



Cómo mantener el sector  
alimentario seguro, sostenible  
y socialmente responsable

**bsi.**

...making excellence a habit.™



# Resiliencia en el sector alimentario

Conforme aumenta la población mundial, se debe garantizar la calidad y la sostenibilidad de nuestro abastecimiento de alimentos. El mundo necesita alimentos que se hayan producido de forma ecológicamente sostenible y con responsabilidad ética.

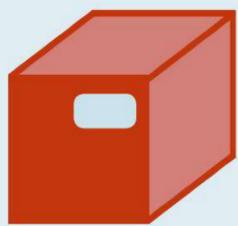
Los productores, los fabricantes, los detallistas y los proveedores de los ingredientes de los alimentos tienen la responsabilidad de asegurar que sus productos sean seguros y de la más alta calidad. En esta era de rápida globalización, cambios en los requisitos de los clientes y retos relacionados con la sostenibilidad, el fraude alimentario, las regulaciones y las cadenas globales de suministro, las compañías se enfrentan a retos complejos al tratar de cumplir con estas responsabilidades y asegurar el cumplimiento de las directrices y las regulaciones.

El desarrollo de una organización resiliente que evalúa y hace evolucionar sus productos, procesos y empleados, le puede ayudar a cualquier empresa en la cadena de suministro alimentario a lograr metas de seguridad y sostenibilidad al mismo tiempo que se protege de amenazas. La creación de una organización que pueda pasar la prueba del tiempo implica considerar la eficiencia y la sostenibilidad de sus operaciones, que la cadena de suministro que proporcione los recursos necesarios y de que se protege y gestiona toda la información que da soporte a la continuidad de ambos.

El modelo de resiliencia organizacional de BSI está compuesto por tres elementos y tres dominios...

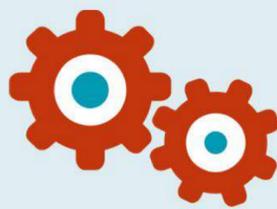
# Resiliencia organizacional

Ayudamos a las organizaciones en el sector alimentario en toda la cadena de suministro a ser más resilientes al trabajar para nutrir sus productos, sus procesos y a su gente



## Producto

Ser resiliente significa que hoy y mañana las capacidades y los productos/servicios de una organización cumplen con las necesidades del mercado y las regulaciones. Para mantenerse a la delantera de la competencia, una empresa verdaderamente resiliente innova, al crear nuevos productos alimentarios y mercados, para diferenciar así su oferta.



## Proceso

Las organizaciones resilientes garantizan la consistencia por medio de la fortaleza y la confiabilidad de sus procesos al mismo tiempo que permiten la innovación y la creatividad. Los procesos críticos de negocios en la gestión de las áreas como: la seguridad y la calidad alimentaria, el medioambiente, la salud y seguridad del personal, la seguridad de la información y la continuidad del negocio deben ser robustos y acordes tanto en la organización como en toda su cadena de suministro.



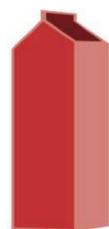
## Gente

En las organizaciones resilientes las expectativas del cliente y el compromiso de su gente se alinean. Cuando la gente se siente valorada, desde los agricultores hasta los cajeros de los supermercados, los niveles de compromiso y participación se incrementan. El desarrollo de una cultura en la que se les da la bienvenida a las sugerencias al igual que a las reglas y las críticas no solo se recopilan, sino que genera acciones. Es crucial para la resiliencia ya que nutre el lugar de trabajo dónde los niveles de ánimo, bienestar y retención de los empleados con altos.



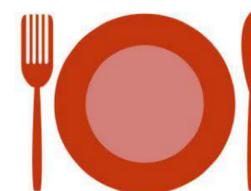
### Producción primaria

Producción de cosechas, horticultura, agricultura y ganadería



### Manufactura de alimentos

Procesamiento de la materia prima, empaquetado y etiquetado



### Servicios de alimentos

Alimentos que no se preparan en casa, lo que incluye cadenas de comida rápida, hoteles, restaurantes, caterings y establecimientos



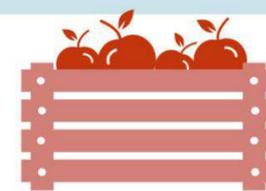
### Venta al detalle de alimentos

Supermercados y puntos de venta



### Logística y almacenamiento

Almacenamiento, transporte, almacenamiento en frío y logística de materias primas crudas y productos alimentarios



### Venta al por mayor/exportación

Agentes, co-packers, cooperativas y compras en grupo

# Soluciones de BSI

Nuestra gama de servicios integrados se puede estructurar de acuerdo con sus necesidades específicas y ayudarle a abordar la seguridad alimentaria, la calidad y la sostenibilidad claves y desarrollar la resiliencia en su organización:

- Las normas y los servicios de suscripción proporcionan el acceso a una fuente envidiable de conocimiento por medio de las normas y las publicaciones, lo que incluye el acceso a 1,800 normas de la industria alimentaria y 1,000 de la industria agrícola
- La formación le presentará las normas, le explicará cómo implantarlas y auditarlas
- La certificación y auditorías independientes demuestran que cumple con los requisitos de las partes interesadas
- Las auditorías de verificación de segunda parte, lo que incluye la herramienta VerifEye de BSI de la cadena de suministro, le ayudan a proteger y mejorar el desempeño de sus proveedores
- El software de mejora del negocio que funciona con Entropy™ le ayuda a gestionar eficientemente sus sistemas y procesos para impulsar el desempeño

Al aprovechar nuestras décadas de experiencia y desarrollo innovador en este campo, nuestros equipos de expertos pueden trabajar con usted para identificar y compartir las normas clave que aborden sus inquietudes. Las mejores prácticas se sustentan al integrar las disciplinas adecuadas en su organización lo que se puede lograr por medio de la formación, la certificación y la auditoría de los sistemas de gestión.

Los servicios de BSI que se describen en el presente folleto abordan las cuestiones fundamentales a las que se enfrentan hoy y en el futuro próximo los productores, los fabricantes, los proveedores y los minoristas de alimentos.

## Los beneficios de la **resiliencia organizacional**

Las organizaciones resilientes pueden prosperar y florecer, incluso en los tiempos difíciles. El desarrollo de la resiliencia requiere de la consideración detallada de sus operaciones, cadena de suministro y cómo se gestiona y protege la información valiosa. El viaje de la resiliencia organizacional es único para cada organización, pero los beneficios principales son medibles e:

- Impulsan el crecimiento, mejoran la confianza y lo protegen contra los riesgos de la reputación
- Proporcionan el aseguramiento a las partes interesadas clave de que se mitigan los riesgos de seguridad alimentaria y los comerciales
- Protegen su cadena de suministro por medio de una auditoría de tercera parte
- Protegen la marca y la reputación corporativa
- Reducen los costes y mejoran la eficiencia



### Resiliencia Operativa

Genera mejoras en los productos/servicios y los procesos para satisfacer las necesidades cambiantes de sus clientes al igual que mejoran la forma en la que dirige su negocio y valora a su gente.



### Resiliencia de la Información

Protege su información, desde las fórmulas y las recetas patentadas hasta datos de los clientes y los empleados, y la infraestructura contra las amenazas internas y externas.



### Resiliencia de la Cadena de Suministro

Protege la salud y seguridad de sus clientes, su reputación e ingresos al asegurar el uso de proveedores en los que pueda confiar para que le ayuden a suministrar sus productos al mercado.

# Resiliencia Operativa

## Seguridad y calidad alimentaria

La escalada en el crecimiento de la población, la globalización de las cadenas de suministro, las presiones económicas y los hábitos alimentarios cada vez más complejos de los clientes crean presiones complicadas que con frecuencia entran en conflicto en el sector alimentario global. La certificación de acuerdo con normas de reconocimiento mundial incrementa la resiliencia y la credibilidad de una organización.

### Criterios de HACCP y BPM de BSI

Un criterio integral de HACCP y de BPM para los productores, los fabricantes y las organizaciones de servicios de alimentos demuestran que cuenta con un sistema de controles de seguridad alimentaria que cubre los peligros biológicos, químicos y físicos al igual que las buenas prácticas de manufactura.

### Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria - FSSC 22000

Este esquema de reconocimiento internacional se desarrolló para la certificación de los sistemas de seguridad alimentaria de las organizaciones en las industrias de la cadena alimentaria y la fabricación de materiales de empaquetado para alimentos.

### Normas Globales BRC

Estas normas aseguran la estandarización de los criterios de calidad, seguridad y operación y garantizan que los fabricantes cumplan con sus obligaciones legales y protejan al usuario final.

### GAP globales

Estas normas de Buenas Prácticas Agrícolas (GAP por sus siglas en inglés) promueven la adopción de esquemas de aseguramiento agrícola comercialmente viables que promueven la agricultura sostenible e inocua y la minimización de materias agroquímicas.

### Programa de Certificación Libre de Gluten

La certificación les permite a los fabricantes y los dueños de las marcas contar con una forma clara de demostrarles a los consumidores que producen alimentos seguros, confiables y libres de gluten por medio de prácticas éticas de manufactura.

### SQF – Safe Quality Food

SFQ proporciona una certificación independiente que indica que un producto, proceso o servicio cumple con las regulaciones nacionales de inocuidad alimentaria y le permite al proveedor asegurar que los alimentos se produjeron, prepararon y manipularon de acuerdo con los más altos estándares.

### Gestión de la Seguridad Alimentaria - ISO 22000

Esta norma internacional es adecuada para cualquier compañía de alimentos, lo que incluye las organizaciones interrelacionadas como: productores de equipo, material de empaquetado, agentes de limpieza, aditivos e ingredientes que conformen sus sistemas de gestión de calidad e seguridad alimentaria.

### Esquema de Catering de BSI

Diseñado específicamente para las organizaciones de catering, el Esquema de Catering de BSI se ha desarrollado para satisfacer las necesidades de inocuidad alimentaria de la industria de los servicios de alimentos. Se puede adaptar de acuerdo con las regulaciones locales de inocuidad alimentaria y su enfoque en el catering elimina los requisitos de las normas más amplias para los fabricantes y procesadores de alimentos que con frecuencia representan un reto y no aplican al catering.

## Sostenibilidad

Las prácticas sostenibles son la clave del crecimiento sin comprometer los recursos para el futuro. Con el incremento de la población mundial, aumenta la presión por la conservación del medioambiente y sus recursos naturales. Al lograr la transparencia en su organización para medir e informar del consumo de los recursos naturales le ayudará a evaluar su papel en las cuestiones medioambientales clave.

Los sistemas de gestión le pueden ayudar a las organizaciones a evaluar integralmente su desempeño y demostrar su liderazgo y creatividad a los empleados, las partes interesadas clave y los clientes.

### Sistemas de Gestión Ambiental – ISO 14001

La primera norma internacional y la más consolidada para la gestión ambiental que BSI desarrolló originalmente en 1992. Esta norma internacional les puede ayudar a las organizaciones a reducir el impacto medioambiental, los riesgos del negocio y los desechos.

### Gestión de Energía – ISO 50001

El marco de referencia más reciente de la mejor práctica que ayuda a las organizaciones a gestionar mejor su consumo de energía y reducir las emisiones.

### Huella Hídrica – ISO 14046

Demuestra el liderazgo de una organización en la protección del medioambiente. Su implantación ayuda a gestionar y reducir el consumo de agua.

### Huella de Carbono del Producto/Neutralidad de Carbono - PAS 2050/PAS 2060

Brinda soporte a los esfuerzos de las organizaciones para la cuantificación, el control, el reporte y la verificación de la huella o neutralidad de carbono de un producto o servicio.

### Mesa Redonda de Aceite de Palma Sostenible – RSPO

RSPO (por sus siglas en inglés) es un conjunto de normas para gestionar la producción de aceite de palma y la cadena de suministro. BSI está acreditado a nivel global para proporcionar los principios y los criterios y las certificaciones de la cadena de suministro de la RSPO.

### Contabilidad del Costo del Flujo de Materiales (MFCA) – ISO 14051

Una norma que es una herramienta del proceso de gestión que ayuda en el rastreo de todos los materiales durante la producción y mide el desempeño del producto terminado o el material de desecho. Proporciona un marco de referencia que ayuda a desarrollar un enfoque integrado para optimizar el uso de los materiales.

## Responsabilidad Social

Demostrar responsabilidad en todas las actividades que tienen un impacto positivo en la sociedad y protegen los valores humanos y éticos se ha convertido en una conducta requerida en los negocios. Como nunca antes, las organizaciones son responsables de sus acciones y tienen que gestionar el riesgo de su reputación.

La Responsabilidad Social Corporativa (CSR por sus siglas en inglés) se refiere a la responsabilidad de las acciones de la cadena de suministro de la organización y asegurar un impacto positivo en la sociedad. La certificación de tercera parte puede proporcionar la confianza de que una organización opera éticamente.

### Informe de Aseguramiento de Sostenibilidad – SRA

Los procesos de SRA de BSI se conducen de acuerdo con los lineamientos de reconocimiento internacional de la Iniciativa de Reporte Global (GRI) y la norma de Aseguramiento de Sostenibilidad AA1000.

### Responsabilidad Social – SA 8000

SA 8000 es la norma de mayor reconocimiento global para gestionar los derechos humanos y proporciona un marco de referencia para que las organizaciones desarrollen, mantengan y apliquen en el lugar de trabajo las prácticas socialmente aceptables.

### Iniciativa de Cumplimiento Social Empresarial – BSCI

BSCI (por sus siglas en inglés) es una iniciativa impulsada por empresas líder para compañías comprometidas con la mejora de las condiciones laborales en las cadenas de suministro globales.

## Integridad y Excelencia Operativa

La calidad de los servicios o los productos que una organización suministra a sus clientes, con mucha frecuencia, se vincula a la calidad de sus procesos. Ya sea que la organización proporcione alimentos en diferentes continentes o en los carritos de compra de los clientes, mantener la lealtad de los mismos en el mundo *on line* de hoy, donde se comparten eventos y opiniones en cuestión de segundos y se hacen virales de inmediato, puede ser un rompecabezas con muchas piezas complicadas. No solo importa la forma en la que suministre su producto o servicio, se deben de tener en cuenta todas las piezas que dan soporte a la producción para evitar el daño a su reputación.

### Gestión de la Calidad – ISO 9001

La norma de gestión de la calidad más reconocida en el mundo que describe las formas de lograr un desempeño y servicio consistente.

### Anti soborno – ISO 37001

Un marco de referencia que es una mejor práctica para gestionar los riesgos de soborno y ayudar en la implantación de los procedimientos adecuados para proteger a su organización y asistir en el cumplimiento de sus requisitos regulatorios.

### Gestión de la Continuidad del Negocio – ISO 22301

Una norma internacional que les permite a las organizaciones identificar las amenazas potenciales de su negocio y se aseguren de contar con la capacidad para gestionar alguna interrupción inesperada de las operaciones.

### Relaciones de Colaboración Empresarial – ISO 44001

Un marco de referencia para las relaciones de colaboración empresarial que ayuda a las compañías a desarrollar y gestionar sus interacciones con otras organizaciones para el máximo beneficio de todos.

### Gestión de Activos – ISO 55001

Una nueva norma internacional que se enfoca en la gestión eficiente y eficaz de los activos lo que incluye su uso y devolución, al mismo tiempo que potencialmente se reducen los costes generales de pertenencia o gestión.

### British Standards Online – BSOL

Al proporcionarle el acceso a una biblioteca integral de más de 90,000 normas reconocidas internacionalmente, BSOL es una base de datos de normas en línea que hace que el uso de las normas sea más fácil y rentable.

### Seguridad y Salud Laboral – ISO 45001

Garantizar la seguridad del personal es crítico e ISO 45001 proporciona un marco de referencia de seguridad y salud laboral que le ayudará a identificar y mitigar los riesgos al igual que a defender y proteger su fuerza de trabajo, reputación y marca.



# Resiliencia de la Cadena de Suministro

En la actualidad pasamos de cadenas de suministro nacionales a regionales y luego a globales que son más complejas y abarcan grandes distancias. Como resultado la definición de calidad ha avanzado para incluir cuestiones ambientales, sociales, éticas y de seguridad. El riesgo de la reputación es cada vez más importante conforme se aceleran la transparencia y la globalización.

Las soluciones de la cadena de suministro que proporcionan los Servicios Profesionales de BSI le pueden ayudar a proteger su empresa, su marca y a sus clientes.

## Soluciones de la Cadena de Suministro – Verificación de Proveedores y Evaluación de Riesgos

Un enfoque de BSI que se basa en inteligencia que les puede ayudar a las organizaciones a gestionar los riesgos de su cadena de suministro y proteger la reputación de su marca.

Aprovecha las normas, las herramientas de evaluación de riesgos, las de verificación y las de la cadena de suministro para ayudarles a los clientes a identificar y gestionar su cadena de suministro y, por lo tanto, a mitigar los riesgos.

## Perfil VerifEye™ de BSI

Al proporcionar una excelente visibilidad y rastreabilidad, el perfil confiable VerifEye de BSI convierte las certificaciones, las fotos del sitio y las referencias del negocio en una herramienta positiva de marketing que proporciona confianza.

## Auditorías de BSI de Verificación de Proveedores

Validación del perfil en el sitio y auditorías de verificación que se basan en los requisitos de BSI o del cliente.

## Plataforma Supplier Compliance Manager (SCM)

Una herramienta que se basa en la web diseñada para facilitar y automatizar las evaluaciones obligatorias de los riesgos del proveedor. Gestione las auto evaluaciones de los proveedores, sus calificaciones en el sitio y los programas de verificación lo que incluye la formación introductoria, la programación, los informes, la gestión de las acciones correctivas y preventivas y la evaluación comparativa.

## Inteligencia SCREEN

Una herramienta integral de inteligencia de la cadena de suministro que incluye mapas activos de los puntos críticos del país que cubren la seguridad, el fraude alimentario, las vulnerabilidades ambientales y CSR. SCREEN les ayuda a las organizaciones a identificar y comprender las amenazas de sus cadenas de suministro.

## Servicios de Asesoría de Proveedores

Ofrece la asesoría técnica y la información sobre los riesgos de la cadena de suministro, el diseño y la implantación del programa.



# Resiliencia de la Información

Hoy en día se debe confiar en que las organizaciones protejan la información sensible. Una organización resiliente tiene que gestionar su información, física, digital y propiedad intelectual, durante su ciclo de vida, desde que se origina hasta que se destruye. Al adoptar las prácticas de la mentalidad de la seguridad de la información, su personal y partes interesadas aún podrán recopilar, almacenar y tener acceso a la información que necesiten de forma segura y eficiente.

## Gestión de la Seguridad de la Información -ISO/IEC 27001

Un marco de referencia excelente para ayudar a las organizaciones a gestionar y proteger los activos de información para que se mantengan seguros. ISO/IEC 27001 ayuda a las organizaciones a revisar y refinar continuamente cómo se hace, no solo para hoy sino también para el futuro.

## Gestión de la Seguridad de la Información en la Nube -ISO/IEC 27017

Se amplían muchos de los controles que se establecieron e implantaron para ISO/IEC 27001 al igual que algunos adicionales; ISO/IEC 27017 protege la información que se almacena y/o se comparte en los servicios que se basan en la nube.

## Gestión de Servicios - ISO/IEC 20000

Los servicios tienen que ser rentables, confiables, consistentes y eficientes. Este equilibrio se puede lograr con ISO/IEC 20000 sin importar si la gestión del servicio sea interna o se subcontrate. Lleva a las organizaciones al nivel de la norma ITIL de tal forma que los servicios proporcionen exactamente lo que se necesita.

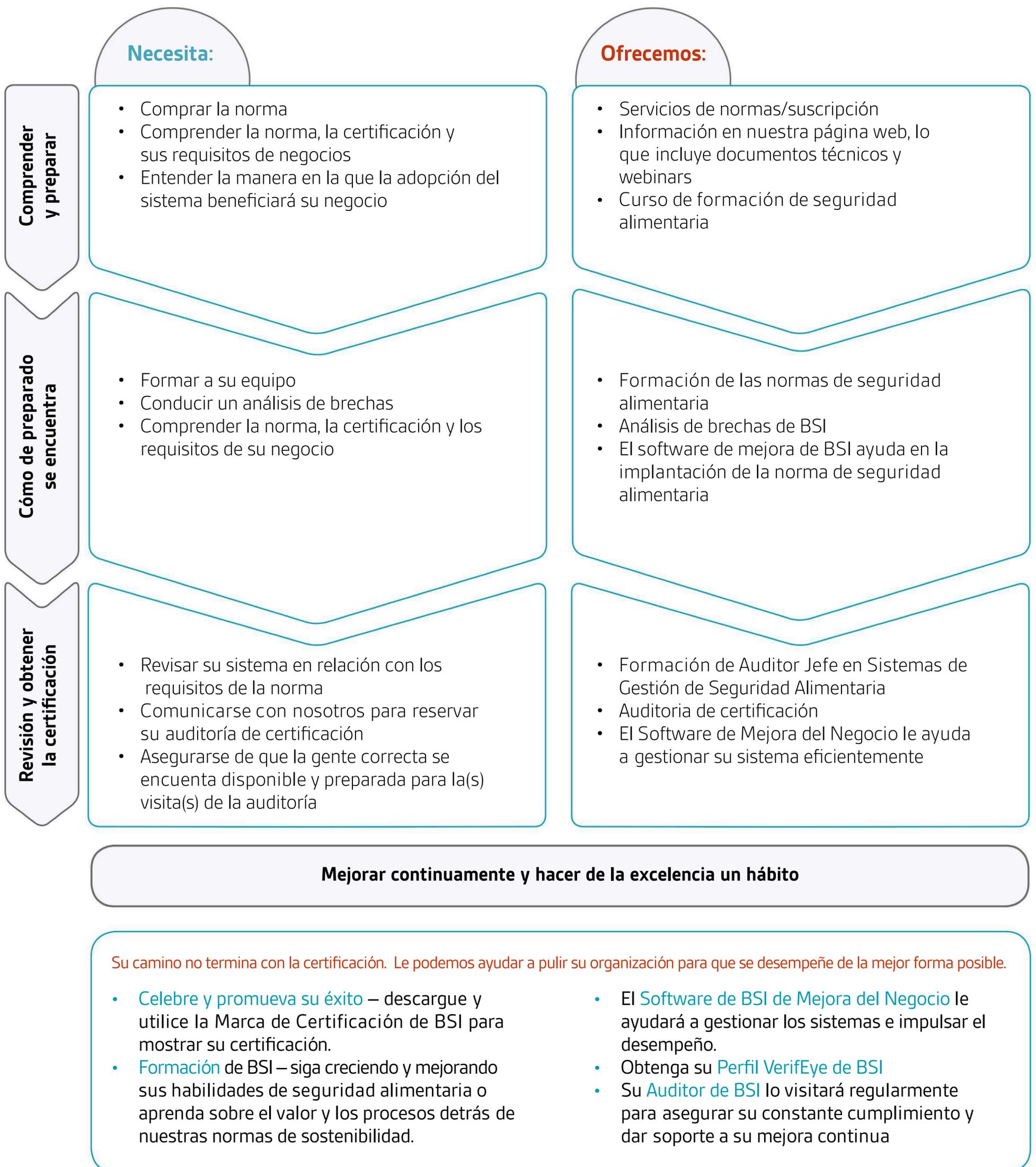
## CSA Star – Seguridad en la Nube

La implantación de CSA STAR adicional a un sistema de gestión de seguridad de la información que cumpla con ISO/IEC 27001, les permite a las organizaciones implantar controles para proteger la información crítica de sus negocios.



# El Camino del Cliente hacia la Resiliencia

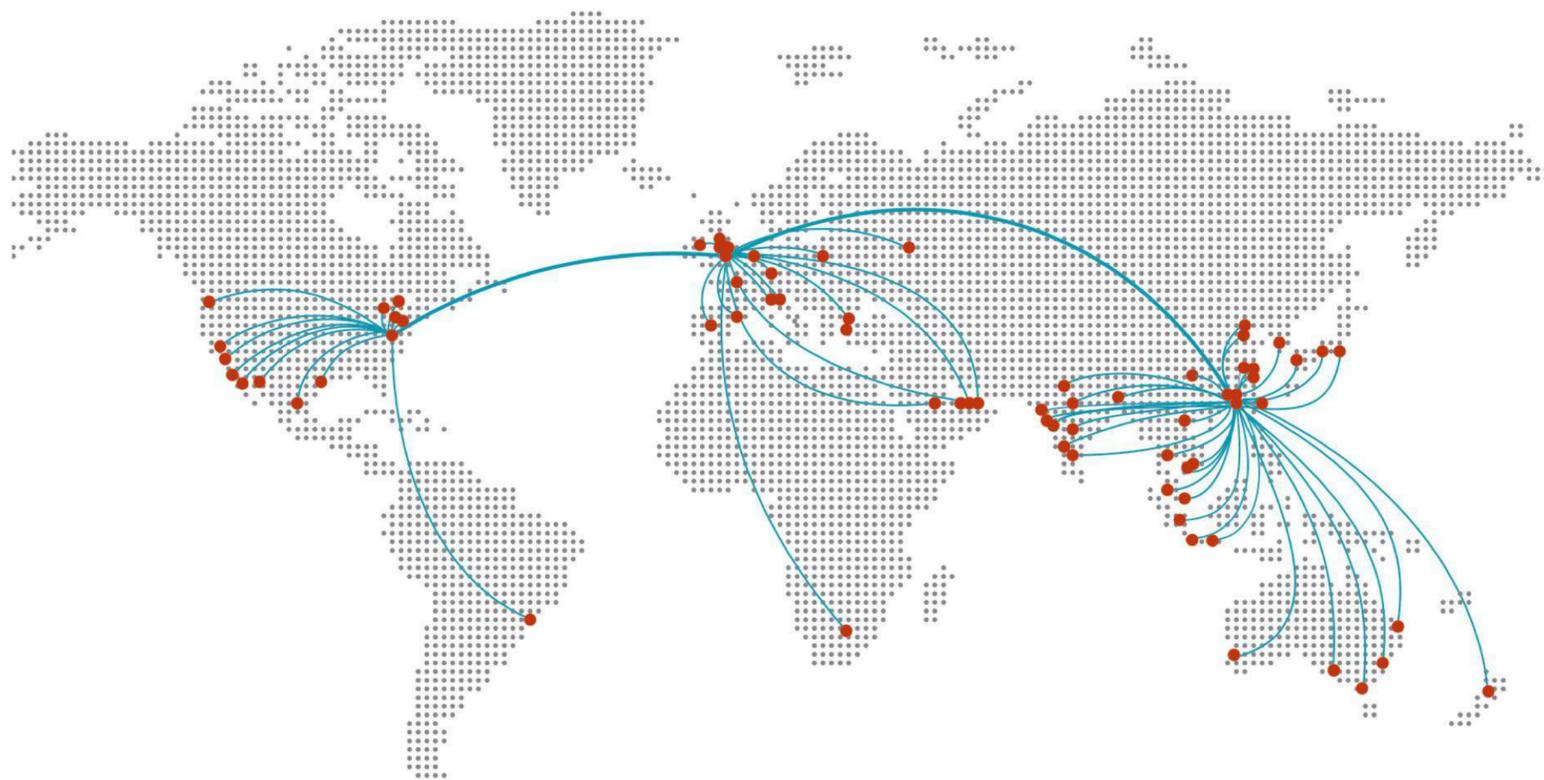
La adopción de las normas puede parecer intimidante, pero no tiene porqué serlo. Ayudamos a nuestros clientes en cada etapa del camino.



# Acerca de BSI

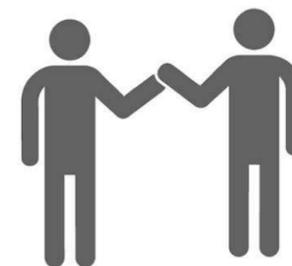
Por Decreto Real, BSI es la compañía de normas empresariales que ayuda a las organizaciones de todo el mundo a hacer de la excelencia un hábito por medio de la creación de normas, la certificación de sistemas, la verificación de proveedores y las actividades de formación que les sirven a las empresas para gestionar los riesgos, reducir los costos y asegurar la sostenibilidad.

Como el organismo de normas de mayor experiencia en el mundo y miembro fundador de ISO, BSI ha sido el líder en la creación de muchas de las normas más reconocidas a nivel global, incluyendo ISO 9001 – Gestión de la Calidad, ISO 14001 – Gestión Ambiental, ISO 45001 – Gestión de la Seguridad y Salud, ISO 22301 – Gestión de la Continuidad del Negocio, ISO 27001 – Seguridad de la Información, ISO 50001 – Gestión Energética, ISO 14046 – Huella Hídrica y BS 10500 – Anti soborno.



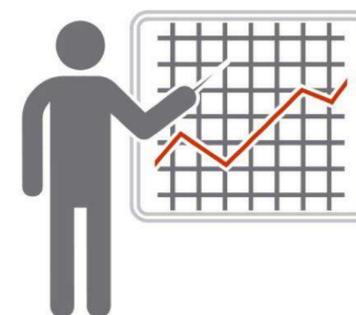
**11.500**

Expertos de la industria dedicados a su éxito



**80.000**

Clientes en todo el mundo



**Formación**

El año pasado impartimos capacitación a 134.000 personas

**Normas**

Proporcionamos acceso a 90.000 normas internacionales, con más de 2.800 tan solo en nuestra cartera alimentaria; BSI brinda soporte al sector global alimentario de la granja hasta la nevera.



**Certificación**

- el año pasado se proporcionaron 191.000 días de auditoría
- 130 auditores de alimentos a nivel global
- 1er lugar en América del Norte y el Reino Unido
- los asistentes calificaron a nuestros formadores con 9.25/10 en nuestra Encuesta Global de Satisfacción del Cliente



**Certificación del Producto**

Los 25 fabricantes de productos sanitarios más importantes del mundo confían en BSI como su organismo notificado para la certificación del mercado CE y poder tener acceso a los mercados globales

# ¿Por qué elegir a BSI?

Pensamos que a todo el mundo se le debe proporcionar alimentos de calidad que sean seguros y sostenibles. Somos un proveedor líder de certificaciones de seguridad alimentaria con amplia experiencia en auditoría para una gran gama de normas de seguridad alimentaria y comerciales en toda la cadena de suministro de alimentos y bebidas, lo que incluye las normas reconocidas por la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI).

Nuestros servicios para el sector alimentario incluyen: certificación, formación, auditorías y soluciones de la cadena de suministro. En combinación pueden ayudar a asegurar a sus clientes y hacer que su organización sea más resiliente al permitirle gestionar los riesgos y las oportunidades relacionadas con sus productos, procesos, personal y las correspondientes cadenas de suministro.

Con más de 2,800 normas alimentarias y agroalimentarias en nuestra cartera, estamos bien posicionados para dar soporte a la industria y los retos a los que se enfrentan con la cadena de suministro lo que incluye: seguridad alimentaria, sostenibilidad, uso de la tierra, la energía, el agua, los riesgos del negocio y las cuestiones de responsabilidad social corporativa.



## Nuestros productos y servicios

Proporcionamos una gama única de productos y servicios complementarios que se gestionan a través de nuestras tres áreas de negocios: el conocimiento, el aseguramiento y el cumplimiento.

### Conocimiento

La base de nuestro negocio se centra en el conocimiento que creamos e impartimos a nuestros clientes. En el área de las normas nuestra reputación sigue creciendo como organismo experto que conjunta especialistas de la industria para darle forma a las normas a nivel local, regional e internacional. De hecho, BSI ha creado originalmente ocho de las 10 normas de los sistemas de gestión más importantes del mundo.

### Aseguramiento

La evaluación independiente de la conformidad de un proceso o producto de acuerdo con una norma específica asegura que nuestros clientes se desempeñen a un alto nivel de excelencia. Formamos a nuestros clientes en la implantación y las técnicas de auditoría de clase mundial para asegurarnos de que maximicen los beneficios de nuestras normas.

### Cumplimiento

Para obtener beneficios reales a largo plazo, nuestros clientes necesitan asegurar el cumplimiento continuo de una regulación, las necesidades del mercado o la norma para que se vuelva un hábito integrado. Proporcionamos una gama de servicios y herramientas diferenciadas de gestión que ayudan a facilitar este proceso.

BSI/MX/01/SC/0119/es

Para obtener más información sobre cómo le podemos ayudar con la gestión de la seguridad alimentaria entre en: **[bsigroup.com/es](https://bsigroup.com/es)** o envíe un correo electrónico a: **[info.esp@bsigroup.com](mailto:info.esp@bsigroup.com)**