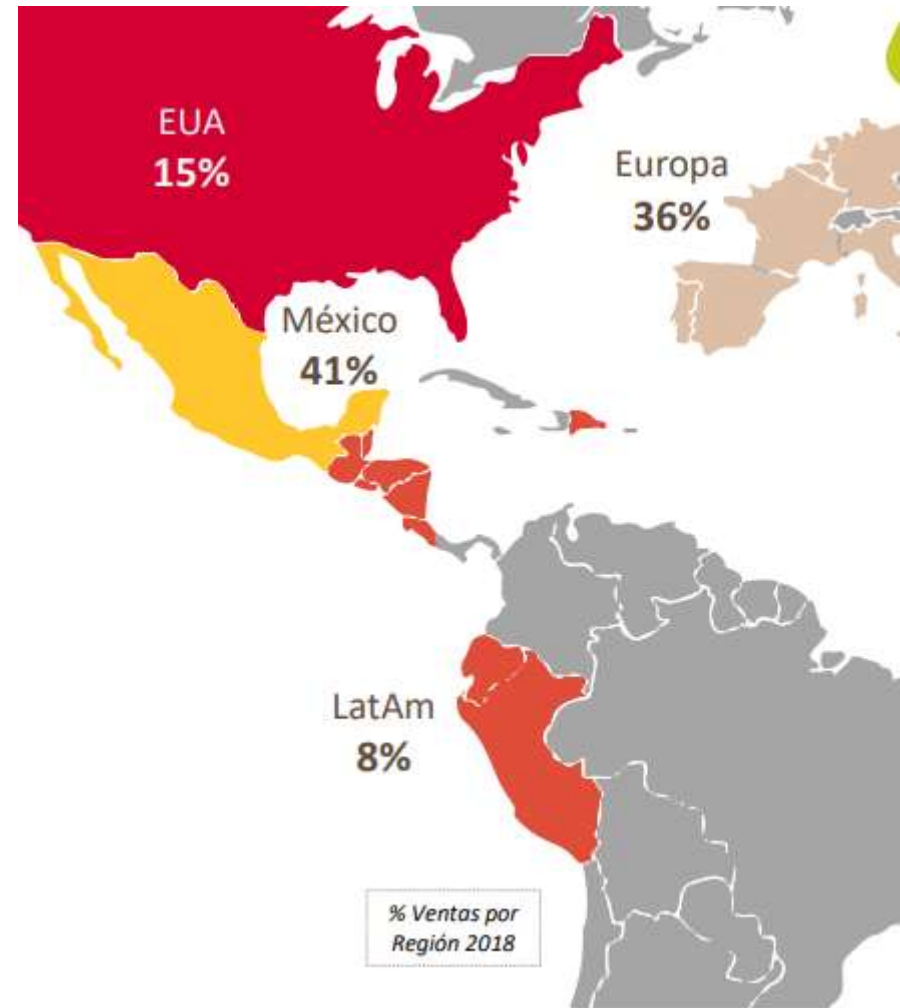
Carnes Maduradas 18%




Lácteos 18%



Otras categorías 5%







El **propósito** de **Sigma** es llevar a todas nuestras comunidades alimentos preferidos.

Tenemos 5 principios fundamentales:



Cultura y Vision de calidad

Lograr una cultura de Calidad e Inocuidad en la que cada empleado adopte los **principios y valores** de la empresa como una forma de vida



¿Qué es calidad?

- **Edward Deming** :Ofrecer a bajo costo productos y servicios que **satisfagan a los clientes**. Implica un compromiso con la innovación y mejora continua.
- **Joseph M. Juran** La "**adecuación de uso**" de un producto.
- **Philip B. Crosby**: Cumplimiento de normas y requerimientos. Su lema es "**hacerlo bien a la primera vez y conseguir cero defectos**".
- **Armand V. Feigenbaum** La calidad tiene que ser planeada en un enfoque **orientado hacia la excelencia**, en lugar del enfoque tradicional orientado hacia las fallas.



Calidad es acción

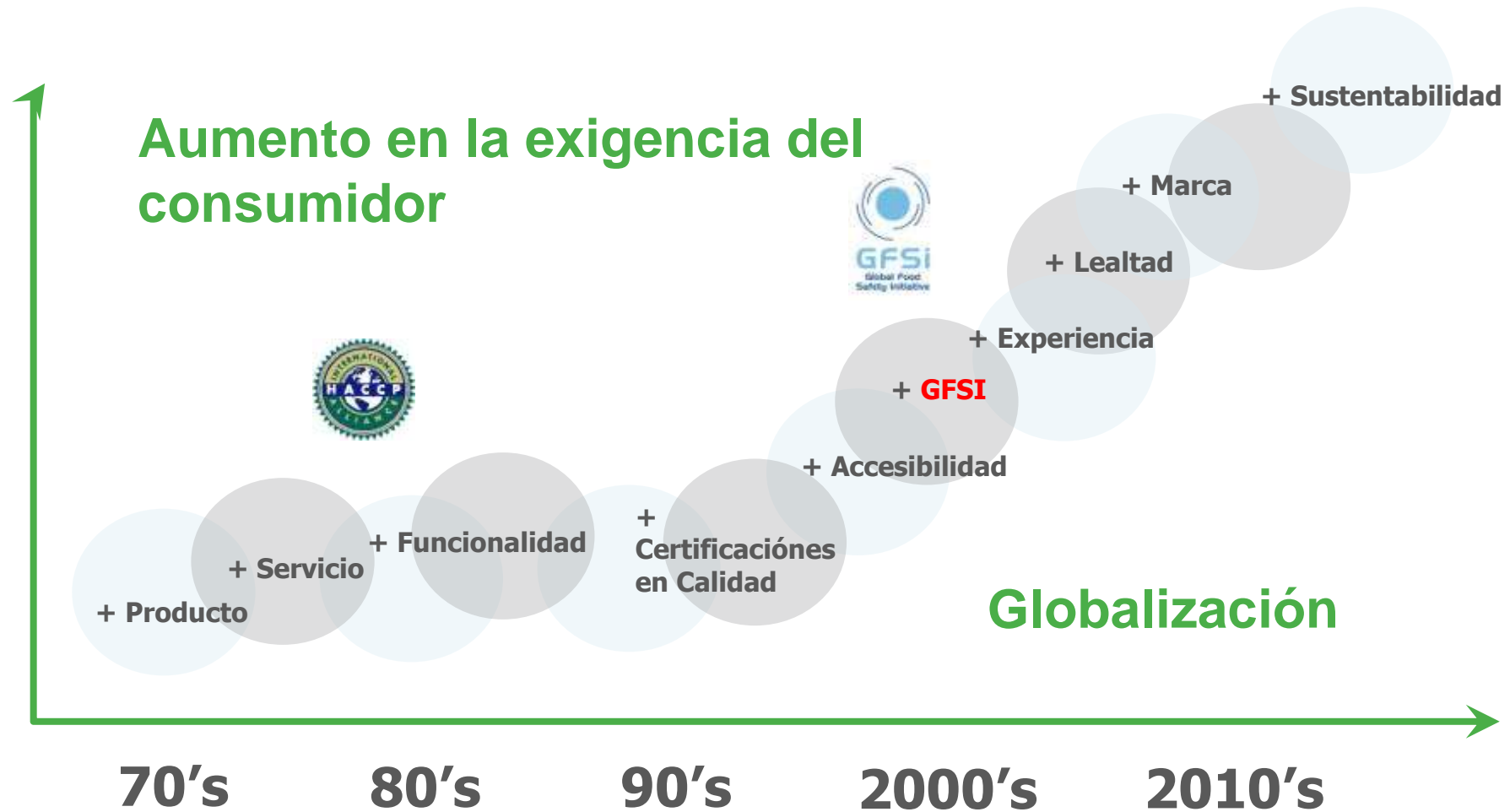


La habilidad de **identificar** las diferencias, **anticipar** el valor esperado por el consumidor y **crear** productos de calidad **atractivos** y **preferidos** por los consumidores

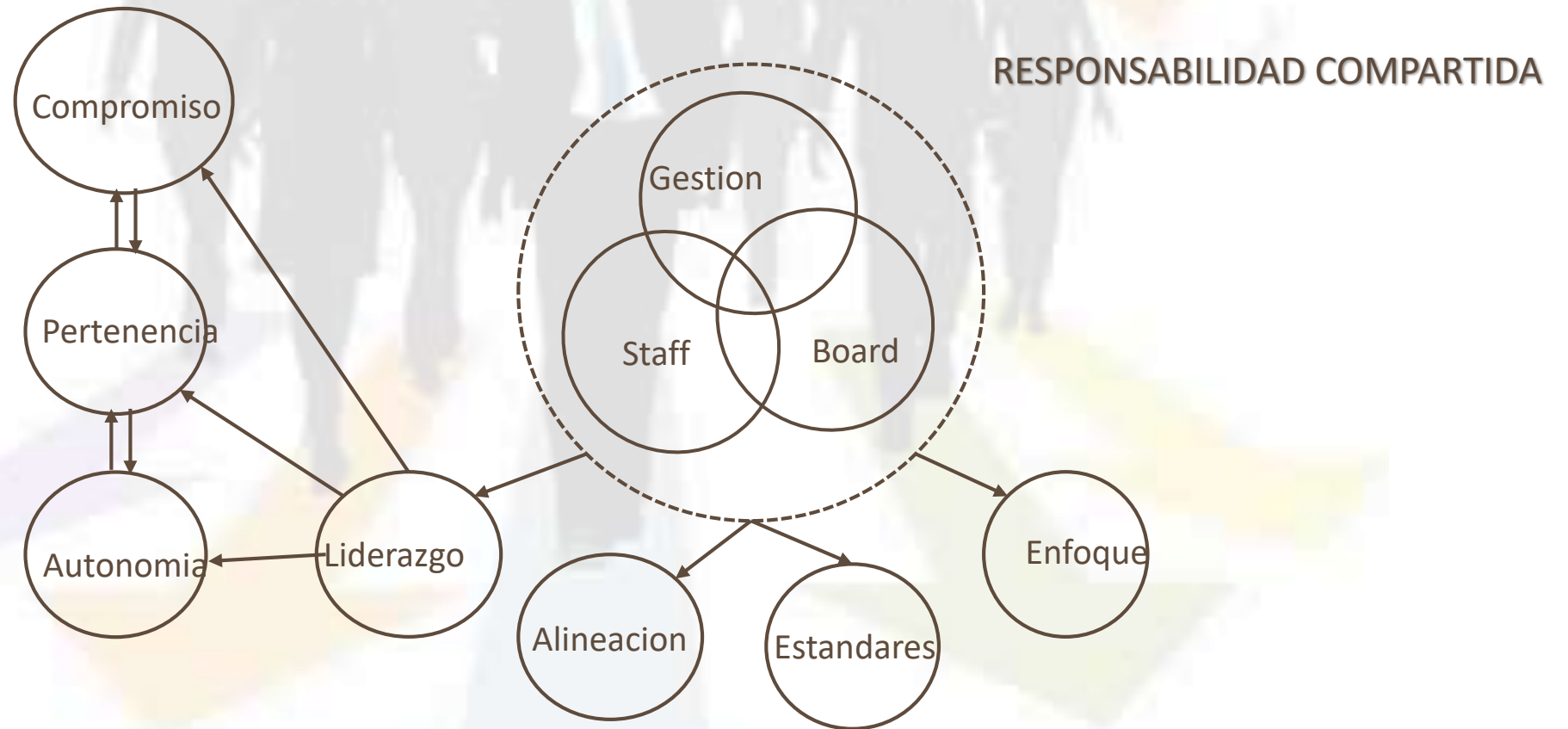


Habilidades superiores de los trabajadores

Evolución en la percepción de la calidad y las certificaciones



Para Sigma Alimentos, la cultura de inocuidad incorpora hábitos para un comportamiento responsable en la toma de decisiones del día a día en la producción y la cadena de suministro.



“It is how we do things here “



The Global Food Safety Initiative Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria

GRUPO LOCAL MEXICO



Alimentos seguros siempre y en todo lugar

12



GFSI: Red mundial de la industria alimentaria

GFSI Grupos locales



Dos objetivos

1. Expandir **GFSI geográficamente** y crecer en **presencia regional**, para implementar la estrategia global a un nivel local.
2. Establecer Redes Regionales, para desarrollar una mayor **perspectiva y enfoque local**.

GFSI

Políticas y
Procedimientos

Capacitación
Efectiva

Programas
Pre-requisitos

HACCP

Métricas

Monitoreo
Microbiológico

Codex

Control de
Liberación

Auditorías

DOCUMENTO GUIA Y COMITÉ DE BENCHMARKING



PROGRAMA GLOBAL MARKETS

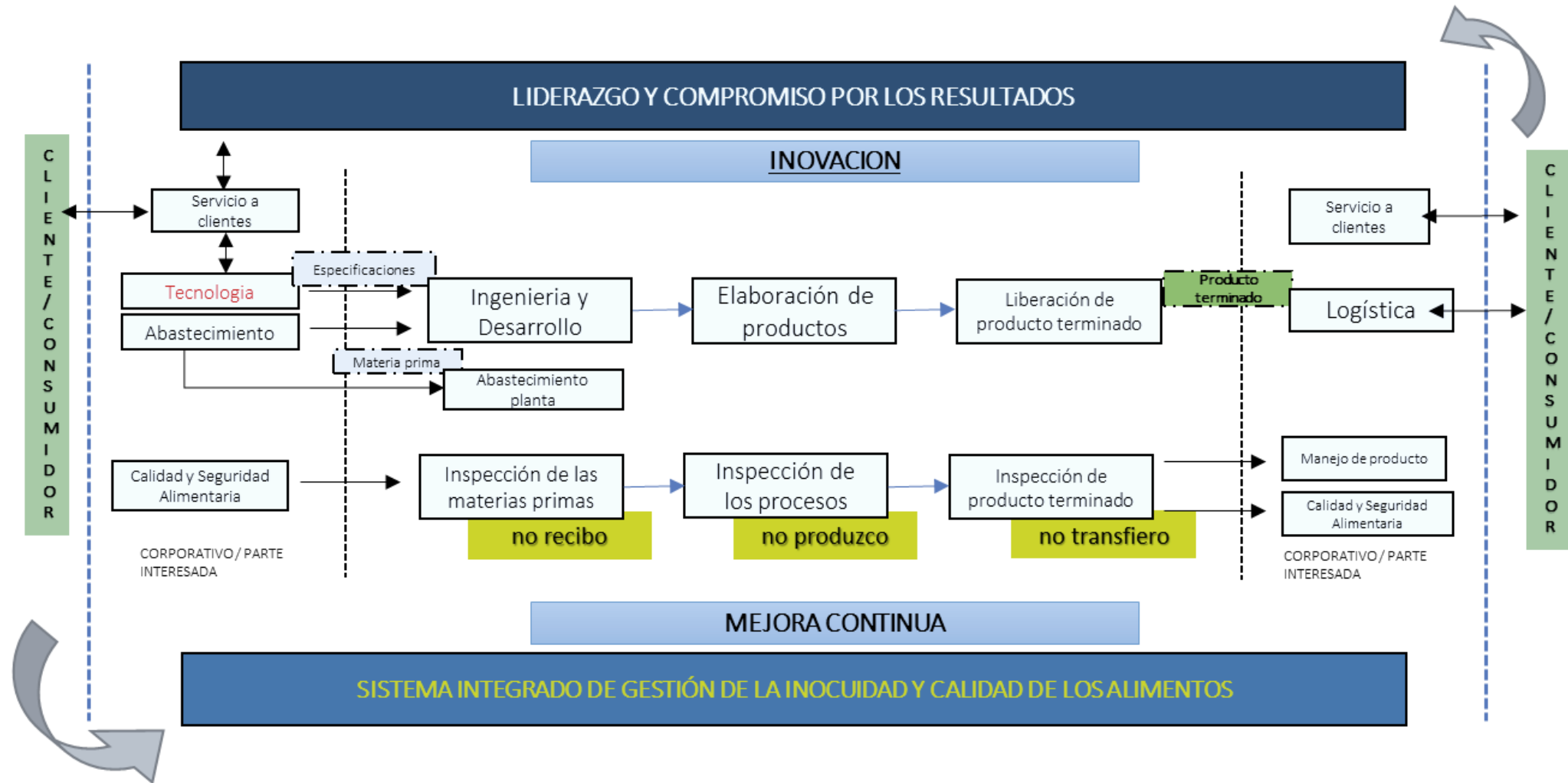


Sistema de Calidad

Un **sistema de calidad** es la manera en que la organización **controla y dirige** las actividades asociadas a la calidad

- Objetividad
- Simplicidad
- **Expectativas reales**
- Alineado con las estrategias actuales y futuras del negocio
- **Aportar Valor consistente**

Enfoque basado en procesos



Un sistema de calidad debe tener elementos que incentiven el sentido de pertenencia



“Yo soy dueño de mi proceso”

Empoderamiento



LIDERAZGO

YO TENGO
DISPOSICION

COMUNICACION

YO SE
PORQUE Y PARA QUE

ENTRENAMIENTO

YO PUEDO
PORQUE YO SE



Mentalidad

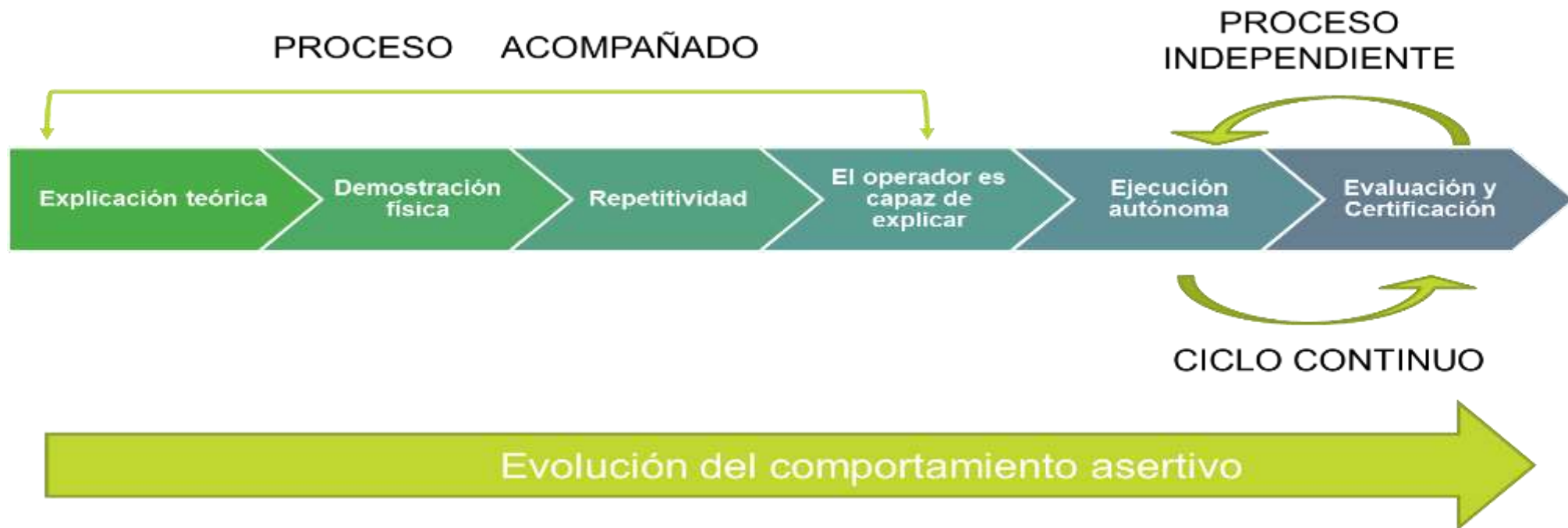


Habilidades

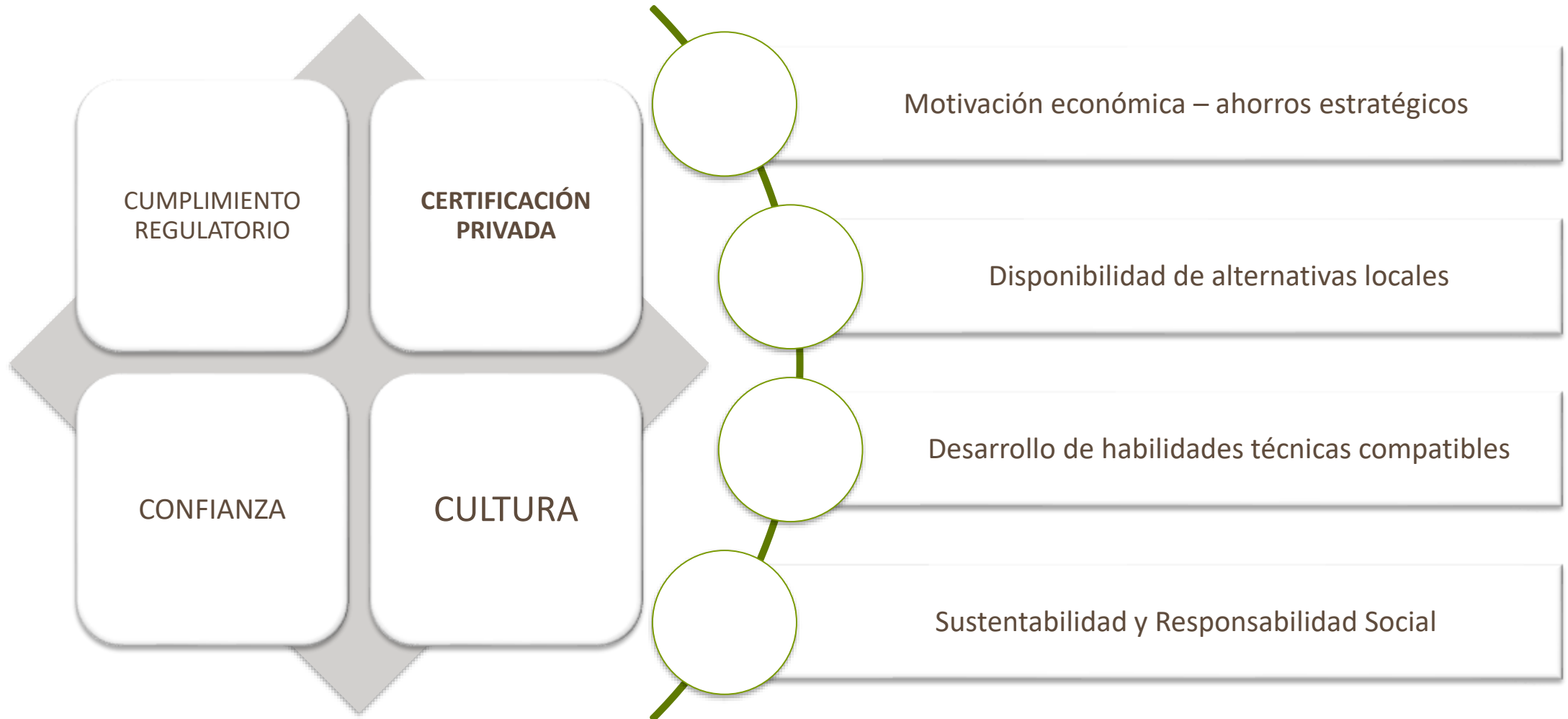


Infraestructura

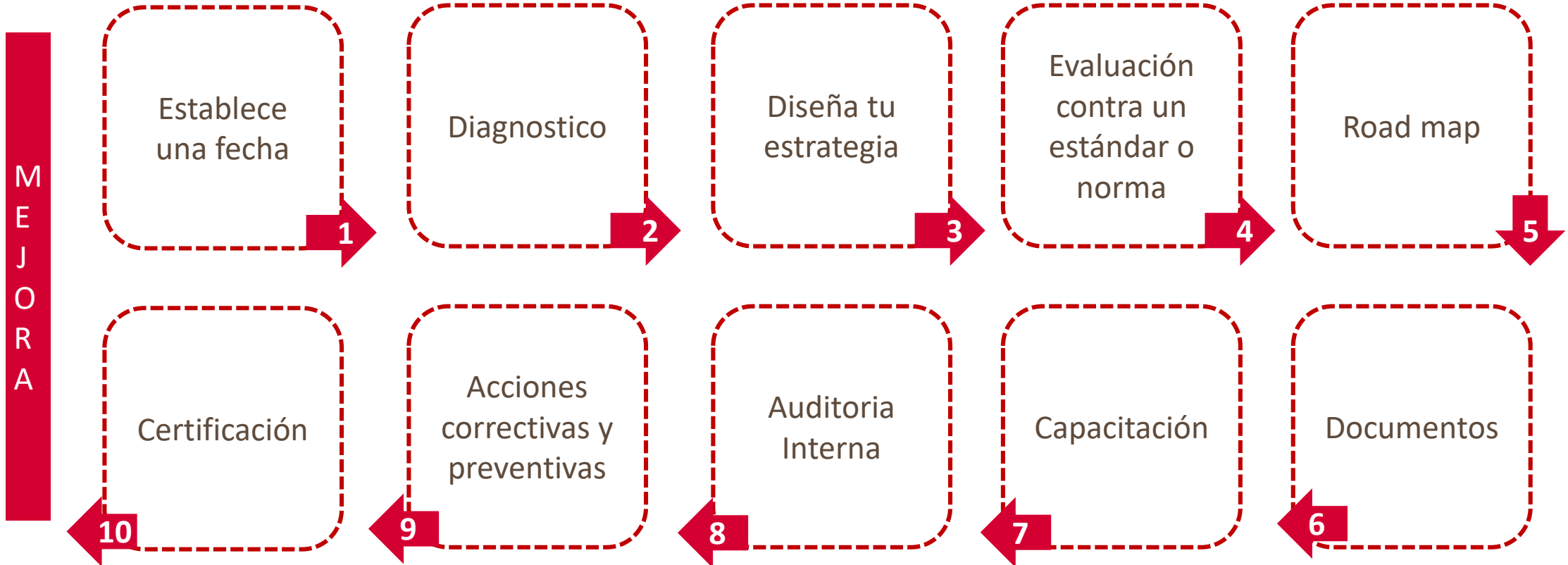
Desarrollo de habilidades para un efectivo entrenamiento



Conformidad con los Requisitos para Crecer



¿Cómo implementar un sistema de calidad? 10 pasos



Exigencias del cliente / elementos integrados en una certificación



Innovative connections with Quality and Food safety

→ Our Packaging

Sigma

FUNCTIONALITY

Preservation

Communication


Convenience

Protection



By 2050 9 billion people will inhabit the Earth

Wereld populatie





Gracias

paolopez@sigma-alimentos.com



@plopezcervantes

QUESTIONS & ANSWERS

