



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO**  
PROGRAMA DE MAESTRÍA Y DOCTORADO EN INGENIERÍA  
INGENIERÍA QUÍMICA - SISTEMAS DE CALIDAD

ANÁLISIS COMPARATIVO DE LOS REQUISITOS DEL GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI)  
COMO UNA ESTRATEGIA PARA CONDUCIR PROYECTOS DE MEJORA Y REDUCCIÓN DE  
DEFECTOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**TESIS**  
QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE:  
MAESTRO EN INGENIERÍA

PRESENTA:  
**LUIS FELIPE VARELA ZAPIÉN**

TUTOR:  
DR. JOSÉ SÁMANO CASTILLO  
PROGRAMA DE MAESTRÍA Y DOCTORADO EN INGENIERÍA

CIUDAD UNIVERSITARIA, CD.MX. OCTUBRE 2023



Universidad Nacional  
Autónoma de México



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

**JURADO ASIGNADO:**

Presidente: DRA. OLVERA TREVIÑO MA. DE LOS ÁNGELES

Secretario: M. C. ALPIZAR RAMOS MARÍA DEL SOCORRO

1 er. Vocal: DR. SÁMANO CASTILLO JOSÉ SABINO

2 do. Vocal: M. C. ORTIZ GALLARDO MARÍA GEORGINA

3 er. Vocal: M. I. GARFIAS VÁZQUEZ MARGARITA ROSA

Lugar en donde se realizó la tesis: Posgrado de Ingeniería, Facultad de Química.

**TUTOR DE TESIS:**

DR. JOSE SAMANO CASTILLO

## TABLA DE CONTENIDO

1	INTRODUCCIÓN.....	1
2	OBJETIVO.....	2
3	HIPÓTESIS DE TRABAJO .....	2
4	MARCO TEÓRICO .....	2
4.1	Antecedentes de los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria.....	2
4.1.1	Principios de los sistemas de gestión alimentaria .....	2
4.1.2	Cronología de la inocuidad alimentaria .....	3
4.1.3	La importancia de la Gestión de Inocuidad Alimentaria .....	6
4.2	Generalidades .....	7
4.2.1	Estrategia de la GFSI .....	7
4.2.2	Reconocimiento por la GFSI.....	8
4.2.3	Alcances.....	8
4.2.4	Programas de certificación .....	9
4.3	Herramientas GFSI.....	12
4.3.1	Requerimientos para evaluación comparativa .....	13
4.3.2	Programa de Mercados Globales. ....	33
4.3.3	Proveedores .....	35
4.4	Empresas reconocidas por la GFSI .....	36
4.4.1	Coca-Cola .....	36
4.4.2	Cargill.....	39
4.4.3	Danone.....	44
4.4.4	McDonald's.....	52
4.4.5	Nestlé .....	57
4.5	Mercados Globales, un camino hacia la inocuidad .....	65
4.5.1	Premios Mercados Globales.....	66
4.5.2	Implementación y resultados de los Mercados Globales .....	66
5	ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	75
5.1	Análisis sobre los casos de las empresas reconocidas por la GFSI.....	75
5.1.1	Coca Cola.....	75
5.1.2	Cargill .....	77
5.1.3	Danone.....	79

5.1.4	McDonald's.....	80
5.1.5	Nestlé.....	82
5.2	Panorama general y similitudes de las empresas reconocidas por la GFSI .....	84
5.2.1	Análisis de los proveedores de la industria alimentaria.....	87
5.3	Análisis sobre tres casos premiados del Programa de Mercados Globales de la GFSI	88
5.3.1	Datos principales de la situación socioeconómica de Nigeria .....	89
5.3.2	Datos principales de la situación socioeconómica de Argentina .....	90
5.3.3	Datos principales de la situación socioeconómica de México .....	91
5.3.4	Comparación del sistema socioeconómico de los países analizados .....	94
5.3.5	Similitudes y diferencias de los tres casos.....	94
5.4	Comparación entre las empresas reconocidas por la GFSI y las empresas inscritas en el Programa de Mercados Globales .....	96
6	CONCLUSIONES.....	98
7	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	100

## TABLA DE FIGURAS

Figura 1. Esquema de cómo se conectan los alcances (documento “The GFSI Benchmarking Requirements”, 2021).....	29
Figura 2. Secuencia lógica para la aplicación de un sistema HACCP, (FAO.org, 2021).....	32
Figura 3. Etapas de implementación propuestas por Mercados Globales (documento GFSI, 2021) .....	34
Figura 4. Estrategia para la selección de proveedores (Sarache, Castrillón, Ortiz, 2009, Selección de proveedores: una aproximación al estado del arte) .....	35
Figura 5. Cuadro comparativo de las empresas reconocidas por la GFSI, cumple representando por ✓, cumple satisfactoriamente representado por ✓✓, característica destacada ★ .....	87
Figura 6. La grafica nos muestra una comparación del comportamiento del PIB en miles de millones de USD, se muestran los tres países en los últimos 10 años.....	92
Figura 7. La grafica nos muestra una comparación del crecimiento y descenso del % del PIB, se muestran los tres países en los últimos 10 años. ....	93
Figura 8. La grafica nos muestra una comparación del comportamiento del PIB per cápita en millones de USD, se muestran los tres países en los últimos 10 años.....	93

# **Análisis comparativo de los requisitos del Global Food Safety Initiative (GFSI) como una estrategia para conducir proyectos de mejora y reducción de defectos en la industria alimentaria**

## **1 INTRODUCCIÓN**

Durante las últimas décadas, en el mundo se han visto una gran cantidad de noticias con relación a los malos procesos de la seguridad alimentaria, esto genera que los consumidores pierdan la confianza en la seguridad de los alimentos que compran, las marcas que les gustan e incluso la industria alimentaria en general (GFSI, 2020).

La Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) fue creada en el 2000 para ayudar a abordar este problema global. Es una iniciativa histórica de The Consumer Goods Forum (CGF), una red industrial global que trabaja para apoyar *“Better Lives Through Better Business”*. El objetivo principal de esta organización es fomentar la confianza de los consumidores en los alimentos que compran, es decir, mejorar la inocuidad alimentaria, garantizar la protección y el fortalecimiento de la seguridad del consumidor, esto sin importar de dónde provengan los alimentos ni en qué lugar del mundo vivan (GFSI, 2020).

La GFSI se ha convertido en un vasto movimiento global de múltiples partes interesadas. Se involucra tanto al sector público como al privado, su colaboración es crítica para garantizar un suministro mundial de alimentos seguro.

La GFSI está compuesta por grandes expertos en seguridad alimentaria del mundo de empresas minoristas, de fabricación y de servicios alimentarios, incluidos proveedores ascendentes, así como organizaciones internacionales, gobiernos, instituciones académicas y proveedores de servicios para la industria alimentaria mundial.

Con el fin de tener un mejor control y una mayor cobertura el GFSI decidió implementar redes regionales llamados *“grupos locales del GFSI”*. En este grupo se encuentra ciertas localidades como: Australia, China, Japón, Europa, México, EU-Canadá y Sudamérica (GFSI, 2020).

Para promover la seguridad alimentaria y alcanzar sus metas a nivel local y

global, la GFSI tiene socios internacionales y regionales que comparten el mismo objetivo de armonización y alimentos más seguros. Algunos de los socios son: Codex Alimentarius o "*Código de alimentos*", Organización Internacional de Normalización (ISO), Corporación Financiera Internacional (IFC), entre otros.

El proceso de evaluación comparativa de GFSI es el más reconocido en la industria alimentaria en todo el mundo. Tiene un enfoque simplificado de "*una vez certificado, reconocido en todas las partes*". Esto reduce las ineficiencias derivadas de la duplicación de auditorías y ayuda a reducir las barreras comerciales. El reconocimiento GFSI ofrece un pasaporte al mercado global, tanto para los propietarios de programas de certificación (CPO) reconocidos como para las empresas que certifican.

## **2 OBJETIVO**

Realizar un análisis de los requisitos para la certificación de la Global Food Safety Initiative (GFSI) y de las características de las empresas que son acreedoras del reconocimiento de la misma, permitiendo identificar proyectos de mejora y establecer una relación con los defectos encontrados en proveedores de la industria alimentaria.

## **3 HIPÓTESIS DE TRABAJO**

Existe una correlación de los programas de certificación del GFSI y sus programas de mejora con la disminución de defectos y su grado de recurrencia en los proveedores de la industria alimentaria.

## **4 MARCO TEÓRICO**

### **4.1 Antecedentes de los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria**

#### ***4.1.1 Principios de los sistemas de gestión alimentaria***

A lo largo de la historia, el hombre ha tratado de mantener un control higiénico en los alimentos que consumen, las primeras prácticas fueron solo el saber distinguir los alimentos tóxicos o los contaminados. En aquellos tiempos remotos, no

existían métodos científicos o grandes conocimientos para la conservación de los alimentos, solo se entendía cuando ya no estaban en buen estado o que provocaban efectos diferentes de lo que normalmente sucedía.

Con el desarrollo de la ciencia principalmente de la química, la veterinaria y la microbiología se pudieron perfeccionar y extender los mecanismos de control de los alimentos. Los principales cambios que se produjeron fueron la pasteurización y esterilización. Este nuevo y revolucionario cambio se llevó a cabo en el siglo XIX.

#### **4.1.2 Cronología de la inocuidad alimentaria**

**1903. Federación Internacional de Lechería**, la Federación Internacional de Lechería (FIL) elabora normas internacionales para la leche y los productos lácteos. La FIL fue más tarde un importante catalizador en la concepción de la Comisión del Codex Alimentarius.

**1945. Fundación de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)**. En 1943, 44 gobiernos reunidos en Hot Springs, Virginia (Estados Unidos de América), se comprometen a fundar una organización permanente para la alimentación y la agricultura. En 1945, la Conferencia de la FAO en su primer período de sesiones, celebrado en Quebec (Canadá), crea la FAO como organismo especializado de las Naciones Unidas.

**1947. Organización Internacional de Normalización (ISO)**, la ISO, creada en 1947, es una organización no gubernamental internacional independiente, compuesta por 161 organismos nacionales de normalización. Tienen el objetivo de intercambiar conocimientos y elaborar normas internacionales, que apoyen la innovación y aporten soluciones a los desafíos mundiales.

**1947. Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE)**, la CEPE, creada en 1947, establece reglas, normas y convenios para facilitar la cooperación internacional dentro y fuera de la región.

**1948. Fundación de la Organización Mundial de la Salud (OMS)**, la OMS inició su actividad cuando entró en vigor su Constitución, el 7 de abril de 1948; La Constitución fue aprobada por la Conferencia Sanitaria Internacional, celebrada en Nueva York del 19 de junio al 22 de julio de 1946, y firmada el 22 de julio de 1946 por los representantes de 61 Estados.

**1949. Código Latino americano de Alimentos**. Argentina propone un código alimentario regional para América Latina: el Código Latinoamericano de Alimentos.

**1950. Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS**, comienzan las reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición, aditivos alimentarios y esferas afines.

**1953. Asamblea Mundial de la Salud**, la Asamblea Mundial de la Salud, órgano decisorio supremo de la Organización Mundial de la Salud, EXPRESA la opinión de que el uso creciente de diversas sustancias químicas ha planteado, en las últimas décadas, un nuevo problema de salud pública que sería conveniente investigar.

**1954. Codex Alimentarius Europaeus**, Austria promueve activamente la creación de un código alimentario regional, el Codex Alimentarius Europaeus, o Codex Alimentarius Europeo. El Dr. Hans Frenzel fue Ministro de Alimentación Pública en Austria tras la Segunda Guerra Mundial y concibió la idea de crear una Comisión del Codex Alimentarius Europeo. Con el consentimiento de los Estados europeos, se creó en 1958 el Consejo Europeo del Codex Alimentarius Europaeus.

**1960. Conferencia Regional de la FAO para Europa**, la primera Conferencia Regional de la FAO para Europa respalda la conveniencia de un acuerdo internacional y no de carácter regional en torno a unas normas alimentarias mínimas, e invita al Director General de la Organización a presentar a la Conferencia de la FAO propuestas acerca de un programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias.

**1961. La Conferencia de la FAO decide, en su 11.o período de sesiones, crear la Comisión del Codex Alimentarius**, el Consejo del Codex Alimentarius Europaeus aprueba una resolución en la que se propone que la FAO y la OMS se hagan cargo de sus actividades relacionadas con las normas alimentarias.

**1962. Se pide a la Comisión del Codex Alimentarius que cree el Codex Alimentarius**, La Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias pide a la Comisión del Codex Alimentarius que aplique un programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias y cree el Codex Alimentarius.

**1963. Reunión inaugural de la Comisión del Codex Alimentarius, celebrada en Roma**, reconociendo la importancia del papel de la OMS en todos los aspectos de la alimentación relacionados con la salud y teniendo en cuenta su mandato de establecer normas alimentarias, la Asamblea Mundial de la Salud aprueba el establecimiento del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y aprueba los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius.

**1985. La Asamblea General de las Naciones Unidas declaró que**, en la medida de lo posible, los Gobiernos deberían adoptar las normas del Codex Alimentarius.

**1991. Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias**, se reconoció la importancia de realizar evaluaciones basadas en datos científicos sólidos y principios de evaluación de riesgos.

**1992. Conferencia Internacional FAO/OMS sobre Nutrición**, se reconoció que los reglamentos alimentarios debían tener en cuenta las normas internacionales recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

**1995. Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio**, se reconocieron formalmente las normas, directrices y recomendaciones internacionales, incluido el Codex Alimentarius, como puntos de referencia para la facilitación del comercio internacional y la resolución de conflictos comerciales en el Derecho Internacional.

**1996. Cumbre Mundial sobre la Alimentación de la FAO**, se asumió el compromiso de aplicar medidas, de conformidad con el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y otros acuerdos internacionales pertinentes, que garantizaran la calidad e inocuidad del suministro alimentario.

**2000. 53.a Asamblea Mundial de la Salud**, se reconoció la importancia de las normas, directrices y otras recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius para proteger la salud de los consumidores y asegurar unas prácticas de comercio leales, e instó a los Estados Miembros a participar activamente en las actividades llevadas a cabo en el nuevo ámbito del análisis de riesgos aplicado a la inocuidad de los alimentos.

**2000. Se crea la GFSI**, con el propósito de ayudar a que la inocuidad alimentaria avance en todo el mundo, creando confianza del consumidor.

**2002. Cumbre Mundial sobre la Alimentación**, cinco años después se reafirmó el importante papel de unas normas de inocuidad alimentaria eficaces, basadas en principios científicos y aceptadas internacionalmente.

**2004. Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición**, el Segundo Foro Mundial FAO/OMS de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos afirmó que los países en desarrollo se beneficiarían de un mayor recurso a los textos fundamentales a la hora de establecer sus sistemas de control alimentario.

**2005. Se publica la norma ISO 22000**, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria en todos los procesos implicados desde el lugar de producción del alimento hasta que es consumido.

**2009. Cumbre Mundial sobre la Seguridad Alimentaria**, se reafirmó el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos inocuos y nutritivos.

**2009. Se desarrollado la norma FSSC 22000**, con el fin de garantizar inocuidad de los alimentos, es reconocida por la GFSI.

**2014. Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición**, se recomendó tomar parte activa en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius centrada en la nutrición y la inocuidad de los alimentos, y aplicar a escala nacional, según corresponda, las normas adoptadas en el plano internacional.

**2015. Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible**, de aquí al 2030, poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular los pobres y las personas en situaciones de vulnerabilidad, incluidos los niños menores de 1 año, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año.

#### ***4.1.3 La importancia de la Gestión de Inocuidad Alimentaria***

La inocuidad de alimentos es una prioridad de la Organización Mundial de la Salud, ya que las enfermedades transmitidas por los alimentos y las diarreas transmitidas por el agua, causan anualmente la muerte de 2,2 millones de personas en el mundo aproximadamente, esto representa una carga para los sistemas de salud y la economía mundial (WHO, 2015; Hald, 2016)

La inocuidad alimentaria ha sido de gran importancia en la sociedad, garantiza que un producto no causará daño a los consumidores, cuando se prepara o es ingerido. Los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria han tenido un gran impacto desde que comenzaron con su implementación, las normas y certificaciones, han logrado estandarizar grandes procesos en las organizaciones permitiendo reducir el número de auditorías, pero sobre todo, darle confianza a los consumidores y una certeza de que todo se encuentra en buen estado.

Cuando la certificación obtenida es reconocida por la GFSI, la organización automáticamente tiene el beneficio de poder hacer negocio con cualquier otra empresa también reconocida por la GFSI, te permite crecer y desarrollarte, te da un mayor reconocimiento a nivel internacional, pueden incrementar la productividad, mejorar sus rendimientos, todo esto mientras se mantiene la inocuidad, sanidad y calidad del proceso y el producto. ([mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/09/GFSI-Certification-Fact-Sheet-SP.pdf](http://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/09/GFSI-Certification-Fact-Sheet-SP.pdf), 2021)

Algunas ventajas de la implementación de los Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria para una organización son:

- Mayor transparencia mediante la cadena alimentaria.
- Incluye la mayor parte de los requisitos de las normas vigentes de Seguridad Alimentaria.
- Facilita comunicación de los conceptos de análisis de riesgos y puntos críticos de control de forma internacional.
- Posibilita la comunicación sobre riesgos con los socios de la cadena de suministro.
- Optimiza recursos tanto internamente como en toda la cadena alimentaria.
- Todas las medidas de control están sometidas a análisis de riesgos.
- Mejora de la planificación.
- Documentación mejorada.
- Enfoque sistemático y proactivo que permite identificar riesgos de la Seguridad Alimentaria, además como desarrollo e implementación de medidas de control.

## **4.2 Generalidades**

### **4.2.1 Estrategia de la GFSI**

Los propósitos de la GFSI son:

- a) ayudar a que la inocuidad alimentaria avance en todo el mundo en el interés de la construcción de confianza del consumidor.
- b) Incrementar la eficiencia de la industria para eliminar la redundancia y mejorar la eficiencia operacional.

Donde los objetivos principales son:

Armonización y desarrollo de estándares de programas de certificación de inocuidad alimentaria en el mundo, a través de la evaluación contra los requisitos actualizados de evaluación comparativa. (mygfsi.com, 2021)

Construcción de capacidades de inocuidad alimentaria para la industria y sus proveedores, a través del Programa de Mercados Globales y las acciones de los grupos locales de la GFSI. Se enfocan en empresas que deseen mejorar,

proveyendo lineamientos en gestión de sistemas de inocuidad alimentaria y una plataforma para llegar a la certificación completa. Esto ayuda directamente a incrementar la inocuidad alimentaria y tiene el efecto colateral de ayudar a pequeñas empresas a incrementar el acceso a mercados. (mygfsi.com, 2021)

Asociaciones con los reguladores gubernamentales de inocuidad alimentaria y con otras instancias públicas, a través del diálogo y la participación en programas conjuntos. (mygfsi.com, 2021)

#### **4.2.2 Reconocimiento por la GFSI**

El reconocimiento GFSI ofrece un pasaporte al mercado global, tanto para los CPO (propietarios de programas de certificación) reconocidos como para las empresas que certifican. Para ser reconocidos por la GFSI, los CPO deben verificar que cumplen con los requisitos de evaluación comparativa, uno de los documentos de referencia más ampliamente aceptados en el mundo para los programas de seguridad alimentaria. (migfsi.com, 2021)

Los requisitos de evaluación comparativa de GFSI fueron creados por primera vez en 2001 por un grupo de minoristas motivados por la necesidad de armonizar los estándares de seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro global. Estos requisitos se actualizan con frecuencia con aportaciones de expertos en seguridad alimentaria de todo el mundo para mantenerse al día con las tendencias de seguridad alimentaria. La última actualización con la que cuentan los requisitos de evaluación comparativa es la versión 8, fue liberada en Marzo del 2020. No constituyen una norma de seguridad alimentaria por derecho propio, ni las empresas alimentarias pueden ser auditadas o certificadas con respecto a ellas. Para estos roles existen los CPO. (mygfsi.com, 2021)

#### **4.2.3 Alcances**

La GFSI cuenta con 15 alcances sobre los que están elaborados los requisitos de evaluación comparativa, son una herramienta muy útil y la base de la estructura de la organización, cuando un programa de certificación desea formar parte de la GFSI tiene que identificar con cuál de los alcances checa de acuerdo a lo que realiza, una vez identificado tiene que contrastar sus requisitos con los de los alcances y así darse cuenta con que posibilidades dispone para formar parte de la organización.

Los alcances son los siguientes:

- AI - Cría de animales para carne / leche / huevos / miel.

- All - Cultivo de pescado y mariscos.
- BI - Cultivo de Plantas (distintos de granos y legumbres).
- BII - Cultivo de Granos y Legumbres.
- BIII - Manipulación preproceso de productos vegetales.
- CO - Conversión primaria animal.
- CI - Procesamiento de productos animales perecederos.
- CII - Procesamiento de productos vegetales perecederos.
- CIII - Procesamiento de productos perecederos de origen animal y vegetal (productos mixtos).
- CIV - Procesamiento de productos animales y vegetales estables en el ambiente (productos mixtos).
- D - Producción de piensos.
- E - Catering.
- FI - Minorista / Mayorista.
- FII – Corredor / Agente de alimentos.
- G - Prestación de Servicios de Almacenamiento y Distribución.
- I - Producción de Envases para Alimentos.
- JI - El diseño y construcción de equipos e instalaciones dedicadas a la producción de alimentos por el proveedor de tales servicios.
- JII - El diseño y la construcción de equipos e instalaciones dedicados a la producción de alimentos (para usuarios de edificios y equipos).
- K - Producción de (bio) químicos y biocultivos utilizados como ingredientes alimentarios o coadyuvantes de procesamiento en la producción de alimentos.

#### **4.2.4 Programas de certificación**

El GFSI cuenta con 12 programas reconocidos que ofrecen una certificación los cuales son los siguientes: Global Standard for Food Safety (BRCS), Canadian Horticultural Council On-Farm Food Safety Program (CanadaGAP), Freshcare, Food Safety System Certification (FSSC 22000), Global Aquaculture Alliance (GAA), Global Red Meat Standard (GRMS), GLOBALG.A.P., International Food Standard (IFS), Japan Food Safety Management Association (JFSM), Japan GAP Foundation (ASIAGAP), primusGFS y Safe Quality Food Institute (SQF).

**BRCS (aplicación de alcance BII, CO, CI, CII, CIII, CIV, K)** La empresa fue fundada en 1996 por minoristas que querían armonizar los estándares de seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro. Es una marca global líder en el mercado que ayuda a generar confianza en la cadena de suministro. Sus estándares globales de seguridad alimentaria, empaques y materiales de empaque, almacenamiento y distribución, productos de consumo, agentes y corredores, comercio minorista, sin gluten, basado en plantas y comercio ético,

establecen el punto de referencia para las buenas prácticas de manufactura y ayudan a brindarles a los clientes la garantía de que sus productos son seguros, legales y de alta calidad. (brcgs, 2021)

**CanadaGAP (aplicación de alcances BI, C y D).** Es un programa de seguridad alimentaria para empresas que producen, manipulan y comercializan frutas y verduras. El programa ha recibido el reconocimiento total del gobierno canadiense y está diseñado para ayudar a implementar y mantener procedimientos efectivos de seguridad alimentaria en las operaciones de productos frescos. La industria hortícola ha desarrollado dos manuales, uno específico para las operaciones de invernadero y el segundo para otras operaciones de frutas y hortalizas, funcionarios del gobierno canadiense han revisado su solidez técnica. Los manuales están diseñados para empresas que implementan Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en sus operaciones de producción, empaque y almacenamiento, y para reempacadores y mayoristas que implementan Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y programas HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). (canadagap.ca/program/, 2021)

**Freshcare (aplicación de alcances BI y D).** Freshcare fue lanzado en julio del 2000, opera como una organización de beneficios de la industria, proporcionando estándares de garantía para la industria australiana de productos frescos. Con base en los principios de GAP (Buenas Prácticas Agrícolas) y HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), Freshcare fue diseñado para permitir que sea implementado por todas las empresas de productores, independientemente de los cultivos, el tamaño de la operación o la ubicación en Australia. (freshcare.com, 2021)

**FSSC 22000 (aplicación de alcances C, D, E, F, y J).** Representa un nuevo enfoque a la gestión de riesgos de seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro. FSSC 22000 es un esquema de certificación completo basado en la norma ISO 22000, el Sistema Internacional de Seguridad Alimentaria, combinado con una de las especificaciones técnicas (ISO/TS 22002-1 o PAS 223 / ISO/TS 22002-4) y requisitos adicionales de GFSI. FSSC 22000 está diseñada para impulsar la armonización internacional y la transparencia en las normas de seguridad alimentaria. (fssc22000.com, 2021)

**GAA (aplicación de alcances E).** Se funda en 1997, realizan prácticas de acuicultura en todo el cultivo, procesamiento y distribución de productos de acuicultura. Su objetivo es ampliar la disponibilidad de productos del mar de las instalaciones certificadas por las Mejores Prácticas de Acuicultura. (aquaculturealliance.org, 2021)

**GRMS (aplicación de alcances C y E)** Fue fundada por el Consejo Danés de Agricultura y Alimentos, en asociación con sus miembros de matadero y el Instituto Danés de Investigación de Carne, es un esquema personalizado para los requisitos específicos de la industria de la carne roja. Su objetivo es brindar transparencia en bienestar animal, calidad, seguridad alimentaria e higiene en fábricas que sacrifican, cortan, deshuesan, procesan y manipulan carne y productos cárnicos de carne de cerdo, vacuno, cordero / oveja, cabra y caballo. (grms.org, 2021)

**Global G.A.P. (aplicación de alcances BI y D).** Es el programa de aseguramiento de granjas más importante del mundo, que traduce los requisitos del consumidor en Buenas Prácticas Agrícolas en una lista de países en rápido crecimiento. Ofrece más de 40 estándares y programas para 3 ámbitos: Cultivos, Ganadería y Acuicultura.

**IFS (aplicación de alcances C, D, E, L y J).** Tiene ocho normas enfocadas en las áreas de alimentación y no alimentación que cubren los diferentes procesos y servicios a lo largo de la cadena de suministro. IFS no determina como tienen que ser estos procesos sino que proporciona una evaluación de los mismos a través de un enfoque basado en el riesgo. Las diferentes normas son utilizadas por fabricantes y distribuidores en todo el mundo para así dar respuesta a la demanda de calidad, transparencia y eficiencia que resultan de la globalización. El propósito del IFS es reducir costos y dar transparencia a toda la cadena de proveeduría.

JFSM (aplicación de alcances E).

ASIAGAP (aplicación de alcances BI, BII y D).

**PrimusGFS (aplicación de alcances BI, BII, D, E, y J).** Es un Programa de Certificación de productos del sector de frutas y verduras, desde operaciones de cultivo hasta productos de frutas y verduras mínimamente procesados (recién cortados). Dependiendo de la operación que se audite, las auditorías de PrimusGFS incluyen Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA), Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). PrimusGFS es propiedad y está administrado por Azzule Systems. Las auditorías de PrimusGFS son realizadas por Organismos de Certificación (empresas auditoras) que están aprobados por el Programa de Certificación de PrimusGFS y acreditados bajo ISO / IEC 17065 o ISO / IEC 17021 para realizar auditorías de PrimusGFS. (primusgfs.com, 2021)

**SQF (aplicación de alcances AI, BI, C, D, E, F y J).** Es un sistema de

certificación integral para productores, mayoristas y distribuidores que asegura la inocuidad y gestión de calidad alimentaria en todos los eslabones de la cadena de abasto. (sqfi.com, 2021)

Para lograr una certificación reconocida por la GFSI se tienen que seguir los siguientes pasos:

- a) **Alcance.** Ingresar en la página oficial de la GFSI, en la parte de reconocimiento observar todos los alcances con los que cuenta la GFSI, identificar con cual se pretende evaluar, una vez seleccionado observar los programas de certificación reconocidos por la GFSI que cubren ese alcance.
- b) **Contacto.** Establecer contacto con los propietarios de ese programa de certificación, se analizan los requisitos y se determina qué programa de certificación está más alineado con los intereses comerciales agroalimentarios.
- c) **Evaluación.** Llevar a cabo un análisis de las prácticas de gestión de inocuidad de alimentos de su instalación y las requeridas por su CPO.
- d) **Preparación.** Revisar los requisitos previos de CPO. Realizar un análisis HACCP y asegurarse de que se hayan establecido puntos de control en el proceso. Preparar procedimientos. Verificar que el sitio sea capaz de cumplir los requisitos del esquema elegido realizando auditorías internas.
- e) **Auditoría.** Consultar el sitio web de CPO para encontrar los organismos de certificación que están acreditados para certificar contra ese programa de certificación o solicitar una lista aprobada de organismos de certificación del CPO. Iniciar con el programa de certificación.
- f) **Mantenimiento.** Asegurar que la instalación siga cumpliendo con los requisitos, antes de la expiración de la certificación realizar otra auditoría.

### 4.3 Herramientas GFSI

Para poder ser parte de la GFSI las organizaciones cuentan con diferentes herramientas:

- **Requerimientos para evaluación comparativa.** Aprobación de los esquemas existentes (CPOs.) Aprobación, soporte y autorización de los estándares existentes por un organismo global. Está basado en Codex Alimentarius, es la columna vertebral de la GFSI, ya que establece todos los requisitos mínimos con los que la organización tiene que contar para poder formar parte de la GFSI, es una herramienta clave para alcanzar la inocuidad alimentaria, mejorar eficiencia y fomentar la armonización.

- **Equivalencia técnica.** Herramienta limitada a los programas de certificación de inocuidad alimentaria de los gobiernos.
- **Programa de Mercados Globales.** Acercamiento pasó a paso para el desarrollo de capacidades en las operaciones con el fin de mejorar sus sistemas de inocuidad alimentaria.
- **Examen para Auditor.** Fortalecimiento de la credibilidad de las auditorías contra los programas de certificación reconocidos de la GFSI.

#### ***4.3.1 Requerimientos para evaluación comparativa***

Los requisitos de evaluación comparativa de la GFSI se crean mediante el consenso de expertos; forman un entendimiento compartido y ampliamente aceptado de lo que constituye un programa sólido de certificación de seguridad alimentaria. Estos requisitos especifican el proceso de evaluación comparativa de la GFSI, el método para el reconocimiento de los programas de certificación de seguridad alimentaria.

Los pasos y procedimientos de la aplicación de estos requisitos garantizan que el proceso de evaluación comparativa de GFSI sea:

- Llevado a cabo de manera imparcial y transparente por un Líder de Benchmarking técnicamente competente bajo la supervisión del Gerente Técnico de GFSI.
- Transparente y abierto al escrutinio de las partes interesadas.
- Revisado, mantenido y actualizado para asegurar consistencia e integridad.

Un programa de certificación puede tener un enfoque principal o un enfoque histórico distinto de los relacionados con la seguridad alimentaria. Solo aquellos requisitos especificados en el Programa de Certificación relacionados con la seguridad alimentaria serán evaluados por la GFSI con el propósito de reconocimiento.

La GFSI ha definido alcances de reconocimiento relacionados con productos o servicios, al seleccionar los alcances de reconocimiento de GFSI para su aplicación, el propietario del programa de certificación deberá asegurarse de que los requisitos de evaluación comparativa de GFSI relacionados con los alcances de reconocimiento de GFSI seleccionados se abordan claramente en sus documentos normativos, ya que estos se evaluarán contra ellos.

Los propietarios del programa de certificación de opciones de aplicación deberán solicitar una evaluación comparativa completa si el programa de certificación de la aplicación se encuentra en alguno de los siguientes supuestos:

- No se ha sometido previamente a una evaluación comparativa por GFSI.
- Ha sido evaluado previamente, pero la solicitud fue retirada sin completar el proceso de evaluación comparativa (reenvío).
- Se ha sometido con éxito a una evaluación comparativa con una versión anterior de los Requisitos de evaluación comparativa de GFSI (nueva evaluación comparativa)
- Ha sido previamente reconocido por GFSI pero se le retiró el reconocimiento.

Los propietarios del programa de certificación deberán solicitar el reconocimiento continuo si el programa de certificación en la solicitud es:

- Reconocido por GFSI en comparación con la versión actual de los Requisitos de evaluación comparativa de GFSI, pero estará sujeto a cambios que podrían comprometer su reconocimiento GFSI, como cambios en su gobierno o propiedad, su sistema de gestión o documentos normativos.
- Ya se ha reconocido con respecto a la versión actual de los requisitos de evaluación comparativa de GFSI, y el propietario del programa de certificación está solicitando un nuevo alcance de reconocimiento de GFSI (extensión del alcance de GFSI),
- Sujeto a la suspensión de su reconocimiento GFSI.

#### *4.3.1.1 La metodología de evaluación comparativa de GFSI*

En el proceso de certificación participan diferentes áreas para dar el visto bueno y aceptar que cumpla con todos los requisitos, se involucran la Junta de la GFSI, el Director ejecutivo de la GFSI, el Líder de Benchmarking y el Gerente Técnico de la GFSI.

El Gerente Técnico de es responsable de salvaguardar el proceso de evaluación comparativa de la GFSI, el Líder de Benchmarking es seleccionado y aprobado por la Junta de la GFSI para determinar si un Programa de Certificación cumple con los Requisitos de Benchmarking, él reporta al Gerente Técnico, el director ejecutivo es responsable del cumplimiento del proceso de evaluación comparativa y finalmente la Junta de la GFSI toma una decisión final sobre el reconocimiento del Programa de Certificación.

El proceso de evaluación comparativa de la GFSI debe completarse en un máximo de 12 meses a partir de la fecha en que se acepta una solicitud. La Junta de la GFSI tiene la autoridad para extender este tiempo.

Este proceso se llevará a cabo de acuerdo con los siguientes pasos clave:

1. **Solicitud:** este paso confirma que el propietario del programa de certificación solicitante cumple con los criterios de elegibilidad de la GFSI y garantiza que se acuerde un plan de trabajo.
2. **Revisión de escritorio:** este paso se centra en una evaluación del contenido de los documentos normativos y las reglas de gobierno de un Programa de Certificación en comparación con los Requisitos de evaluación comparativa de GFSI,
3. **Visita a la oficina:** este paso se enfoca en evaluar el cumplimiento del Propietario del Programa de Certificación con sus reglas de gobierno a través de una revisión de registros en su oficina. Se centra en confirmar la alineación con la Parte II de los Requisitos de evaluación comparativa de GFSI.
4. **Plan de acción correctiva:** este paso garantiza que se acuerde y valide un plan de acción correctiva para abordar cualquier incumplimiento de los requisitos de evaluación comparativa de GFSI.
5. **Consulta pública a las partes interesadas:** este paso garantiza que el proceso de evaluación comparativa de GFSI sea transparente y se someta al escrutinio de GFSI y de las partes interesadas del propietario del programa de certificación.
6. **Realización de acciones correctivas:** este paso asegura la verificación de que las acciones correctivas planificadas para abordar cualquier no conformidad se implementan completamente en el Programa de Certificación.
7. **Decisión final y comunicación de la Junta de la GFSI:** este paso concluye la evaluación del Programa de Certificación y asegura la comunicación del resultado de esta evaluación a la GFSI y a las partes interesadas del Propietario del Programa de Certificación.
8. **Monitoreo de la alineación continua:** este paso asegura que el propietario del programa de certificación sea monitoreado regularmente y continúe cumpliendo con los requisitos de evaluación comparativa de la GFSI.

#### 4.3.1.2 *Requerimientos por alcance*

Cada uno de los alcances contiene elementos clave requeridos en un Programa de certificación, estos son las tres secciones que se tienen que tomar en cuenta para una comparación de los requisitos:

- Sistemas de gestión de peligros y riesgos (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) o sistemas basados en HACCP).
- Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.
- Buenas Prácticas Industriales, Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas Agrícolas.

#### **Sección 1, HACCP, Sistema de gestión de peligros y riesgos.**

*El alcance del Sistema de Gestión de Riesgos y Peligros.* Debe definirse por producto / categoría de producto y / o por proceso o paso de producción, será aplicable al alcance de la certificación del sitio, se revisará periódicamente y en caso de cualquier cambio que afecte la seguridad alimentaria.

#### *Proceso de diseño higiénico.*

- Un equipo multidisciplinario competente deberá evaluar el diseño higiénico y la evaluación de riesgos de los nuevos edificios / equipos.
- El diseño higiénico y la idoneidad de los edificios y equipos se evaluarán a lo largo de su ciclo de vida desde el concepto de diseño, hasta la construcción, la compra y durante el uso, hasta el final de su vida prevista.
- Se adoptarán principios adecuados de diseño higiénico de edificios / equipos basados en la evaluación de riesgos designada, apropiados para su uso previsto y teniendo en cuenta las especificaciones del usuario.
- Los edificios y el equipo deberán tener un diseño que se pueda limpiar para cumplir con todos los objetivos de limpieza.
- Los edificios y el equipo se diseñarán y construirán para evitar condiciones de crecimiento favorables (para microorganismos, plagas y su refugio), apropiadas para su uso previsto.
- Los edificios y el equipo deberán diseñarse para evitar la contaminación adecuada al uso previsto.
- Siempre que sea pertinente, se deben consultar las normas / directrices de diseño higiénico reconocidas para el diseño y la construcción de edificios y equipos, adecuados para su uso previsto.
- Se adoptarán principios de diseño higiénico apropiados para la instalación de nuevos equipos y la construcción de edificios en los sitios de manipulación de alimentos.

### *Evaluación de riesgos.*

- Se debe establecer, implementar y mantener una evaluación de riesgos de diseño higiénico documentada para los peligros de seguridad alimentaria en edificios / equipos nuevos y existentes. Deberá incluir como mínimo las siguientes consideraciones: uso previsto, identificación de peligros para la seguridad alimentaria, evaluación.

### *Uso previsto.*

- Se debe especificar el uso previsto del edificio / equipo.

## **Sección 2, Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria.**

*Responsabilidad de la gestión.* Se debe establecer, implementar y mantener una estructura organizacional.

*Compromiso de la dirección y cultura de seguridad alimentaria.* Se proporcionará evidencia del compromiso de la alta dirección para establecer, implementar, mantener y mejorar continuamente el Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

*Revisión de gestión.* La alta dirección deberá revisar todos los elementos del Sistema de gestión de seguridad alimentaria.

*Legislación sobre seguridad alimentaria.* Se establecerán, implementarán y mantendrán procedimientos para garantizar el cumplimiento de la legislación aplicable.

*Sistema de gestión de seguridad alimentaria.* Los elementos del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria se establecerán, implementarán, mantendrán y mejorarán continuamente y tendrán un alcance apropiado para la gama de actividades comerciales que se cubrirán.

*Política y objetivos de seguridad alimentaria.* Deberá existir una declaración de política de seguridad alimentaria clara, concisa y documentada, así como objetivos medibles.

*Defensa alimentaria.* Se debe establecer, implementar y mantener un procedimiento de evaluación de amenazas de defensa alimentaria para identificar amenazas potenciales y priorizar las medidas de defensa alimentaria.

*Fraude alimentario.* Se establecerá, implementará y mantendrá un procedimiento de evaluación de la vulnerabilidad al fraude alimentario.

*Requisitos de documentación.* Se debe establecer, implementar y mantener un procedimiento para la gestión y el control de la información documentada requerida para demostrar la operación y el control efectivos de los procesos y el Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

*Requisitos / especificaciones.* Se deben establecer, implementar y mantener requisitos o especificaciones específicos para todos los insumos del proceso.

*Procedimientos.* Se deben establecer, implementar y mantener procedimientos e instrucciones efectivos para todos los procesos y operaciones que tengan un efecto en la seguridad alimentaria.

*Gestión de recursos.* Se identificarán y asignarán los recursos necesarios para establecer, implementar, mantener, revisar y mejorar el Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

*Compras y desempeño del proveedor.* Los procesos de compra deben controlarse para garantizar que todos los insumos del proceso, incluidos los materiales y servicios comprados externamente que tienen un efecto en la seguridad alimentaria, se ajusten a los requisitos o especificaciones especificados, así como a los requisitos reglamentarios y de seguridad alimentaria.

*Trazabilidad.* Se deben establecer, implementar y mantener procedimientos para asegurar la identificación del producto por parte del proveedor (mínimo un paso atrás) a través de cualquier proceso realizado hasta el destinatario del alimento (mínimo un paso adelante).

*Control de equipos / dispositivos de medición y monitorización.* Se deben identificar los equipos / dispositivos utilizados para medir los parámetros críticos para garantizar la seguridad alimentaria y serán calibrados periódicamente.

*Prueba.* Se debe establecer, implementar y mantener un procedimiento para garantizar que los análisis de los parámetros alimentarios críticos para la seguridad alimentaria sean realizados por laboratorios competentes y utilizando métodos de muestreo y análisis apropiados y que dichos análisis se realicen de acuerdo con los requisitos aplicables de ISO / IEC. 17025.

*Auditoría interna.* Se establecerá, implementará y mantendrá un procedimiento de auditoría interna; cubrirá todos los elementos del sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

*Manejo de quejas.* Se debe establecer, implementar y mantener un procedimiento para la gestión de quejas y datos de quejas para garantizar que se evalúen las quejas y se implementen acciones correctivas cuando sea necesario.

*Gestión de incidentes graves.* Se debe establecer, implementar y mantener un procedimiento de gestión de incidentes, que incluya la retirada de productos. El procedimiento de retirada se probará periódicamente para comprobar su eficacia.

*Liberación de productos.* Se debe establecer, implementar y mantener un procedimiento de liberación de productos.

*Control de no conformidad.* Se debe establecer, implementar y mantener un procedimiento para asegurar que cualquier no conformidad que afecte la seguridad alimentaria y cualquier producto no conforme se identifique y controle claramente para evitar el uso o la entrega no intencionada.

*Acciones correctivas.* Deberá establecerse, implementarse y mantenerse un procedimiento para la determinación e implementación de acciones correctivas en caso de cualquier no conformidad significativa relacionada con la seguridad alimentaria.

### **Sección 3, Requisitos de buenas prácticas industriales**

*Terreno utilizado para la producción.* Se evaluará la tierra utilizada para la producción en busca de riesgos y contaminación. Se deben implementar medidas de control para reducir los riesgos a niveles aceptables.

*Entorno local.* Todos los terrenos dentro del sitio deben mantenerse para prevenir la contaminación y permitir la producción de productos seguros.

*Ubicación, diseño y distribución.*

- Las estructuras, incluidas todas las áreas contiguas, el equipo, las instalaciones y los sistemas de alimentación deben ubicarse, diseñarse y construirse para facilitar la limpieza y el control de plagas adecuados. Cuando corresponda, el diseño y la distribución deberán permitir el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene, incluida la protección contra la contaminación cruzada entre las operaciones y durante las mismas.
- Todos los edificios deberán estar marcados para indicar que habita ganado y que no se permite la entrada a personas no autorizadas.
- La instalación del sitio debe estar cercada y los puntos de entrada controlados por puertas con cerradura.

- Los puntos de entrada y salida del emplazamiento deberán estar equipados para la limpieza y desinfección de las ruedas del vehículo.
- Los puntos de entrada anexos de las estructuras del edificio deberán estar equipados con materiales de limpieza y desinfectante de calzado.
- Se deben proporcionar sistemas e instalaciones adecuados de drenaje y eliminación de desechos.

*Prevención de la contaminación cruzada.*

- Se tomarán medidas efectivas durante la producción, almacenamiento y transporte para prevenir la contaminación cruzada de animales por insumos agrícolas, agentes de limpieza, medicamentos veterinarios o personal que entre directa o indirectamente en contacto con otros sitios, animales o productos agrícolas.
- El ganado y los productos deberán almacenarse, alojarse temporalmente y transportarse en condiciones que minimicen la posibilidad de contaminación microbiana, química o física.
- El alimento debe almacenarse de forma segura y manipularse por separado de los líquidos de desecho, el estiércol sin tratar, las sustancias peligrosas, los medicamentos veterinarios y los productos químicos de limpieza.
- Deberán existir procedimientos para asegurar que la aplicación de insumos agrícolas y veterinarios se maneje adecuadamente para minimizar el potencial de contaminación microbiana o química.

*Instalaciones para empleado.* Las instalaciones para los empleados, incluidas las instalaciones para el lavado de manos y los sanitarios, y las instalaciones públicas, cuando corresponda, se deben diseñar y operar para minimizar los riesgos de seguridad alimentaria.

*Higiene y salud del personal.*

- Se deben establecer, implementar y mantener estándares de higiene personal para minimizar los riesgos de seguridad alimentaria.
- Se proporcionará un equipo de protección adecuada para minimizar los riesgos de seguridad alimentaria.
- Los requisitos de la sección de higiene y salud del personal se aplicarán a los empleados, contratistas y visitantes en proporción a su impacto en la seguridad alimentaria.

*Capacitación del personal.* Se debe establecer, implementar y mantener un sistema para asegurar que todos los empleados estén calificados y capacitados cuando sea necesario, para tener un conocimiento de la seguridad alimentaria, acorde con su actividad.

### *Mantenimiento, limpieza y desinfección.*

- Se debe establecer, implementar, mantener y monitorear un programa apropiado de limpieza y desinfección. Se medirá su eficacia para eliminar los riesgos de seguridad alimentaria.
- Las instalaciones, el equipo y los materiales químicos de limpieza deben ser adecuados para su uso previsto y deben almacenarse y usarse de manera apropiada.
- Los procedimientos de limpieza deberán reflejar el tipo de sistema de captura y producción, su profundidad y la especie animal.

*Inspecciones / controles del sitio.* Se debe establecer, implementar y mantener un programa de inspecciones / verificaciones del sitio para garantizar que el sitio y el equipo se mantengan en condiciones adecuadas para garantizar la seguridad alimentaria, según corresponda a la actividad del sitio.

### *Calidad del agua.*

- Las instalaciones interiores de producción primaria deberán mantener un suministro de agua apta para su propósito y que no comprometa la seguridad alimentaria, para el lavado de manos, equipos y lavado postcosecha, con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución.
- Deberán existir procedimientos para identificar las fuentes de agua utilizadas en la finca (municipio, agua de riego reutilizada, pozo, canal abierto, embalse, ríos, lagos, estanques de la finca, etc.) y evaluar su idoneidad para el uso previsto.
- Sobre la base de la evaluación de riesgos, se deben implementar medidas para proteger las fuentes de aguas agrícolas de una posible contaminación, incluidas acciones correctivas para minimizar el riesgo de contaminación (por ejemplo, del ganado, tratamiento de aguas residuales, desechos humana).
- Sobre la base de la evaluación de riesgos, se analizará el agua para detectar contaminantes microbianos y químicos. La frecuencia de las pruebas dependerá de la fuente de agua y de los riesgos de contaminación ambiental, incluida la contaminación intermitente o temporal (por ejemplo, lluvias intensas, inundaciones, etc.).
- Si se almacena agua agrícola, los tanques, contenedores o cisternas no deben ser una fuente de contaminación para el agua o el producto.
- El agua que contenga medicamentos veterinarios deberá estar claramente identificada, adecuadamente aislada / gestionada y mantenida.

*Gestión de residuos.* La recolección, almacenamiento y eliminación de material de desecho, incluidas las aguas residuales y el drenaje cuando corresponda, no representará ningún riesgo para la seguridad alimentaria.

*Gestión de residuos: aguas residuales y purines.* Las aguas residuales no tratadas y los purines de las plantas de tratamiento de aguas residuales no se esparcirán en áreas a las que pueda acceder el ganado ni se utilizarán para la fertilización de pastizales en los que se cultivan piensos.

*Gestión de residuos: residuos veterinarios.*

- Se tomarán las disposiciones necesarias para el almacenamiento y la eliminación de los desechos clínicos veterinarios.
- Los medicamentos veterinarios que hayan alcanzado su fecha de caducidad se eliminarán de acuerdo con las instrucciones del fabricante y de conformidad con la legislación nacional.

*Gestión de residuos: animales muertos.*

- Se tomarán las disposiciones necesarias para la recogida, almacenamiento y retirada de los cadáveres de animales para su eliminación.
- Las empresas de eliminación no deben pasar por las instalaciones de producción para retirar las canales. Las empresas de eliminación no deben pasar por las instalaciones de producción para retirar las canales.

*Gestión de residuos: estiércol.* El estiércol de corral se coleccionará en un lugar fijo con servicios adecuados equipados con una losa de tierra firme e impermeable al agua de la marea. El estiércol de aves de corral no se considerará estiércol sólido y se tratará en consecuencia.

*Control de plagas.* Cuando la producción primaria se lleve a cabo en establecimientos de interior, se seguirán las recomendaciones de los Códigos de Prácticas Internacionales Recomendados del Codex Alimentarius - Principios Generales de Higiene de los Alimentos y los códigos de Prácticas de Higiene para productos específicos con respecto al control de plagas.

*Entrada: estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales.* Deberán existir procedimientos para asegurar que el productor esté obligado a tomar en consideración las directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS) sobre el uso seguro de aguas residuales y excrementos de ganado en la agricultura, según corresponda.

*Insumos: medicamentos y vacunas aprobados.*

- Los medicamentos y vacunas adquiridos deberán cumplir con la legislación aplicable (tanto el país de producción como el de venta prevista) y estarán marcados por el fabricante.
- El agricultor deberá poder demostrar la compra de medicamentos veterinarios y vacunas en todo momento mediante el uso de documentación específica, recibos de la farmacia veterinaria y copias de prescripciones veterinarias u órdenes de producción de medicamentos en el pienso.
- Toda la documentación deberá ser completada o verificada por el veterinario o un asesor competente reconocido.

*Ingreso – alimento.* El alimento no debe estar contaminado por empaques u otros materiales extraños.

*Transporte.* Todos los contenedores y vehículos utilizados para el almacenamiento y transporte deberán ser adecuados para el propósito previsto para minimizar los riesgos de seguridad alimentaria.

*Almacenamiento.* Los materiales de limpieza, los medicamentos veterinarios y los productos químicos agrícolas deberán identificarse específicamente, almacenarse de forma adecuada y utilizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante para el propósito previsto.

*Almacenamiento – alimento.*

- Los lugares de almacenamiento de piensos y componentes de piensos deben comprobarse a intervalos regulares para comprobar su limpieza, hongos, mohos, temperatura y otras posibles contaminaciones.
- El almacenamiento adecuado permitirá conservar la integridad de los números de lote o las marcas de identificación del originador. Se evitará la mezcla de piensos de diferentes especies, productores o fabricantes mediante el uso de silos separados y otros medios de almacenamiento.

*Almacenamiento: medicamentos y vacunas aprobados.*

- Los medicamentos veterinarios y las vacunas se almacenarán de acuerdo con la información de la etiqueta.
- Los medicamentos en el pienso y las vacunas se almacenarán de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de que los animales se alimenten involuntariamente.

*Gestión de existencias.* Se mantendrán registros completos de ganado. Esos registros deberán detallar el ganado actual en la finca, una descripción general de las transacciones recientes de ganado, entradas y salidas de ganado,

movimientos fuera y dentro de la finca, y la situación de pérdida reciente dentro de una población o unidad de producción ganadera. Estos serán animales o lotes, según corresponda a la norma de la industria para la especie.

#### *Equipo.*

- El equipo y los contenedores que entren en contacto con el ganado y los alimentos para animales deberán estar hechos de materiales que no sean tóxicos y diseñados y construidos para garantizar que puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse para evitar la contaminación.
- El equipo debe usarse y almacenarse para minimizar el riesgo de seguridad alimentaria.
- El equipo veterinario, incluidos los artículos médicos desechables usados y no utilizados, se almacenará de forma segura y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Los instrumentos médicos deben estar limpios y ser adecuados para el uso previsto.
- El equipo para el almacenamiento de estiércol líquido, agua de jardín contaminada y filtraciones de silos / desechos líquidos debe ser estable y permanentemente estanco.

Estos requisitos enfocados en estas tres secciones son con los que se tendrán que comparar los programas de certificación si quieren ser parte de la GFSI, los alcances en los que se podrán ubicar este tipo de programas son 15 como se había mencionado anteriormente y que a continuación se hablará de ellos más detalladamente.

**AI - Cría de animales para carne / leche / huevos / miel.** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Cría de animales (distintos de pescados y mariscos) utilizados para la producción de carne, producción de huevos, producción de leche o producción de miel.
- Cultivo, tenencia, captura y caza (sacrificio en el punto de caza).
- Embalaje agrícola temporal asociado sin modificación o procesamiento del producto.

**All - Cultivo de pescado y mariscos.** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Cría de pescados y mariscos destinados a la producción de carne.
- Cultivo, captura y sacrificio de pesca en el punto de captura.

- Embalaje agrícola temporal asociado sin modificación o procesamiento del producto.

**BI - Cultivo de Plantas (distintos de granos y legumbres).** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Cultivo o recolección de plantas (que no sean granos y legumbres), incluidos productos hortícolas e hidrófitos para la alimentación.
- Almacenamiento en granjas de plantas (distintas de granos y legumbres), incluidos productos hortícolas e hidrófitos para la alimentación.

**BII - Cultivo de Granos y Legumbres.** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Cultivo o recolección de granos y legumbres para alimentación.
- Almacenamiento en finca de granos y legumbres para alimentos.

**BIII - Manipulación preproceso de productos vegetales.** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Actividades sobre plantas cosechadas, incluyendo productos hortofrutícolas e hidrófitos para alimentación, que mantengan íntegros e integrales los productos.
- Limpiar, lavar, enjuagar, clasificar, recortar, empaquetar, enfriar, hidrogenar, encerar, empapar, empacar, reempacar, almacenar, cargar / o cualquier otra actividad de manipulación que no transforme significativamente el producto de su forma de cosecha original.

**CO - Conversión primaria animal.** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Conversión de cadáveres de animales destinados a un procesamiento posterior, incluidos establos, sacrificio, evisceración, enfriamiento a granel, congelación a granel, almacenamiento a granel de animales y caza Destripado, congelación de pescado a granel, almacenamiento de caza.

**CI - Procesamiento de productos animales percederos.** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Producción y envasado de productos animales, incluidos pescado y marisco, carne, huevos, productos lácteos y pesqueros, alimentos percederos para mascotas a partir de productos animales únicamente.
- Deshuesado, corte, lavado, clasificación, pasteurización, cocción, curado, fermentación, ahumado, enfriamiento, congelación, envasado en atmósfera modificada, envasado al vacío.

**CII - Procesamiento de productos vegetales percederos.** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Producción de productos vegetales, incluyendo frutas y jugos frescos, vegetales, granos, nueces, legumbres y alimentos percederos para mascotas a partir de productos vegetales únicamente.
- Lavar, rebanar, cortar en cubitos, cortar, triturar, pelar, clasificar, pasteurizar, cocinar, enfriar, exprimir, prensar, congelar, envasar en atmósfera modificada, envasar al vacío o cualquier otra actividad que transforme significativamente el producto de su estado original.

**CIII - Procesamiento de productos percederos de origen animal y vegetal (productos mixtos).** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Producción de productos mixtos de origen animal y vegetal, incluidos alimentos para mascotas listos para el consumo y percederos.
- Mezclar, cocinar, enfriar, congelar, envasar en atmósfera modificada, envasar al vacío.

**CIV - Procesamiento de productos animales y vegetales estables en el ambiente (productos mixtos).** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Producción de productos alimenticios de cualquier fuente que se almacenen y vendan a temperatura ambiente, incluidos alimentos enlatados y alimentos para mascotas estable a temperatura ambiente.

- Llenado aséptico, horneado, embotellado, elaboración de cerveza, enlatado, cocción, destilación, secado, extrusión, fermentación, liofilización, prensado, fritura, llenado en caliente, irradiación, molienda, mezcla y licuado, envasado en atmósfera modificada, envasado en envasado al vacío, pasteurización, decapado, tostado, salazón y refinado.

**D - Producción de piensos.** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Producción de piensos a partir de una fuente alimentaria única o mixta, destinados a animales productores de alimentos. Cocción, molienda, mezcla y licuado y extrusión.

**E - Catering.** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Preparación, almacenamiento y, en su caso, entrega de productos alimenticios para su consumo en el lugar de preparación o en una unidad satélite.
- Cocción, mezcla y licuado, preparación de productos componentes.

**FI - Minorista / Mayorista.** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Compra y venta de alimentos, piensos y / o productos de envasado a un cliente, incluidas las actividades de procesamiento menor en mostradores cuando esta no es la actividad principal del negocio.

**FII - Corredor / Agente de alimentos** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Compra y venta de alimentos, piensos y / o productos de envasado excluyendo la producción, el almacenamiento y cualquier manipulación física del producto.

**G - Prestación de Servicios de Almacenamiento y Distribución.** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Instalaciones de almacenamiento y vehículos de distribución para el almacenamiento y transporte de alimentos, piensos y / o productos de envasado.
- Nota: se excluye cualquier embalaje con actividades de etiquetado.

**I - Producción de Envases para Alimentos.** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Producción de materiales de envasado de alimentos y piensos.
- Componentes de empaque en forma de materias primas, materiales de empaque parcialmente procesados, semiconvertidos, convertidos o totalmente terminados y productos para su uso en la cadena de suministro.

**JI - El diseño y construcción de equipos e instalaciones dedicadas a la producción de alimentos por el proveedor de tales servicios.** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Fabricantes de equipos, incluidos los componentes necesarios para unirlos, y sus utilidades y utensilios necesarios para su funcionamiento, para las instalaciones de producción de alimentos de las granjas, las operaciones de venta al por menor y al por mayor de alimentos y los envases dedicados a los alimentos;
- Arquitectos, ingenieros y diseñadores de instalaciones de manipulación de alimentos, incluidos edificios agrícolas, de fabricación de alimentos, de almacenamiento y de venta minorista;
- Los constructores de las instalaciones mencionadas.

**JII - El diseño y la construcción de equipos e instalaciones dedicados a la producción de alimentos (para usuarios de edificios y equipos).** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades para los usuarios de edificios y equipos:

- Especificación, compra, diseño y construcción de edificios o reformas por parte de agricultores, fabricantes de alimentos, mayoristas y minoristas y fabricantes de envases para su propio uso.
- Especificación, compra, diseño y construcción de equipos, incluidos los componentes necesarios para unirlos, y sus utilidades y utensilios

necesarios para su funcionamiento, y las instalaciones de los agricultores, fabricantes de alimentos, mayoristas y minoristas y fabricantes de envases para su propio uso.

**K - Producción de (bio) químicos y biocultivos utilizados como ingredientes alimentarios o coadyuvantes de procesamiento en la producción de alimentos.** Este alcance incluye los siguientes productos, servicios y actividades:

- Producción de aditivos alimentarios y para piensos, vitaminas, minerales, biocultivos, aromatizantes, enzimas y coadyuvantes de procesamiento.
- Nota: se excluyen pesticidas, medicamentos, fertilizantes y agentes de limpieza.

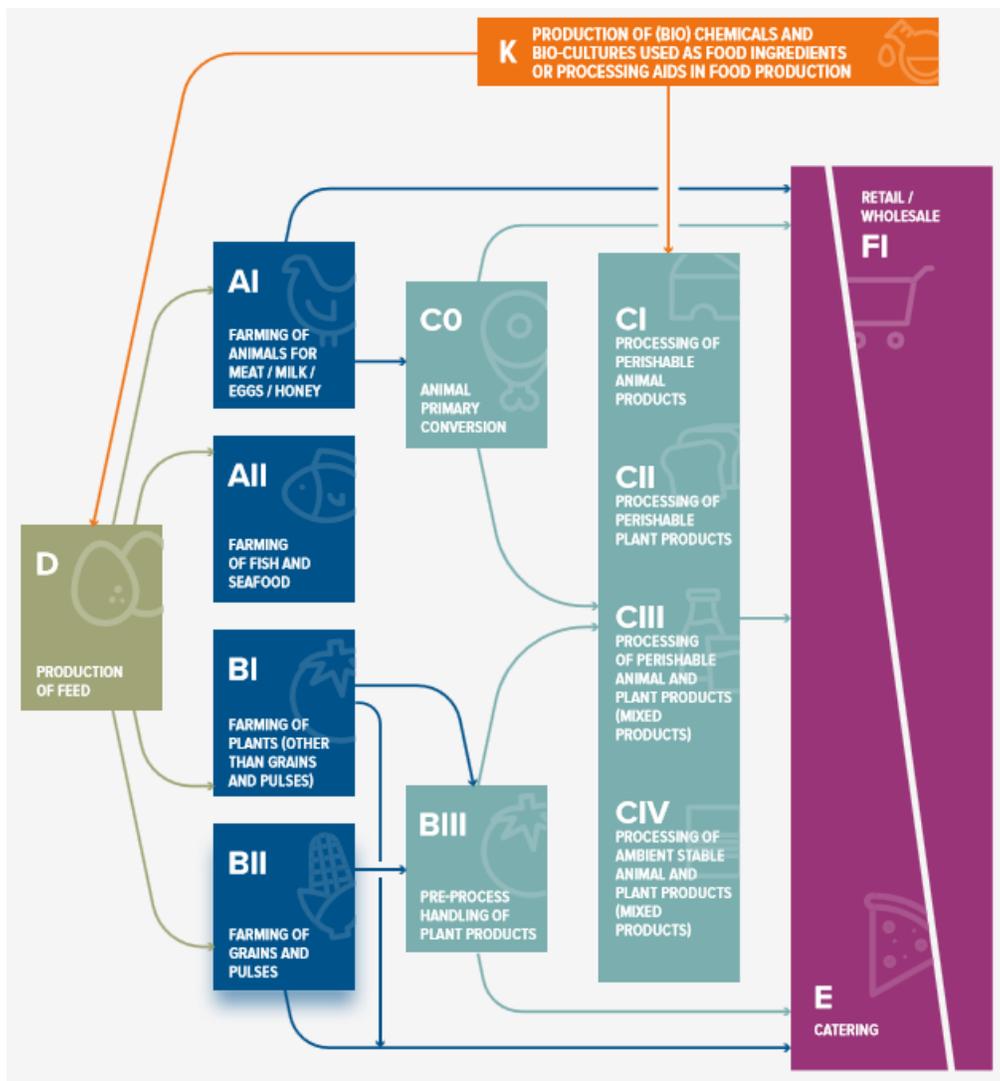


Figura 1. Esquema de cómo se conectan los alcances (documento "The GFSI Benchmarking Requirements", 2021)

#### 4.3.1.3 Codex alimentarius

El Codex Alimentarius, o "Código Alimentario", es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC). Fue establecida por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) en el año 1963, con la finalidad de proteger la salud de los consumidores, promover prácticas leales en el comercio alimentario y garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas en cualquier lugar.

El comercio internacional de alimentos ha existido desde hace miles de años, sin embargo, solo se llevaba a cabo de manera local, en la actualidad los alimentos son transportados por todo el mundo y necesitan manejar ciertas normas, directrices y códigos para ofrecerle una seguridad al consumidor, es aquí donde entra el Codex Alimentarius. Los consumidores pueden confiar en que los productos alimentarios que compran son saludables y de calidad, y los importadores, en que los alimentos que han encargado se ajustan a sus especificaciones.

Desde su fundación en 1963, el sistema del Codex ha evolucionado de una forma abierta, transparente e inclusiva para hacer frente a los nuevos desafíos.

El Codex Alimentarius ayuda para romper las barreras internacionales, permite que el comercio se lleve a cabo de una manera más simple y crear confianza en todos los implicados en el movimiento. El comercio internacional de alimentos es un sector que genera 2 000 millones de dólares al año y en el que se producen, comercializan y transportan miles de millones de toneladas de alimentos.

Contiene normas sobre todos los alimentos principales, ya sean elaborados, semielaborados o crudos, destinados a su distribución al consumidor. El Codex Alimentarius contiene disposiciones sobre higiene de los alimentos, aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios, contaminantes, etiquetado y presentación, métodos de análisis y muestreo, e inspección y certificación de importaciones y exportaciones.

#### 4.3.1.4 Sistema de gestión de peligros y riesgos (HACCP)

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) se relaciona específicamente con la producción de alimentos inocuos y, según la FAO, es "*un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros biológicos, químicos y físicos, por medio de anticipación y prevención, en lugar de inspección y pruebas en productos finales*".

Tiene como objetivo identificar los peligros relacionados con la seguridad del consumidor que puedan ocurrir en la cadena alimentaria, estableciendo los procesos de control para garantizar la inocuidad del producto.

El sistema HACCP se basa en un sistema de ingeniería conocido como Análisis de Fallas, Modos y Efectos, donde en cada etapa del proceso, se observan los errores que pueden ocurrir, sus causas probables y sus efectos, para entonces establecer el mecanismo de control. Se basa también en una serie de etapas interrelacionadas, inherentes al procesamiento industrial de alimentos, que se aplican a todos los segmentos y eslabones de la cadena productiva, desde la producción primaria hasta el consumo del alimento.

En la década de 1960, la Pillsbury Company, el Ejército de los Estados Unidos y la Administración Espacial y de la Aeronáutica (NASA) desarrollaron un programa para la producción de alimentos inocuos para el programa espacial americano. Considerando las enfermedades que podrían afectar a los astronautas, se juzgó como más importantes aquellas asociadas a las fuentes alimentarias. Así, la Pillsbury Company introdujo y adoptó el sistema HACCP para garantizar más seguridad, mientras reducía el número de pruebas e inspecciones al producto final.

El sistema HACCP permitió controlar el proceso, acompañando el sistema de procesamiento de la manera más detallada posible, utilizando controles en las operaciones, y/o técnicas de monitoreo continuo en los puntos críticos de control.

La Pillsbury Company presentó el sistema HACCP en 1971, en una conferencia sobre inocuidad de alimentos en los Estados Unidos, el sistema después sirvió de base para que la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos) desarrollara normas legales para la producción de alimentos enlatados de baja acidez.

Con el paso de los años, el sistema HACCP fue siendo base de diferentes organizaciones y procesos, donde se controlaba la calidad y se identificaban diferentes amenazas.

La Comisión del Codex Alimentarius incorporó el Sistema HACCP (ALINORM 93/13<sup>a</sup>, Appendix II) en su vigésima reunión en Ginebra, Suiza, del 28 de junio al 7 de julio de 1993. El Código de Prácticas Internacionales Recomendadas - Principios Generales de Higiene Alimentaria [CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)], revisado y adicionado del Anexo "*Directrices para la Aplicación del Sistema HACCP*", fue adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius, en su vigésima segunda reunión, en junio de 1997.

El Sistema HACCP fue diseñado para controlar el proceso de producción, y se basa en principios y conceptos preventivos. Es posible aplicar medidas que garanticen un control eficiente, por medio de la identificación de puntos o etapas

donde se puede controlar el peligro. Los peligros aquí considerados pueden ser de origen físico, químico o biológico.

La implementación del sistema HACCP reduce la necesidad de inspección y el análisis de productos finales. Aumenta la confianza del consumidor y resulta en un producto inocuo y comercialmente más viable, también aumenta la responsabilidad y el grado de control de la industria de alimentos. Facilita el cumplimiento de exigencias legales y permite el uso más eficiente de recursos, con la consecuente reducción en los costos de la industria de alimentos y una respuesta más inmediata para la inocuidad de los alimentos.



Figura 2. Secuencia lógica para la aplicación de un sistema HACCP, (FAO.org, 2021)

#### **4.3.2 Programa de Mercados Globales.**

El programa GFSI Global Markets establece cómo las empresas que carecen de sistemas de inocuidad alimentaria menos desarrollados pueden enfrentar este desafío, al mismo tiempo que reducen los peligros en las cadenas de suministro alimentarias mundiales y trabajan para lograr el acceso al mercado mediante la certificación de un programa de certificación reconocido por la GFSI. Su meta es desarrollar sistemas efectivos de gestión de inocuidad alimentaria a través de un proceso sistemático de mejora continua.

Es un programa voluntario, con un conjunto de herramientas que contiene una lista de verificación de seguridad alimentaria y un protocolo para impulsar la mejora continua, tiene libre acceso y permite que las empresas lo puedan utilizar para implementar de acuerdo con sus necesidades y objetivos estratégicos.

Tiene como objetivos:

- Proporcionar una ruta para las empresas que carecen o cuentan con sistemas menos desarrollados de inocuidad alimentaria para lograr la certificación acreditada.
- Apoyar los esfuerzos de desarrollo de capacidades y mejorar las oportunidades de acceso al mercado.

Los beneficios a los proveedores son:

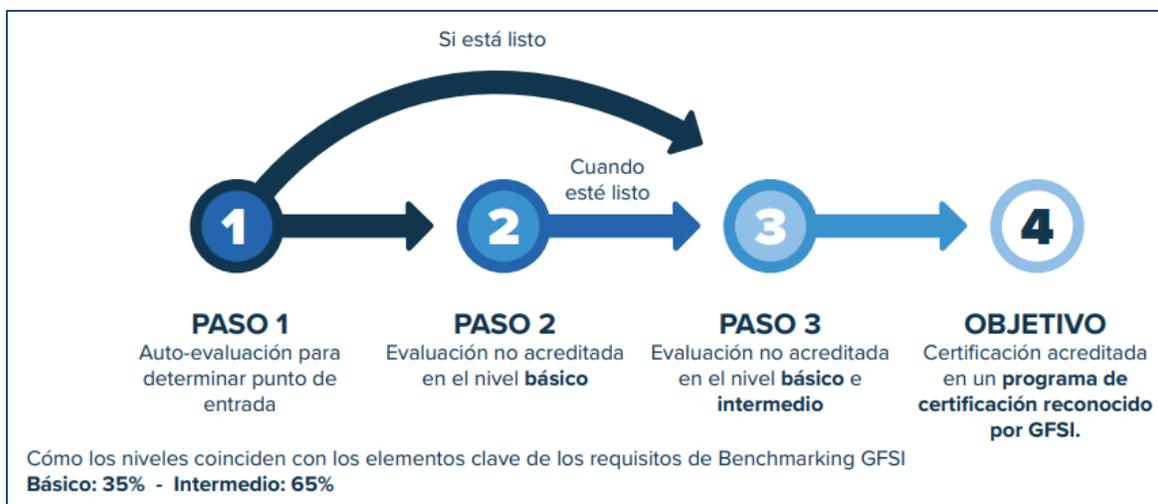
- Camino hacia la certificación
- Acceso a nuevos mercados
- Permitir el comercio local, regional e internacional

Los beneficios a los minoristas, fabricantes y servicios de alimentación son:

- Herramientas efectivas de gestión de riesgos
- Convergencia que ahorra dinero, mejora los vínculos con el mercado y permite compras más simples

Los beneficios a los gobiernos y reguladores son:

- Cumplimiento de la legislación.
- Eficiencias regulatorias.
- Oportunidad de alinear el enfoque tanto público como privado.
- Sistema de gestión de la inocuidad alimentaria total de la cadena de suministro.



*Figura 3. Etapas de implementación propuestas por Mercados Globales (documento GFSI, 2021)*

A continuación, se describen detalladamente las etapas de implementación mostradas en la figura 3:

**Paso 1. Autoevaluación.** Examina el estado actual del local de inocuidad alimentaria, dependiendo del resultado de la autoevaluación, el negocio debería pasar al paso 2 (nivel básico), al paso 3 (nivel intermedio) o al paso 4 (certificación en base a un sistema reconocido por la GFSI)

**Paso 2. Evaluación de nivel básico.** Una evaluación no acreditada se lleva a cabo realizando una comparación utilizando una lista de verificación de nivel básico. Los requerimientos básicos de este nivel cubren los sistemas de inocuidad alimentaria, las buenas prácticas de agricultura y fabricación y el control de peligros para los alimentos (específicos). Coincidencias al 35% del Documento de Orientación de la GFSI.

**Paso 3. Evaluación de nivel intermedio.** Una evaluación no acreditada se lleva a cabo realizando una comparación utilizando una lista de verificación de nivel intermedio. Los requerimientos básicos de este nivel contemplan los sistemas de inocuidad alimentaria, las buenas prácticas de agricultura y fabricación y el control de peligros para los alimentos (específicos). Coincidencias al 65% del Documento de Orientación de la GFSI.

**Paso 4. Certificación con base en un sistema reconocido por la GFSI.** El proceso de certificación acreditado oficial. Después de un período aproximado de dos años, la empresa de alimentos debe estar en condiciones de progresar a la certificación completa ante un esquema de Inocuidad de los alimentos reconocido por la GFSI. A través de este enfoque se logra tener la capacidad de asegurar los

alimentos, mientras que se facilita el acceso a los mercados locales y se crea un sistema de aceptación mutua a lo largo de la cadena de suministro.

### 4.3.3 Proveedores

El proveedor es aquella persona u organización que se encarga de abastecer o suministrar algún producto o servicio a otros individuos o sociedades para el desarrollo de actividades comerciales o económicas a cambio de una contraprestación.

Para la selección de un proveedor se debe tener como criterio principal, la capacidad del proveedor para mejorar y trabajar bajo políticas de cofabricación, sin prescindir de las características valoradas tradicionalmente como la calidad, el servicio, el precio y los planes de pago. (Sarache, Castrillón y Ortiz, 2009). Se describe como uno de los procesos más significativos en la función de Compras y Administración de Suministros y ampliamente entendida como una responsabilidad crucial de gestión. (Golmohammadi y Mellat-Parast, 2012).

Como se observa en la figura 4, se puede establecer que la selección de proveedores debe respaldarse en el análisis contextual de al menos tres aspectos relevantes: (1) la relación con los proveedores, (2) las situaciones de compra posibles y (3) el tamaño de la base de proveedores requerido.

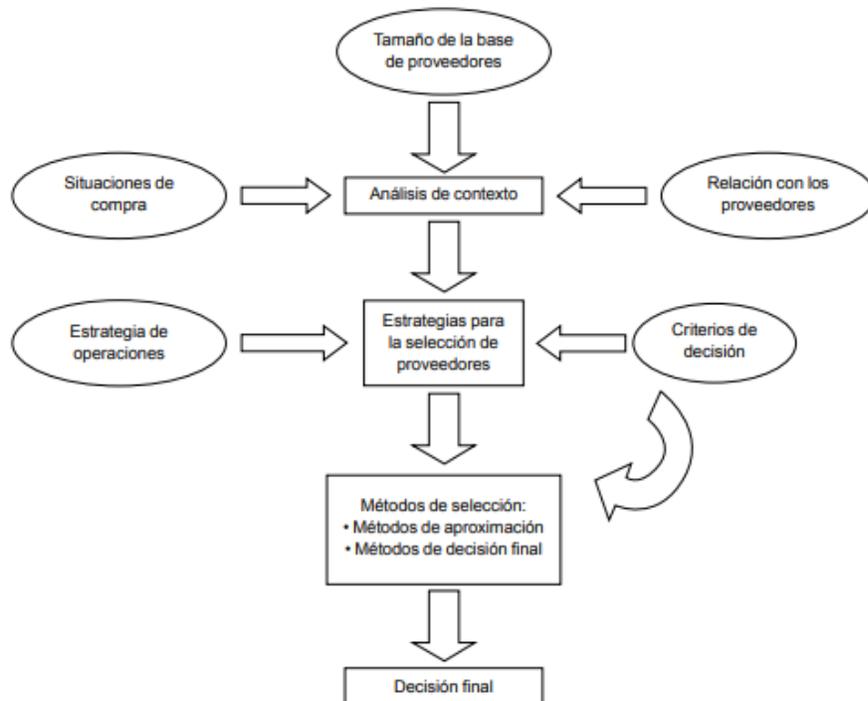


Figura 4. Estrategia para la selección de proveedores (Sarache, Castrillón, Ortiz, 2009, Selección de proveedores: una aproximación al estado del arte)

## **4.4 Empresas reconocidas por la GFSI**

Como se mencionó anteriormente, existen algunos requisitos para poder ser reconocido por la GFSI, a continuación se mencionarán algunos ejemplos de grandes empresas que han cumplido con alguna certificación y que son parte de este reconocido grupo.

### **4.4.1 Coca-Cola**

Este producto nació en Atlanta, Georgia, el 8 de mayo de 1886. Fue creado por el Dr. John Stith Pemberton que era un farmacéutico local, estaba en la búsqueda de un producto para el dolor estomacal, al intentar variar la fórmula decidió intentar con la mezcla del jarabe con agua carbonatada, su sorpresa fue que el sabor de esta combinación tuvo un sabor excelente y que fue del gusto de la gente, decidió compartir su producto con la Farmacia Jacobs y fue aquí donde se dio el primer punto de venta de este icónico producto.

Esta compañía tiene presencia en más de 200 países y territorios y tienen 135 años de existencia. Cuentan con una gran diversidad de productos y 200 marcas en todo el mundo, se han interesado en llegar a todo tipo de edades y gustos, tienen refrescos o bebidas carbonatadas, agua y bebidas hidratantes, jugos, lácteos, bebidas con vegetales, cafés y té. Dentro de sus marcas más reconocidas se encuentran la Coca Cola, Fanta, Sprite, Powerade, Minute Maid entre otras.

Coca-Cola se ha caracterizado siempre por tener una gran publicidad, incluyen grandes personajes famosos de diferentes partes del mundo, lugares extraordinarios para grabar, canciones reconocidas que son pegajosas y acaparan la atención, y lanzando mensajes a la sociedad promoviendo la paz y la unión entre las personas, han sabido llegar desde el paladar hasta la parte emocional de los individuos.

Otra de las características por las que ha resaltado Coca-Cola, es por los diseños de sus logos, los colores utilizados e innovadores embaces.

#### *4.4.1.1 Sistemas de Inocuidad de Coca Cola*

*“La calidad, la seguridad alimentaria y el cumplimiento normativo son los pilares de nuestra dedicación a un producto perfecto, de confianza en todas partes” (Coca-Cola Company).*

Productos de calidad. La seguridad alimentaria es parte integral de los estándares de calidad. Tienen como responsabilidad fundamental garantizar los estándares de seguridad para los productos que producen y distribuyen. La seguridad y la calidad del producto son una parte fundamental de sus procesos de diseño, fabricación y comentarios proactivos de sus productos. Su sólido programa de requisitos para proveedores está destinado a garantizar la calidad en toda la cadena de suministro.

Gobernanza y métricas robustas. El marco de gobierno incluye cumplimiento regulatorio, estándares, requisitos y pautas, el marco cubre todos los aspectos de la cadena de suministro, incluidos:

- Formulación de producto
- Administración de suministros
- Ingredientes
- Embalaje
- Etiquetado
- Reclamaciones y comunicaciones
- Fabricación
- Equipo
- Seguridad Ocupacional
- Protección del medio ambiente
- Gestión del mercado
- Riesgo

Promueven la mejora continua a través de la innovación y la colaboración con la industria y sus socios. Cuentan con un programa continuo de auditoría y medición.

Confianza global. Los altos estándares se establecen para que se pueda disfrutar de un producto de calidad en todo el mundo. Se exige que se cumplan los estándares y políticas para todos los productos. Esto incluye estándares reconocidos a nivel mundial, necesidades regulatorias locales y, cuando es necesario, establecen estándares propios para proteger a los consumidores.

Salvaguardar a las personas, los productos y el medio ambiente. Tienen el compromiso de satisfacer la confianza de los consumidores y sus expectativas de productos refrescantes, de alta calidad y seguros, fabricados de manera sostenible, esto es fundamental para la filosofía de The Coca-Cola Company. Son un líder de clase mundial en los productos que sirven como resultado de una sólida calidad de producto, diligencia en los estándares, pruebas y auditorías continuas y una visión progresiva de la innovación y las técnicas científicas.

Seguridad de las personas. Basados en su propósito de refrescar el mundo y marcar la diferencia, fabrican y entregan sus productos y brindan servicios con el objetivo de cero lesiones y enfermedades relacionadas con el trabajo para sus empleados, contratistas y las comunidades en las que interactúan. Promueven una cultura de comportamiento solidario y seguro, que va más allá del cumplimiento para garantizar la mejora continua a través de la identificación de peligros y la implementación de controles para minimizar el riesgo.

#### 4.4.1.2 Requisitos para proveedores de Coca Cola

*“Nuestra responsabilidad no termina en la puerta de la empresa. Esperamos que nuestros proveedores y socios del sistema también adopten prácticas laborales responsables de acuerdo con nuestra Política de Derechos Humanos y nuestro compromiso con la justicia social.” (Coca-Cola Company)*

El Proveedor cumplirá con la Política de marketing responsable de la Compañía, no colocará anuncios que estén dirigidos o atraigan directamente a niños de 12 años. El Proveedor también cumplirá con el Marketing de la Compañía de manera responsable. La Compañía no pagará las ubicaciones de medios realizadas por el Proveedor que no cumplan con estas políticas.

El Proveedor seguirá las Pautas de medios de la Compañía, si al proveedor se le otorga explícitamente una licencia sobre las patentes de la Compañía en un acuerdo que hace referencia a este enlace, se aplicarán los términos de los Términos de patentes para proveedores.

El Proveedor cumplirá con la Política de protección de la propiedad intelectual, el etiquetado y las ilustraciones de la Compañía si se hace referencia explícita a esta política en un acuerdo.

#### **Requisitos generales**

Dentro de los requisitos de Coca-Cola company, se incluyen diferentes puntos, partiendo de lo general se estipula que se deberán cumplir con los requisitos internos a menos que los requisitos legales locales sean más estrictos, se cumplirá con los Derechos Humanos y los Principios Rectores para Proveedores y se establecerá, implementará y mantendrá un procedimiento para determinar, evaluar y abordar los riesgos que tienen el potencial de tener un impacto significativo en las operaciones. Por otro lado existen puntos más específicos:

- Código de Conducta de Negocios. Se seguirá firmemente el código.

- Confidencialidad. Toda información proporcionada por la empresa, se mantendrá en completa confidencialidad.
- Acceso de auditor. Se permitirá la inspección, auditoria y evaluación.
- De acuerdo con las leyes. Cualquier bien o servicio deberá cumplir con las normas, en caso de alguna anomalía se generará un reporte.
- Contratos legales. Realizar contratos para la administración de la adquisición de bienes y servicios.
- Inocuidad alimentaria. Los proveedores deberán tener alguna certificación que los avale ante la GFSI, en caso de que no, deben haber implementado un programa HACCP basado en el Codex Alimentarius.

### **Requisitos de proveedores basados en materia prima y proceso del producto**

Este documento garantiza que los proveedores conozcan los requisitos de The Coca-Cola Company (TCCC) de calidad y seguridad alimentaria. Estos requisitos respaldan el proceso de autorización de proveedores de Coca-Cola, incluidas las auditorías de las instalaciones, y deben seguirse además de los requisitos generales para proveedores definidos en Requisitos generales para proveedores.

#### **4.4.2 Cargill**

Cargill es una corporación multinacional privada, con base en Minnesota, en los Estados Unidos. Fue fundada en el año 1865 por W. W. Cargill, con una visión muy clara: “ayudar a nuestros productores a prosperar, conectar a los mercados y proveer a los consumidores los productos que están buscando”. Cuentan con 150 años de experiencia.

Proporcionan productos y servicios alimenticios, agrícolas, financieros e industriales en todo el mundo. Junto con granjeros, productores, proveedores, fabricantes, clientes, comercios minoristas, gobiernos y comunidades. El equipo de 155 000 profesionales que trabajan en 70 países reúne los sectores de alimentos, agricultura, nutrición y administración de riesgos. Desarrollan continuamente productos que brindan a los consumidores exactamente lo que buscan, promoviendo la nutrición, la inocuidad alimentaria y la sostenibilidad.

Cargill ha establecido estándares y procesos regulatorios, de calidad y de inocuidad alimenticia para alimentos para seres humanos y animales a nivel global para garantizar la integridad de todos sus productos y servicios. Los clientes esperan que proporcionen productos seguros, de alta calidad y que cumplan con las reglamentaciones de las cadenas de suministro en las que operan. Para

administrar cadenas de suministro globales complejas se necesita la colaboración y el apoyo totales de los proveedores y maquiladores (Suppliers and External Manufacturers, SEM).

#### 4.4.2.1 *Sistemas de Inocuidad de Cargill*

“Aumentamos la nutrición y la seguridad alimentaria, desarrollamos la innovación de los sistemas alimentarios, y mejoramos el sustento de los productores agrícolas” (cargill.com.mx, 2021).

La agricultura puede satisfacer la demanda cada vez mayor de alimentos en el mundo. Aumentar la seguridad alimentaria, sobre todo ante el cambio climático, implica que se deben cosechar los cultivos correctos en los lugares más productivos y que se deben trasladar alimentos desde los lugares con abundancia hacia los lugares con escasez. Las inversiones en innovación y capacitación les brindarán a los productores agrícolas las herramientas que necesitan para incrementar la productividad y satisfacer la demanda de alimentos. En Cargill les gusta a ayudar a los emprendedores e innovadores y brindan apoyo a los agricultores en todos los niveles de producción a medida que se adaptan a los cambios en las condiciones de cultivo, las demandas de los consumidores y las necesidades nutricionales.

Seguridad alimentaria y nutrición. Incrementan la disponibilidad de alimentos seguros, asequibles y nutritivos al promover el acceso al mercado para los productores agrícolas, al trasladar alimentos hacia zonas necesitadas y al abordar el problema del hambre a nivel global:

- **Perspectivas de mercado:** los agricultores necesitan mercados confiables para sus cultivos, un almacenamiento adecuado de las cosechas, acceso a líneas de crédito, mecanismos transparentes de fijación de precios y la capacidad de administrar los riesgos. Cargill aporta lo necesario con el fin de generar cadenas de suministro sostenibles y desarrollar soluciones a largo plazo para ayudar a los agricultores a prosperar.
- **Transporte de alimentos:** en el futuro, será necesario cultivar alimentos a una velocidad mayor que la del consumo, a medida que las poblaciones crecen rápidamente en las zonas urbanas y en los lugares más afectados por el cambio climático. El libre comercio y los mercados viables son dos condiciones necesarias para lograr la seguridad alimentaria a largo plazo. Por lo tanto, mejoran el acceso a los alimentos al aprovechar el alcance global de la red de transporte de Cargill, así como su experiencia en

cadena de suministro y su conocimiento del mercado, a fin de transportar alimentos desde zonas con excedente hacia zonas con escasez.

- **Colaboración con bancos de alimentos:** trabajan con bancos de alimentos nacionales en 18 países para abordar el problema del hambre, el desperdicio de alimentos, la seguridad alimentaria y otros temas clave.
- **Educación sobre nutrición:** a través de sus asociaciones, logran que más de 600 000 personas participen en programas educativos sobre nutrición en 14 países.

Innovación en el sistema alimentario. Ponen su atención en que todos los días las personas de todo el mundo tengan acceso a alimentos seguros, nutritivos y asequibles. A medida que se incrementan y se modifican las necesidades alimentarias del mundo, ofrecen soluciones que reflejan los avances en la ciencia y en las corrientes sociales, económicas, políticas y culturales que inciden en la selección y el acceso a los alimentos. Brindan soluciones de ingredientes que mejoran los beneficios de salud de los alimentos y ayudan a los clientes a abordar el complejo sistema alimentario desde el campo hasta la mesa:

- **Ingredientes más saludables:** reconocen el vínculo entre la dieta y salud, y son conscientes de la necesidad de abordar los problemas críticos de la desnutrición y la obesidad. En Cargill desarrollan ingredientes más saludables y buscan nuevas maneras de producir ingredientes más asequibles, nutritivos y seguros para los alimentos. Ayudan a satisfacer las necesidades y las preferencias de los consumidores en relación con el sabor, el aspecto, la conveniencia, la vida útil, el precio y la nutrición.
- **Preferencias de los consumidores:** mediante su cartera de ingredientes y sus conocimientos técnicos en formulación, ayudan a los clientes a dar respuestas ante el cambiante panorama de la industria de los alimentos. Elabora una gran cantidad de productos e ingredientes que cumplen con los valores y las preferencias cambiantes de los consumidores, incluidos aceites saludables, endulzantes sin calorías o sin organismos transgénicos, pavos sin antibióticos que promueven el crecimiento, y muchos más.

Sustento a los productores agrícolas: Colaboran con los agricultores para mejorar su sustento al aumentar la productividad y los ingresos, promueven prácticas agrícolas en pos de un futuro más sostenible, e invierten en el enriquecimiento de las comunidades agrícolas:

- **Capacitación para productores agrícolas:** capacitan a millones de agricultores de diferentes partes del mundo acerca del uso de prácticas

agrícolas sostenibles, de manera que puedan incrementar el rendimiento y la rentabilidad. Ayudan a los agricultores a producir cultivos y criar ganado de formas responsables con el medioambiente que, a la vez, les permitan aumentar la productividad y conservar los recursos, esto es fundamental para lograr la seguridad alimentaria. Fundan escuelas de campo para agricultores, les brindan acceso a diversos recursos y los ayudan a formar organizaciones cooperativas que desarrollen su capacidad colectiva y fortalezcan a las comunidades.

- **Tecnología:** la tecnología ayuda a los agricultores a incrementar la eficacia de la planificación, utilizar los recursos de cultivos con más precisión y adaptarse a climas más secos y cálidos. Con estas herramientas, los agricultores logran mayores rendimientos y optimizan la rentabilidad, al mismo tiempo que protegen la calidad del agua y la salud de la tierra, disminuyen los desechos y minimizan el impacto ambiental.
- **Fijación de precios y gestión de riesgos:** promueven la fijación de precios transparente y basada en el mercado en todas sus cadenas de suministro, de modo que los agricultores sepan qué esperar y que puedan cerciorarse de obtener el precio de mercado por los cultivos que producen y cosechan, y por los animales que crían. Trabajan con los agricultores para ayudarlos a optimizar las ganancias y gestionar los riesgos de manera que puedan superar los cambios entre las distintas temporadas de cultivo.
- **Fortalecimiento de las comunidades agrícolas:** tienen inversiones y acciones que se centran en mejorar la nutrición y la salud, la educación y la igualdad de género. Desde 2008, Cargill ha destinado casi 50 millones de dólares al apoyo de programas y organizaciones que mejoran la nutrición y la salud de las personas que viven en sus comunidades.

Colaboración. Como empresa líder del sector privado, desempeñan una función importante en la seguridad alimentaria y nutricional a nivel mundial. Cargill tiene una amplia trayectoria de trabajo en colaboración con gobiernos, organismos multilaterales y grupos de la sociedad civil para desarrollar soluciones a largo plazo que aporten resistencia al sistema alimentario global y a las comunidades locales. Abogan por políticas que aumenten la seguridad alimentaria global y fomenten el desarrollo agrícola. Colaboran con socios en el sector público y en el sector privado, a fin de buscar soluciones a largo plazo que pongan fin al problema del hambre y garanticen que todas las personas tengan acceso a alimentos seguros, nutritivos y asequibles.

#### 4.4.2.2 *Requisitos para proveedores de Cargill*

En 2011, Cargill comenzó a implementar un enfoque global para calificar a los proveedores y maquiladores. Una de las principales metas de este enfoque fue permitir que Cargill solo calificara a los proveedores que cumplieran con los requisitos y empleara un proceso de calificación común en todos sus negocios. El objetivo de los requisitos es que los SEM establezcan, documenten, implementen y mantengan un sistema de administración de la inocuidad de los alimentos (Food Safety Management System, FSMS). Los FSMS más efectivos se establecen, operan y actualizan dentro de un marco común incorporado a las actividades generales de administración de las cadenas de suministro de las plantas de producción. Un FSMS eficiente incluye conocer los peligros de la planta que puede esperarse que ocurran con cierta razonabilidad y que pudieran afectar, directa o indirectamente, la seguridad e integridad de los productos (controladas habitualmente por medio de principios de HACCP), mantener una comunicación interactiva, administrar los sistemas e implementar programas de requisitos previos efectivos. En consecuencia, se alinea su enfoque en torno al estándar internacional de ISO 22000. Este enfoque le garantiza tanto a Cargill como a los clientes que sus cadenas de suministro son seguras y responsables.

El deseo de Cargill es asociarse con proveedores y fabricantes externos (SEM) para compartir mejores prácticas en las áreas de inocuidad de los alimentos y pienso, calidad, cumplimiento regulatorio y mejora continua. Se creó un manual, el cual contiene ciertos requisitos y está diseñado para ser leído por los SEM y proporciona información sobre (i) los requisitos de Cargill en términos de inocuidad de los alimentos, calidad y cumplimiento regulatorio para los SEM (los “Requisitos de inocuidad alimenticia para SEM de Cargill”) y (ii) los procesos de calificación y administración de Cargill en cuanto a inocuidad de los alimentos, calidad y cumplimiento regulatorio para los SEM (los “Procesos de calificación y administración de los SEM de Cargill”).

#### **I. Requisitos para Proveedores de ingredientes y empaques que entran en contacto con alimentos, para proveedores de sustancias químicas y elementos auxiliares de procesamiento aptos para el contacto con alimentos y para todos los Fabricantes externos.**

Los Requisitos de inocuidad alimenticia para SEM de Cargill tienen cuatro componentes básicos: (A) Requisitos legales y regulatorios, (B) Estándares internacionales y requisitos HACCP, (C) Requisitos relacionados con las buenas prácticas de fabricación (Good Manufacturing Practice, GMP) y (D) Requisitos específicos de Cargill. También están las Recomendaciones generales de Cargill (E).

## **II. Requisitos para Proveedores de sustancias químicas y elementos auxiliares para el procesamiento aptos para el contacto con alimentos de grado técnico y/o que cumplan con el FCC.**

Todos los SEM de sustancias químicas que proporcionen materiales que Cargill designe como material apto para el contacto con alimentos cumplirán con los requisitos de la Sección I: “Requisitos para Proveedores de ingredientes y empaques que entran en contacto con alimentos, para proveedores de químicos de grado alimenticio y coadyuvantes del proceso, y todos los maquiladores”. La Sección II de este manual se aplicará cuando el SEM esté entregando un material “que cumpla con el FCC” o sea de “grado técnico”.

## **III. Evaluación y calificación de proveedores y fabricantes externos (se aplica a Todos los tipos de productos).**

Cargill evaluará y calificará a cada SEM como parte de su cadena de suministro. Durante la evaluación, es importante que los SEM ofrezcan la mayor cantidad de detalles posible para garantizar que Cargill comprenda todos los controles que la planta de producción real tiene implementados para mitigar los peligros de los productos adquiridos. El Proceso de calificación y administración de los SEM de Cargill tiene cinco componentes básicos: (A) solicitud, auditoría y verificación de información inicial y documentos, (B) planes de acciones correctivas previos a la calificación, (C) acuerdo sobre seguridad de los alimentos, calidad y cumplimiento regulatorio, (D) determinación y comunicación del estado inicial de calificación de calidad e inocuidad de los alimentos, y (E) pruebas de planta según sea necesario.

## **IV. Administración continua de proveedores y maquiladores (se aplica a todos los tipos de productos).**

La administración continua de proveedores y maquiladores (SEM) de Cargill tiene cinco componentes principales: (i) auditorías y/o verificaciones de cumplimiento periódicas, (ii) supervisión continua, (iii) administración de eventos desencadenantes, (iv) planes de acciones correctivas posteriores a la calificación y (v) actualizaciones de la calificación en Seguridad de los alimentos y calidad.

### **4.4.3 Danone**

La mayor empresa alimentaria de Francia (y una de las mayores del mundo) tiene su origen en España. Danone, fue fundada en la ciudad de Barcelona a principios del siglo XX. Fue en el año 1919 cuando el judío sefardí español Isaac

Carasso comenzó a comercializar los primeros yogures "medicinales" (elaborados con leche fermentada) a través de las farmacias de la ciudad condal.

La primera fábrica de Danone se encontraba en el barrio del Raval (en la calle de los Ángeles 16) y la producción se realizaba de forma artesanal, siendo presentado el yogur en tarros reutilizables, inicialmente de porcelana y posteriormente de cristal. Danone fue innovadora desde sus comienzos no solo por el producto en sí, sino por la forma de comercializarlo y por la externalización inicial de uno de sus procesos (la logística en este caso).

Danone dio una gran importancia al marketing y a la comunicación con el cliente desde sus orígenes. Es por ello que trataba de aprovechar cualquier soporte o evento para la realización de acciones publicitarias, como por ejemplo la rotulación de los camiones de reparto, o la presencia en la cabalgata de reyes de Barcelona.

Con una trayectoria de más de 50 años, Danone llega a México desde Francia para dar un giro a la alimentación y oferta láctea de los mexicanos. La alianza de la productora y distribuidora de leche "Estrella de Xalpa" (propiedad de Jacobo Pérez Barroso) con Gervais-Danone, fundó Xalpa Industrial, ubicada en Huehuetoca, Estado de México. En su primer año de operaciones, Danone impulsó la cultura del consumo de yogurt en México, cambiando el paradigma nutricional de la población a través de opciones deliciosas y saludables.

Con más de 30 años en la República Mexicana, Grupo Danone se especializa en productos lácteos como el yogurt y en bebidas como agua embotellada, cuya variedad y calidad han hecho la diferencia en la alimentación de toda la familia.

Sus cuatro unidades de negocio: Danone Lácteos, Bonafont (agua embotellada en presentación individual), Bonafont en tu casa (agua embotellada en envases de gran tamaño), y Danone Nutricia Early Life Nutrition (fórmulas infantiles) además de brindar una verdadera opción saludable en la alimentación de todas las edades, cuenta con el respaldo de décadas de investigación, que aseguran que llegue sólo lo mejor a los hogares mexicanos.

Su compromiso con la excelencia también se extiende al área social. Gracias a sus iniciativas en diferentes partes del país, Grupo Danone en México ha desplegado iniciativas en diferentes sectores que han ayudado, desarrollado y mejorado las condiciones de vida de las comunidades cercanas.

Grupo Danone México pertenece Grupo Danone, con base en Francia, compañía que desde hace más de 100 años trabaja para lograr su misión de brindar salud a la mayor cantidad de personas posibles en los cinco continentes.

A escala internacional, el Grupo Danone cuenta con alrededor de 190 plantas productivas y alrededor de 100 mil empleados, generando ventas por más de 20 billones de Euros. Su extenso portafolio de productos se integra de productos lácteos frescos, de nutrición médica, agua y de nutrición para bebés.

#### *4.4.3.1 Sistemas de Inocuidad de Danone*

En Danone, tienen la idea que a través de qué y cómo se abastecen, dan la forma al mundo en el que queremos vivir. Los equipos de Ciclos y Adquisiciones trabajan de la mano con los proveedores, productores y agricultores, para garantizar que su abastecimiento: regenere los recursos naturales, nutra la salud y el bienestar, fortalezca la inclusión en su cadena de valor y genere confianza con los consumidores.

La forma de abastecimiento tiene un impacto importante en la naturaleza y las personas: el abastecimiento de productos agrícolas representa 2/3 de las emisiones de carbono y el 89% del uso de agua. En Danone tienen alrededor de 100.000 empleados, pero según algunas estimaciones, por cada empleado hay al menos 7 personas en la cadena de valor, que trabajan para ellos pero no son empleados directamente de Danone.

El abastecimiento es fundamental para ayudar a los consumidores a comprender cómo se producen los ingredientes y para capacitarlos para que voten por el mundo que desean cada vez que comen y beben. Al adoptar la transparencia y también obtener ingredientes clave a nivel local, impulsan el compromiso y la confianza de los consumidores.

### **1. Abastecimiento para regenerar: la ambición por One Planet**

Como empresa de alimentos y bebidas, el negocio depende de los recursos naturales y de su capacidad para protegerse y renovarse. En 2017, Danone decidió estructurar sus equipos de adquisiciones en torno a tres ciclos estratégicos de recursos: agricultura, agua y envasado. Con este enfoque de ciclos, su objetivo es:

Ingredientes de origen de la agricultura regenerativa. Crean que las prácticas agrícolas regenerativas son una solución a una serie de desafíos que enfrentan, incluido el cambio climático, la escasez de agua y la pérdida de biodiversidad. Para Danone, la agricultura regenerativa se trata de tres cosas:

- Restaurar el suelo para que pueda extraer carbono de la atmósfera, fortalecer la biodiversidad y retener más agua.

- Empoderar a la próxima generación de agricultores garantizando que los modelos de agricultura regenerativa sean económicamente viables y protegiendo los derechos humanos y la seguridad de los trabajadores.
- Fortalecer el bienestar de los animales, que tienen un papel fundamental que jugar en ecosistemas saludables.

A lo largo de los años, Danone ha mantenido una relación directa con más de 50.000 granjas y se está asociando con proveedores de ingredientes agrícolas para realizar la transición de las prácticas agrícolas en los mercados.

Protección y restauración de ecosistemas naturales. A través del abastecimiento, su objetivo es proteger y restaurar los ecosistemas naturales que son de “alto valor”, a saber, bosques y cuencas hidrográficas.

En Danone se comprometen a eliminar la deforestación de su cadena de suministro, la estrategia para lograrlo incluye:

- Adquirir ingredientes y materiales que minimicen cualquier riesgo de deforestación. El objetivo es lograr un aceite de palma 100% segregado según la RSPO; Papel virgen 100% reciclado o certificado (FSC, PEFC o equivalente); Soja 100% rastreable para sus productos a base de plantas; y soluciones locales de alimentación animal para los productores de leche con los que se trabajan.
- Adoptar la transparencia de los ingredientes principales mediante la divulgación de los detalles de la cadena de suministro en su Actualización de política forestal, CDP Forest e Informe anual.
- Actuar rápidamente para abordar cualquier riesgo que surja a través de un proceso de quejas específico.
- Redoblar la colaboración con sus pares, ONG asociadas y proveedores, incluida la participación en proyectos que brinden capacitación a los pequeños agricultores para transformar las prácticas sobre el terreno.

Danone también se compromete a proteger o restaurar las cuencas donde operan, especialmente si estas cuencas están bajo presión. Para ello, trabajan para reunir a todas las partes interesadas locales para poner en marcha planes integrados de gestión de cuencas hidrográficas que se centren en soluciones basadas en la naturaleza (agrosilvicultura, preservación de humedales, agricultura regenerativa).

Ofreciendo soluciones de envasado circular. En Danone, ofrecen alimentos y bebidas nutritivos y de alta calidad en envases 100% circulares, para que los

materiales se mantengan en uso y fuera de la naturaleza. La colaboración es la piedra angular del éxito para permitir la transformación de envases, y que los proveedores tienen un papel fundamental que desempeñar al:

- **Innovar** para optimizar el diseño de envases y proporcionar nuevas soluciones de materiales que garanticen que los envases sean reciclables, reutilizables o compostables, y estén desacoplados de los recursos fósiles.
- **Comprometerse** con Danone y otros actores de la cadena de valor para co-construir sistemas efectivos de recolección y reciclaje.

#### Impulsar el progreso de la compañía hacia cero emisiones netas para 2050.

Danone se comprometió a ser carbono neutral en toda su cadena de valor para 2050. Todas las ambiciones de abastecimiento anteriores son importantes para lograr este objetivo.

La transparencia es fundamental, por lo que divulgan los detalles de las emisiones de GEI de su abastecimiento y las acciones que toman para reducirlas, tanto en los informes de la empresa como en el CDP. En diciembre de 2020, Danone fue una de las 10 empresas en todo el mundo en obtener el estatus AAA por CDP, en reconocimiento a su liderazgo en la lucha contra el cambio climático, la lucha contra la deforestación y la protección de los ciclos del agua. La participación de los proveedores es el núcleo de su enfoque.

## **2. Abastecimiento para nutrir el cuerpo y la mente: la ambición por One Health**

El objetivo es obtener ingredientes que puedan optimizar el valor nutricional de sus productos, aportar más naturalidad y abordar necesidades específicas de salud y nutrición.

Optimización del valor nutricional. Pueden optimizar el valor nutricional de los productos mediante la forma en que se cultivan los alimentos y aprovechando las innovaciones tecnológicas con los proveedores.

La forma en que los ingredientes se obtienen a nivel de granja tiene un impacto en su valor nutricional. Se tienen por ejemplo a las vacas que se alimentan de pasto, que se fomenta en su hoja de ruta de agricultura regenerativa. Se ha demostrado que esta práctica mejora el perfil nutricional de la leche producida, a través de mayores cantidades de nutrientes como omega 3.

Al obtener innovaciones tecnológicas, se puede mejorar aún más el valor nutricional de los productos y optimizar la bondad de sus materias primas. Los lácteos contienen muchos nutrientes y vitaminas esenciales para una buena

salud. Al obtener leche ultrafiltrada, mejoran el sabor, pero también la hacen aún más nutritiva, aumentando el contenido de proteínas y reduciendo los azúcares. Este ha sido el secreto detrás de sus productos innovadores como Yopro.

Aportando más naturalidad. Cada vez más consumidores buscan productos con una lista de ingredientes que puedan comprender, que a menudo provienen de lugares cercanos a ellos. El abastecimiento juega un papel clave en la satisfacción de esta demanda, en la búsqueda de soluciones que permitan ofrecer productos más sencillos con ingredientes naturales.

Como ejemplo, el abastecimiento de frutas convencional puede eliminar los nutrientes y el sabor. Por lo tanto, trabajan con proveedores para obtener frutas maduras localmente, de modo que no se necesiten colores o sabores agregados; así es como se han ayudado a innovar para crear nuevos productos como *“Danone aux Fruits d’ici”*.

Soluciones específicas para la salud. El abastecimiento puede ayudar a desarrollar soluciones que ayuden a responder a necesidades o desafíos de salud específicos. La marca SGM en Indonesia es un ejemplo: la marca de nutrición para la vida temprana ha trabajado para conectar sus productos con las prioridades de salud pública, obteniendo fórmulas específicas, que incluyen hierro y vitamina C, para abordar las deficiencias de hierro en los bebés y ayudar a prevenir la anemia por deficiencia de hierro.

### **3. Poniendo a las personas en el centro: abastecimiento para construir cadenas de suministro justas y confianza con los consumidores**

Con un enfoque centrado en las personas, quieren que el abastecimiento sea tanto un motor del progreso social como del crecimiento empresarial, dando sentido al proyecto dual de Danone.

Protegiendo a las personas detrás de la comida. En Danone, están comprometidos con la protección de los derechos humanos en su cadena de valor y la lucha contra el trabajo forzoso. La debida diligencia, es decir, trabajar de manera proactiva para comprender y minimizar los riesgos, es la herramienta más poderosa que tienen, y la están implementando dentro de su cadena de suministro a través de programas como RESPECT, particularmente para proveedores directos (nivel 1) y cadenas de suministro de alto riesgo.

También fomentan el crecimiento inclusivo en la cadena de suministro, combatiendo las desigualdades, fortaleciendo los medios de vida y el trabajo

decente. Trabajan con autoridades públicas, ONG y socios comerciales, y alientan a los proveedores a emprender el mismo viaje,

Empoderar a la próxima generación de agricultores. La forma en que lo hacen, es desarrollando relaciones duraderas con los agricultores a lo largo de varias generaciones. Estas relaciones estrechas, particularmente para los productores lecheros, permiten establecer contratos a largo plazo y un sistema de gestión de precios de acuerdo con la evolución de los costos de producción en lugar del mercado, brindando a los productores la estabilidad que necesitan para invertir en el futuro.

Otra forma en la que están trabajando para empoderar a los agricultores es apoyándolos en la transición de prácticas, brindándoles acceso a habilidades, tecnología y financiamiento. Para ello utilizan vehículos como Farming for Generations, Danone Ecosystem Fund y Livelihoods Funds.

Generar confianza con los consumidores. Muchas personas quieren sentir que cuando comen y beben, tienen un impacto positivo en las comunidades que los rodean. En respuesta, ofrecen productos con ingredientes de origen local. Hoy en día, obtienen más del 90% de leche fresca y más del 50% de ingredientes de origen vegetal, localmente en el país donde se venden los productos. Están ampliando constantemente el abastecimiento local, en particular frutas y verduras.

#### *4.4.3.2 Requisitos de los proveedores de Danone*

Los proveedores son los socios líderes para hacer realidad el abastecimiento de One Planet One Health. Son parte del mismo ecosistema natural y empresarial, lo que significa que comparten muchos de los mismos desafíos y deben co-construir las soluciones.

Como base, todos los proveedores deben cumplir con los Principios de sostenibilidad para socios comerciales de Danone, pero también, están invitados a ir más allá, a co-crear soluciones que cumplan con la misma visión. En Danone, creen que la innovación conjunta y la resolución de problemas son beneficiosas para la compañía y los proveedores, y la clave para el abastecimiento de una manera que sea buena para los consumidores y la sociedad. El objetivo es aprovechar marcos como B Corp, la iniciativa Science Based Targets y CDP para involucrar a los proveedores en el mismo viaje.

## **Alcance y objetivo**

Danone tiene como objetivo formar relaciones justas, sostenibles y éticas con sus socios comerciales, que incluyen proveedores, distribuidores y todos los demás Terceros, conocidos colectivamente como "Socios comerciales". Danone ha hecho de las prácticas de abastecimiento responsable y sostenible una parte integral de su estrategia. Tienen como objetivo promover condiciones de trabajo decentes, ambientalmente responsables prácticas y comportamiento ético como parte de su compromiso continuo de desarrollar un suministro sostenible cadena.

Los principios de sostenibilidad incluyen:

- Los Principios Sociales Fundamentales;
- Los Principios Ambientales Fundamentales;
- Los Principios de Ética Empresarial.

Estos principios definen las expectativas de conducta ética y sostenible de Danone y sus socios comerciales.

## **Implementación**

Los principios ya están en vigor en su propia organización y se comprometen a garantizar que sus empleados, agentes, proveedores y subcontratistas los cumplan en todo momento, todas las etapas durante la relación comercial. El Socio Comercial también se esforzará por trabajar continuamente en la implementación de los Principios Ambientales Fundamentales.

El socio comercial, registrará todos los movimientos y todos los sitios que abastecen a Danone, se llevará a cabo por medio de una plataforma recomendada por Danone y podrán realizar auditorías en cualquier momento, con el fin de verificar que todos los movimientos estén de acuerdo a sus principios.

Si hay algún incumplimiento, se analizará y se llevarán a cabo acciones correctivas, si estas no se implementan a satisfacción de Danone de acuerdo con el cronograma acordado o si el incumplimiento por parte del socio comercial de cualquiera de los Principios de sostenibilidad se repite, Danone tendrá derecho a cancelar las órdenes de compra vigentes y / o rescindir los contratos o la relación por incumplimiento de acuerdo con sus términos.

## **Principios sociales fundamentales**

Los siete principios sociales que se describen a continuación se relacionan con las normas laborales internacionales establecidas por la Organización Internacional del Trabajo:

- Trabajo infantil. No emplear a menores de edad.
- Trabajo forzoso. Ningún servicio se realizará bajo amenaza.
- Discriminación. No excluir a los trabajadores por su raza, color, sexo, orientación sexual, religión, opinión política, edad, nacionalidad, obligaciones familiares u otras consideraciones.
- Libertad de asociación. El socio comercial reconoce y respeta la libertad de asociación de los empleados y su derecho a elegir libremente a sus representantes.
- Cuidado de la salud y seguridad en el trabajo. Asegurarse de que el lugar de trabajo y su entorno no pongan en peligro la integridad física o la salud de los empleados.
- Horas de trabajo. Cumplir las restricciones, incluir las horas extras y el día de descanso obligatorio.
- Pagar. Realizar los pagos de acuerdo a lo establecido.

#### **4.4.4 McDonald's**

Todo comenzó en 1954, Ray Kroc visitó un restaurante en San Bernardino, California, le habían comprado varias de las batidoras que vendía. Allí encontró un pequeño pero exitoso restaurante operado por los hermanos Dick y Mac McDonald, quedó sumamente sorprendido por la eficiencia con la que operaba. El restaurante contaba con un menú limitado que consistía de sólo unos pocos productos: hamburguesas, papitas y bebidas. Esto les permitía concentrarse en la calidad y el servicio rápido.

Kroc compartió su visión de abrir restaurantes McDonald's en todo el país con los hermanos. En 1955, fundó McDonald's System, Inc., predecesor de McDonald's Corporation, seis años más tarde, compró los derechos exclusivos del nombre McDonald's. Para el año 1958, McDonald's había vendido 100 millones de hamburguesas.

Ray Kroc quería construir un sistema de restaurantes que se hicieran famosos por servir continuamente comida de alta calidad, utilizando métodos uniformes de preparación. Quería servir hamburguesas, panes, papitas y bebidas que tuvieran el mismo sabor en cualquier parte del país. Para lograrlo, escogió una filosofía única: persuadir a los dueños de franquicias y a los proveedores a que aceptaran su visión; que no trabajaran para McDonald's sino para ellos mismos, junto con McDonald's. Promovió el eslogan, "Un negocio solo tuyo pero sin estar solo".

Su filosofía se basaba en el simple principio del banco de 3 patas: una pata eran las franquicias de McDonald's, la segunda eran los proveedores y, la tercera, los empleados. El banco era tan fuerte como las tres patas que lo sostenían.

“Si tuviera un ladrillo por cada vez que he repetido la frase Calidad, Servicio, Limpieza y Precio, probablemente hubiese podido construir un puente sobre el Océano Atlántico”. (Ray Kroc)

#### *4.4.4.1 Sistemas de Inocuidad de McDonald's*

Política de antibióticos en el pollo. En marzo de 2015, se comprometieron a comprar pollos no tratados con antibióticos importantes para la medicina humana en los próximos dos años. Se cumplió con esa promesa casi un año antes de lo prometido.

Un compromiso mundial a la sostenibilidad de la carne vacuna. Las hamburguesas son parte integral de su menú, es una de las razones por las que existe el compromiso de lograr una mayor producción de carne de fuentes sostenibles. Mejoran las prácticas ambientales relacionadas con la manera en que se produce la carne, marcando una diferencia positiva en las vidas de los productores y mejorando la salud y el bienestar de los animales. Al unir fuerzas con sus asociados, su meta de la sostenibilidad de la carne vacuna es lograr cambios en la industria a nivel mundial.

Orgullosos del sistema de preparación. A diario, las cocinas de McDonald's preparan la comida como le gusta a sus clientes. Por eso, han implementado un nuevo sistema de sellado de carne que hace las hamburguesas jugosas y calientitas. También comienzan a tostar el pan de las hamburguesas y los sándwiches 5 segundos más para que queden extracrujientes.

De vuelta a lo básico. Su filosofía con respecto a la comida es: “Entre Más Sencillo, Mejor”, y el menú lo demuestra con ingredientes como la auténtica mantequilla en los productos de desayuno, o el pollo artesanal a la parrilla: hecho con 100% filete de pechuga de pollo a la parrilla e ingredientes simples que se encuentran en una despensa casera. Hasta su pollo crujiente con suero de leche que viene con suero de leche auténtico.

Compromiso con los huevos de gallinas no criadas en jaulas. Tienen el compromiso de solo usar huevos de gallinas no criadas en jaulas, en Estados Unidos y Canadá, para el año 2025; compromiso que ha tenido un efecto en cadena en toda la industria. En la actualidad, McDonald's USA está comprando, anualmente, más de 13 millones de huevos de gallinas no criadas en jaulas, algunos de los cuales se usan en la preparación, con un huevo fresco, del Egg McMuffin®.

Renovando el desayuno. Se han implementado cambios positivos en los desayunos: ahora, el patty de salchicha de cerdo y los huevos dobladitos no contienen conservantes artificiales, y siguen sin tener colorantes ni sabores artificiales.

Compromiso con el café de fuentes sostenibles. McDonald's está realizando cambios sustanciales a la cadena de suministro del café. Se han asociado con otros líderes de la industria y juntos se esfuerzan por hacer del café el primer producto agrícola sostenible del mundo, sumándose al Desafío de Sostenibilidad del Café iniciado por Conservation International.

Además de que el 100% de los granos de café expreso usados en las bebidas McCafé que se sirven en sus restaurantes, provienen de fuentes sostenibles y están certificados por Rainforest Alliance Certified™, han lanzado una Plataforma de Mejoramiento del Proceso de Sostenibilidad de McCafé (SIP por sus siglas en inglés), la cual permite hacer que toda la cadena de valor del café opte por fuentes sostenibles. No solo tienen el compromiso de proteger el suelo y el agua, sino que McDonald's y sus asociados confieren el poder a los cultivadores enseñándoles técnicas agrícolas sostenibles.

Existe el compromiso también de usar empaques de fuentes sostenibles; la meta es adquirir empaques hechos con fibras de fuentes certificadas o reciclables a partir de 2021.

Leche de vacas no tratadas con rbST. La leche que usan en los Jarritos de Leche baja en grasa, Jarritos de Leche con Chocolate y en el Yogurt de Fresa Bajo en Grasa Yoplait® GO-GURT® proviene de vacas no tratadas con rbST, una hormona artificial del crecimiento.

Cajita feliz, cada vez mejor. En marzo de 2012, McDonald's USA lanzó un combo de Cajita feliz que incluía automáticamente trocitos de manzana y papitas en una ración más pequeña, de niño. Se han continuado ampliando las opciones del Cajita feliz, que ahora incluyen trocitos de manzana, Yogurt de Fresa Bajo en Grasa Go-GURT® de Yoplait®, y cuando es la temporada, mandarinas Cuties® como opción de fruta fresca. Hasta la fecha, se han servido más de 59 millones de Cuties de California. Cada Cutie proporciona cerca de un cuarto de taza de fruta y es una excelente fuente de vitamina C. En 2004, McDonald's dejó de promover los refrescos como opción de bebida con la Cajita feliz. Esto resultó en un cambio real en la manera de ordenar de las familias ya que más y más comenzaron a ordenar leche o jugo como opción de bebida con la Cajita feliz.

Ensalada combinada. Se han añadido hojitas de espinaca y col, además de lechugas romana y morada a la ensalada. Las ensaladas premium incluyen, como mínimo, 2 tazas y media de vegetales.

Tanto la carne, el pollo y el pescado que se utilizan en sus alimentos, no contienen conservadores y colorantes, además que provienen de fuentes sostenibles.

#### 4.4.4.2 *Requisitos de los proveedores de McDonald's*

Una clave del desarrollo de McDonald's ha sido el enfoque de colaboración, transformado en política de cooperación con sus proveedores, que los impulsa a desempeñar el papel de socios y lograr beneficios concretos en una relación de largo plazo. Este sentido de colaboración se ha establecido inclusive con proveedores locales en cada país en el que opera; ha fortalecido la posición de McDonald's frente a sus competidores y ha facilitado un genuino trabajo en sociedad para resolver los problemas que, directa o indirectamente, afectan a la corporación.

Los requisitos de calidad que McDonald's exige a sus proveedores son conocidos mundialmente porque marcan la tendencia que posteriormente siguen otros grandes compradores. Ello es debido a que McDonald's es una de las empresas más estrictas auditando, más allá de la normativa sanitaria vigente, a sus proveedores.

Los proveedores de la cadena de suministro deben pasar por un proceso de homologación supervisado por el equipo técnico.

Requisitos para fábricas de pienso. Todas las fábricas de piensos cuentan con un manual HAPPCC detallado. Los empleados deben estar familiarizados y formados en la gestión de los riesgos y peligros de su proceso productivo.

Las materias primas empleadas deben ser sometidas a muestreos físico-químicos, microbiológicos y de residuos de acuerdo a ISO/IEC 17065:2012, y contar con procedimientos documentados de limpieza de transportes, higiene durante las descargas y aceptación/rechazo de lotes.

El producto final debe ser completamente trazable hasta el origen, y debe conservarse una muestra durante 3 meses desde su producción. En caso de retiradas de producto, la fábrica debe contar con un sistema para identificar, recoger y retirar del mercado el pienso distribuido en las explotaciones.

Requisitos de las explotaciones de cría. El personal encargado de la cría y engorde, debe estar formado en bienestar animal, alimentación, patologías derivadas de un mal manejo y actuaciones a realizar en caso de emergencias.

Cada nave debe contar con un cuadro de gestión donde se recoge, diariamente, información sobre el número de animales, peso vivo, mortalidades, animales sacrificados, temperatura, humedad y consumo de pienso y agua.

Medicación y tratamientos veterinarios en explotación. Cada explotación debe contar con seguimiento y asesoramiento veterinario, especialmente en aspectos relacionados con el porcentaje de bajas, que deben ser registradas por un periodo de 3 años.

El empleo de antimicrobianos está limitado. Existe un compromiso de McDonald's a medio plazo para eliminar totalmente el empleo de fluoroquinolonas y macrólidos, de acuerdo a las recomendaciones de la OMS.

Requisitos del transporte hacia matadero. El equipo de carga debe estar formado de manera documentada para demostrar que conocen las mejores técnicas de carga y son capaces de respetar el bienestar de los animales y la bioseguridad de las explotaciones. El tiempo máximo desde el inicio de la carga hasta la llegada al matadero es de 6 horas, lo que obliga a elegir de manera óptima las explotaciones homologadas.

Auditoría Bienestar Animal en matadero. Un parámetro clave a tener en cuenta tras el transporte es la mortalidad durante el mismo, que no debe superar el 0,25%. Si se supera este parámetro de forma ocasional, se deben investigar las causas e implantar medidas correctivas para evitar nuevos episodios en el futuro.

El tiempo máximo entre la llegada de los animales y el sacrificio es de 3 horas, lo cual, sumado a las 6 horas comentadas anteriormente, sitúan en 9 horas el tiempo máximo entre inicio de la carga y sacrificio.

Buenas Prácticas Matadero, McDonald's cuenta con un estándar propio de homologación de proveedores, que combina elementos de calidad, seguridad alimentaria y Food Defence. Algunos de los requisitos son comunes a estándares de la industria, como BRC, IFS e ISO 22000.

Los apartados principales considerados en las auditorías de industria son los siguientes:

- Evaluación de requisitos legales
- Estado de las instalaciones, accesos y flujos de personal y vehículos
- Diagrama de flujo y operaciones de sacrificio
- Inspección del producto: rayos X + verificaciones manuales
- Control de alérgenos
- Food Defence
- Temperaturas de instalaciones frigoríficas
- Temperaturas de canales y producto
- Calibración de equipos
- Programa de limpieza
- Mantenimiento de equipos e instalaciones
- Control de Plagas
- Gestión de residuos y subproductos
- Formación del personal
- Trazabilidad del producto y flujo de información

Programa de auditorías.

- Auditorías sector primario

- Auditorías industria cárnica
- Auditorías de Responsabilidad Social en industria cárnica

#### **4.4.5 Nestlé**

Nestlé es la empresa líder a nivel mundial en Nutrición, Salud y Bienestar. Da empleo a más de 328,000 personas en 461 fábricas, situadas en 83 países y sus productos se venden en todos lados. Con más de 80 años de presencia en México, Nestlé también es la empresa líder en Nutrición, Salud y Bienestar en el país, contando con el respaldo de 32 Centros de Investigación globales, 14 fábricas y 16 centros de distribución en 17 estados, en los cuales se generan más de 6,500 empleos directos. Nestlé sustenta su estrategia de Creación de Valor Compartido generando beneficios concretos para la sociedad mexicana, fomentando la calidad de sus productos alimenticios y basando su crecimiento en el impulso a la Nutrición, Salud y Bienestar con productos elaborados para todas las etapas de la vida y que cuidan a los consumidores en sus distintas edades.

La historia de Nestlé comienza en 1866, en Vevey, Suiza, sucede cuando Henri Nestlé desarrolla un alimento infantil que vendría a revolucionar la industria alimenticia, en 1905 la empresa que fundó se fusiona con Anglo-Swiss, formando lo que ahora se conoce como el Grupo Nestlé. Gracias al crecimiento de las ciudades, así como de las redes de transporte, los ferrocarriles y los barcos de vapor, se redujeron los costos de los productos básicos, lo que estimuló el comercio internacional.

En 1905, Nestlé & Anglo Swiss tenían más de 20 fábricas y comenzaron a utilizar subsidiarias en el extranjero para establecer una red de ventas que se extendería por África, Asia, América Latina y Australia. A medida que se acercó la Primera Guerra Mundial, la empresa se benefició del período de prosperidad conocido como Belle Époque o 'Beautiful Age' y se convertiría en una empresa láctea global.

El estallido de la guerra en 1914 provocó una mayor demanda de leche condensada y chocolate, pero la escasez de materias primas y los límites al comercio transfronterizo obstaculizaron la producción de Nestlé y Anglo-Swiss. Para solucionar este problema, la empresa adquirió instalaciones de procesamiento en Estados Unidos y Australia, y al final de la guerra contaban con 40 fábricas.

A lo largo de los años Nestlé fue innovando y creando nuevos productos que han sido muy relevantes en la sociedad, uno de ellos fue Nescafé, que se convirtió en

uno de los productos estrella, además se crearon condimentos como la salsa Maggi. Su constante innovación y el uso de tecnología permitieron a Nestlé ingresar a nuevas áreas de rápido crecimiento, como los alimentos congelados, y expandir sus negocios tradicionales de leche, café y alimentos enlatados. En la década de 1970, la empresa se diversifica en productos farmacéuticos y cosméticos. Nestlé se convierte en una de las primeras empresas en aplicar el código de la OMS sobre sucedáneos de la leche materna en todo su negocio.

Después de años de crecimiento, Nestlé se deshace de marcas no rentables y promueve aquellas que satisfacen a consumidores cada vez más conscientes de la salud, en línea con su nueva ambición de “Nutrición, salud y bienestar”.

Nestlé cuenta con una gran cantidad de productos en diferentes áreas: alimentos para bebés, agua embotellada, cereales, chocolate y repostería, café, alimentos culinarios, refrigerados y congelados, lácteos, bebidas, servicio de comida, nutrición sanitaria, helado y cuidado de mascotas, esta gran variedad hacen que la compañía sea líder a nivel mundial.

#### *4.4.5.1 Sistemas de Inocuidad de Nestlé*

La calidad y seguridad de los productos es su máxima prioridad. Estas son algunas de las medidas que toman para garantizar que los productos Nestlé que comercializan son seguros para el consumo.

Materiales. El enfoque sobre seguridad alimentaria abarca toda la cadena de suministro, comenzando por los agricultores y proveedores. Se siguen rigurosos procesos de adquisición y auditoría para garantizar la selección de materias primas seguras y de alta calidad. Esto incluye la definición de especificaciones para los materiales que utilizan y la realización de controles para garantizar que cumplan siempre con las normativas más estrictas y los últimos conocimientos científicos. Si no cumplen, los rechazan.

Preparación. Todas las instalaciones de fabricación, independientemente de su ubicación, están diseñadas para garantizar que elaboran sus productos conforme a los más altos estándares de calidad y seguridad. Esto incluye evitar que entren cuerpos extraños en los productos, permitir el manejo de alérgenos y controlar las plagas. Todas las fábricas están construidas de acuerdo con unos prerrequisitos muy precisos, incluidos los relativos al suministro de agua limpia y segura, filtración de aire y cualquier material que entre en contacto con los alimentos. Esto garantiza que los materiales, el equipo y el entorno de fabricación están diseñados para producir productos seguros.

Administrate cuidadosamente el flujo de entrada y salida de ingredientes y productos de las fábricas para asegurar de que las materias primas y los alimentos preparados están debidamente separados. Las fábricas cuentan con zonas, equipos y utensilios específicos para diferentes ingredientes a fin de evitar la contaminación cruzada. Se siguen prácticas de limpieza y saneamiento certificadas en cada paso de la producción, y los empleados están formados para cumplir los principios de una buena higiene alimentaria.

Procesamiento. Las recetas y técnicas de procesamiento están formuladas científicamente para ofrecer productos seguros y nutricionalmente adecuados en todo momento. Se preparan productos que proporcionen una fuente de nutrientes adecuada y coherente, evitando así cualquier daño relacionado con una dosis excesiva o insuficiente. Se procesan los alimentos a temperaturas óptimas para conservar su valor nutritivo, a la vez que se eliminan los microorganismos peligrosos y se evita la formación de niveles nocivos de contaminantes químicos.

Pruebas. Antes de que un lote de producto salga de las fábricas, debe pasar una prueba de "aptitud para la venta" para confirmar que su consumo es seguro. En Nestlé se realizan más de 100 millones de análisis al año para verificar que los productos cumplen las normativas internas y externas, lo cual incluye pruebas sobre compuestos o microorganismos nocivos en los materiales que utilizan, el entorno en el que se opera y también los productos finales que llegan al mercado.

Analizan los productos para confirmar que son seguros. Tienen tantos controles estrictos integrados para garantizar la seguridad, que para las fases finales de prueba ya están totalmente convencidos de que el producto terminado es seguro.

Empaquetado y transporte. Cuando los productos salen de la fábrica, se aseguran de que lleguen a su destino en condiciones óptimas. Para productos refrigerados o congelados, esto también significa asegurarse de que se almacenan y transportan a la temperatura correcta.

El empaquetado resulta esencial para garantizar que los productos lleguen a los consumidores en condiciones seguras. También contiene información clara sobre cómo preparar, almacenar y usar el producto, con información sobre los ingredientes y sobre cualquier riesgo de alérgenos. Se aseguran de que las fechas de consumo preferente y de caducidad son correctas para que los consumidores comprendan cuándo el producto dejará de estar en sus mejores condiciones y cuándo ya no será seguro consumirlo. Esto también ayuda a evitar la generación de residuos innecesarios.

El empaquetado también ayuda a garantizar la trazabilidad en las fábricas. Usan códigos de lotes únicos para saber exactamente cuándo se produjo un producto,

qué ingredientes se incluyeron y de dónde provienen esos ingredientes. Se tiene un sistema de alerta temprana para ayudar a identificar señales que podrían convertirse en problemas. Cuanto antes se puedan detectar posibles problemas, mejor se podrán evitar o gestionarlos.

La seguridad alimentaria nunca es estática. Las expectativas cambian, las normativas también y el conocimiento científico evoluciona. Por eso se mejoran constantemente los procedimientos y comparten la experiencia en foros del sector, con las autoridades externas y con sus consumidores.

Seguridad respaldada por la ciencia. La capacidad para medir y evaluar los riesgos para la salud de agentes químicos y microbiológicos potencialmente peligrosos, es la base para la fabricación de productos alimentarios seguros. En Nestlé, se aplican métodos analíticos de vanguardia y nuevos enfoques de gestión de datos para evaluar y abordar los posibles peligros. Dado que estos campos evolucionan con rapidez, los siguen de cerca y contribuyen con nuevos desarrollos científicos. También participan activamente en la investigación de nuevas tecnologías para garantizar que se implementen los mejores y más innovadores enfoques científicos para respaldar la seguridad de los productos.

Seguridad por diseño en I+D. El desarrollo de nuevos productos puede implicar el uso de nuevos ingredientes, nuevas aplicaciones de ingredientes tradicionales o nuevas tecnologías o condiciones de proceso. Antes del lanzamiento de cualquier producto, se aseguran de que sea seguro y cumpla los requisitos reglamentarios.

Todos los peligros químicos y microbiológicos relevantes se identifican y evalúan científicamente. Las evaluaciones previas de seguridad alimentaria se llevan a cabo a nivel de desarrollo del nuevo producto, de manera que se integre la "seguridad por diseño en el producto". Esto les sirve como base para establecer estrategias de pruebas de seguridad en consonancia con los requisitos reglamentarios y para establecer especificaciones de producto que se traducen en programas de gestión operativa que garantizan la fabricación de productos seguros para los consumidores en todo el mundo.

#### *4.4.5.2 Requisitos de los proveedores de Nestlé*

**1. Objeto.** El Código de Proveedores de Nestlé “el Código” define los estándares mínimos no negociables que se piden a los proveedores y sus proveedores subcontratados respeten y cumplan al realizar negocios con Nestlé. Este documento (el Código) ayuda a la implementación continua del compromiso a estándares internacionales como las Directrices de la Organización para la

Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) para empresas multinacionales, las Directrices de las Naciones Unidas sobre comercio y derechos humanos, los principales convenios de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y los diez principios del Pacto Mundial de las Naciones Unidas, más allá de la propia actividad, a todos los eslabones de la cadena de suministro hasta las granjas y plantaciones. El Código es la extensión de los Principios Corporativos Empresariales de Nestlé y la base del programa de Abastecimiento Responsable, resumido en el apartado Cumplimiento.

**2. Campo de aplicación.** Los estándares del Código establecen expectativas para el Proveedor con el que negocia Nestlé, incluidas las entidades matrices, subsidiarias o afiliadas, así como todas aquellas con las que estas negocian, incluidos todos los empleados (trabajadores permanentes, temporales, migrantes y de agencias por contrato), proveedores ascendentes y otros terceros. Es responsabilidad del proveedor divulgar, educar y actuar con diligencia a la hora de verificar el cumplimiento de este Código hacia sus empleados, agentes y proveedores subcontratados, incluidos los granjeros cuando sea pertinente.

**3. Cumplimiento.** Nestlé espera que el Proveedor respete todas las leyes y normativas aplicables y, en particular, las relativas a los pilares que se detallan en el Código y que se esfuerce por cumplir los estándares internacionales y del sector, así como las buenas prácticas. Además, a través de su programa de Abastecimiento Responsable, Nestlé se reserva el derecho de verificar el cumplimiento del Código mediante mecanismos de evaluación internos o externos y de requerir la implementación de avances en función de los requisitos de la auditoría o de las Directrices de Abastecimiento Responsable complementarias.

**4. Mejora continua.** Nestlé reconoce que alcanzar los estándares establecidos en este Código constituye un proceso dinámico y anima a sus proveedores a mejorar continuamente sus actividades. En el caso de que la mejora se requiera o provenga directamente de minifundistas o granjeros, Nestlé ayudará a establecer objetivos y sistemas para garantizar que las prácticas se mejoren continuamente. Si no se consiguiera, esto podría afectar directamente a la aptitud del Proveedor para negociar con Nestlé.

**5. Aplicación.** La aceptación del Código es un requisito previo en todos los contratos de Nestlé para sus proveedores. Al aceptar la Orden de pedido, que hace referencia al Código, el Proveedor se compromete a que todas sus actividades estarán sujetas a las disposiciones incluidas en el presente Código. Este Código, o la demostración de su cumplimiento, no establecen ningún derecho de terceros beneficiarios para el Proveedor. Los estándares del Código no

sustituyen, sino que se añaden, a las disposiciones de cualquier acuerdo o contrato legal entre los proveedores y Nestlé.

## **Los 4 pilares del Código de Proveedores de Nestlé**

**1. Derechos humanos.** Nestlé apoya plenamente la Convención Marco y las Directrices sobre comercio y derechos humanos de las Naciones Unidas y espera que el Proveedor respete todos los derechos humanos, incluidos los derechos laborales, en todas sus actividades comerciales. Como mínimo:

Libertad de asociación y derecho de negociación colectiva. El Proveedor debe conceder a sus empleados el derecho a la libertad de asociación y el derecho de negociación colectiva, según lo establecido en todas las leyes y normativas aplicables.

Trabajo forzoso. Se hace referencia a cualquier forma de servidumbre por contrato, como la utilización de castigos físicos, reclusión o amenazas de violencia como método disciplinario o de control, como la retención de las identificaciones, pasaportes, permisos de trabajo o depósitos de los empleados como una condición de empleo. En los casos en los que el Proveedor emplee a trabajadores migrantes o carcelarios en un marco legal, Nestlé debe encargarse de revisar la documentación adecuada mantenida por el Proveedor.

Prácticas de empleo. El Proveedor solo empleará a trabajadores que dispongan de autorización legal para trabajar en sus instalaciones y es el responsable de validar la idoneidad de los empleados para trabajar mediante la documentación apropiada. Todo trabajo será voluntario y los trabajadores tendrán la libertad de dejar el trabajo o de rescindir su contrato, con previo aviso con una antelación razonable.

Edad mínima de contratación. La edad mínima indica que ningún niño menor de 15 años (o de 14 en algunos países en desarrollo) está autorizado a trabajar, si el Proveedor emplea a trabajadores jóvenes, debe demostrar que el trabajo no los expone a riesgos físicos innecesarios que puedan perjudicar su desarrollo físico, mental o emocional.

Trato justo y equitativo. El proveedor debe actuar con dignidad, respeto e integridad en el trato con sus empleados, durante las prácticas de empleo y contratación, el proveedor no discriminará en función de criterios como raza, color, religión, sexo, edad, aptitud física, origen nacional, orientación sexual y afiliación política.

Horario laboral y días de descanso. El proveedor debe garantizar que sus empleados trabajen de conformidad con todas las leyes aplicables y los

estándares obligatorios del sector en lo que concierne a las horas laborales habituales y a las horas extraordinarias, incluyendo pausas, periodos de descanso, vacaciones y bajas por maternidad y paternidad.

Salarios y beneficios. Los empleados del proveedor deben tener salarios y beneficios que, como mínimo, cumplan con las leyes nacionales o con los estándares del sector, según cuál sea superior, así como convenios colectivos vinculantes, incluidos los relativos a las horas extraordinarias y otros acuerdos de pago de primas.

**2. Seguridad y salud.** Nestlé espera que los sistemas de gestión y operación, así como los empleados del proveedor, trabajen para prevenir las enfermedades y lesiones laborales.

Entorno del lugar de trabajo. El proveedor ofrecerá a sus empleados un entorno laboral saludable y seguro.

Condiciones de vivienda y respeto de la privacidad. Cuando el proveedor proporcione residencias, estas se construirán y conservarán de acuerdo con todas las leyes y normativas aplicables y estarán claramente separadas del área de producción y de la fábrica.

Preparación ante emergencias. Incluye procedimientos de evacuación y notificación a los trabajadores, simulacros y formación ante emergencias, suministros de primeros auxilios adecuados, equipos apropiados de detección y extinción de incendios y salidas de emergencia adecuadas.

Seguridad y calidad del producto. Todos los productos y servicios suministrados por el proveedor deben cumplir los estándares de seguridad y calidad requeridos por la ley aplicable. Al realizar negocios con o en nombre de Nestlé, el proveedor debe cumplir los requisitos de calidad de Nestlé.

**3. Sostenibilidad medioambiental.** Nestlé solicita a su proveedor que cumpla con todos los requisitos legales aplicables sobre medio ambiente y que demuestre una mejora continua de su actuación medioambiental.

Permisos medioambientales y presentación de informes. El proveedor se asegurará de obtener, mantener actualizados y seguir las directrices de presentación de informes de todos los registros y permisos medioambientales necesarios, para que estos sean legalmente válidos en cualquier momento.

Sistema de gestión medioambiental. El proveedor documentará e implementará un sistema de gestión medioambiental relevante (según estándares

internacionales como ISO 14001:2004), que esté diseñado para identificar, controlar y mitigar impactos medioambientales importantes.

Seguridad de los productos y materiales peligrosos. El proveedor identificará las sustancias, productos químicos y materiales peligrosos y garantizará su manejo, movimiento, almacenamiento, reciclaje, utilización y eliminación seguros. Todas las leyes y normativas aplicables relacionadas con sustancias, productos químicos y materiales peligrosos se seguirán estrictamente.

Consumo de recursos, prevención de la contaminación y reducción de los desechos al mínimo. El proveedor optimizará su consumo de recursos naturales, incluidos la energía y el agua. El proveedor implementará y demostrará medidas positivas para evitar la contaminación y reducir al mínimo la generación de residuos sólidos, aguas residuales y emisiones de gases.

**4. Integridad empresarial.** Nestlé solicita al proveedor que cumpla todas las leyes y normativas aplicables sobre comercio ético en los países en los que los materiales se obtienen, producen e incorporan en el producto de Nestlé (“país de uso”). En el caso de los servicios, deberá prevalecer la ubicación de la prestación del servicio.

Antisoborno. El proveedor no debe ofrecer ni prometer nunca ninguna ventaja personal o inapropiada, ya sea directamente o a través de intermediarios, para obtener o conservar un negocio u otra ventaja de un tercero, ya sea público o privado.

Mecanismos de reclamación. El proveedor tendrá sistemas en vigor que permitan reclamar, informar o gestionar de forma anónima.

Registros. El proveedor conservará libros y registros actualizados y transparentes para demostrar el cumplimiento con los materiales, servicios y normativas gubernamentales y sectoriales aplicables.

Origen. El proveedor será capaz de revelar todas las fuentes potenciales de los orígenes primarios (país de origen) asociadas con las entregas realizadas. Nestlé se reserva el derecho de solicitar al proveedor que cree, en un momento dado, un esquema completo de la cadena de suministro que llegue hasta el origen, para facilitar la evaluación del cumplimiento de la cadena de suministro.

Propiedad intelectual. El proveedor tomará las medidas apropiadas para salvaguardar y mantener la información confidencial o privada de sus socios empresariales y utilizará dicha información solo para los fines autorizados en el acuerdo contractual. En caso de subcontratación, solo debe compartirse la información confidencial con el consentimiento de Nestlé.

Conflicto de intereses. Se espera que el proveedor informe a Nestlé sobre cualquier situación que pueda considerarse como un conflicto de intereses y que revele a Nestlé si algún empleado o algún profesional contratado por Nestlé tuviera un interés de cualquier tipo en el negocio del proveedor o algún tipo de vínculo económicos con el proveedor.

### **Estándares adicionales**

- Además del Código de Proveedores de Nestlé, el proveedor está vinculado a los requisitos adicionales aplicables a los materiales o servicios que se van a proporcionar y, en particular, a las Directrices de Abastecimiento Responsable, por ejemplo, sobre el bienestar animal o los derechos de la tierra.
- En caso de abastecimiento directo de granjas, el granjero seguirá las buenas prácticas agrícolas aplicables para garantizar el cumplimiento del Código. Las directrices de abastecimiento responsable de Nestlé para los materiales de origen agrícola, forestal, pesquero y acuícola proporcionarán directrices adicionales sobre las buenas prácticas que se han de implementar, según sea necesario, con la ayuda de los equipos de servicio agrícola de Nestlé.

### **4.5 Mercados Globales, un camino hacia la inocuidad**

*“El viaje hacia alimentos seguros para los consumidores de todo el mundo.”* (MYGFSI, 2021).

La GFSI se dedica a promover la seguridad alimentaria en todos los rincones de la industria, desde las mayores multinacionales hasta las pequeñas y medianas empresas que forman la columna vertebral de la cadena de suministro. El programa de Mercados globales de la GFSI, es una herramienta muy útil para este tipo de empresas, tiene el fin de llevarlas paso a paso con el objetivo de que en algún momento lleguen a certificarse y sean reconocidas a nivel internacional, además de abrirse el camino entre las grandes empresas y poder comercializar de manera más cómoda, pero mejor aún, de una manera más segura y efectiva.

El programa fue creado hace diez años, proporcionando un punto de entrada no acreditado para empresas con su programa diseñado para desarrollar capacidad dentro de las operaciones de producción y fabricación. Establece cómo las empresas con sistemas de gestión de seguridad alimentaria inexistentes o en desarrollo pueden hacer frente a este desafío, al mismo tiempo que reducen los peligros en las cadenas mundiales de suministro de alimentos y mejoran el acceso al mercado.

#### **4.5.1 Premios Mercados Globales**

Cada año, la GFSI lleva a cabo una búsqueda internacional de empresas ejemplares que aprovechan el programa, reconoce a las empresas del mundo, que han alcanzado el esquema de Mercados Globales de la GFSI de una manera ejemplar.

Los Premios Mercados Globales pretenden destacar a las empresas ganadoras en su camino hacia la inocuidad alimentaria que han usado el programa de Mercados Globales para crear un ambiente que favorezca un sistema de inocuidad alimentaria de clase mundial en sus organizaciones, granjas e instalaciones.

Los premios pretenden reflejar la diversidad geográfica de la implementación del Programa de Mercados Globales, con categorías para África, Asia, América Latina y el resto del mundo, así como un premio honorífico para Estados Unidos, como país anfitrión de la Conferencia GFSI 2020.

Para llevar a cabo la evaluación, se forma un Comité de Selección, compuesto por expertos de diversos orígenes, con representantes tanto del sector público como del privado.

#### **4.5.2 Implementación y resultados de los Mercados Globales**

La implementación del programa de Mercados Globales tiene muchos beneficios para las empresas que deciden tomar este rumbo, logran que su inocuidad alimentaria sea de clase mundial, son reconocidos por otras empresas de nivel internacional, entran a grandes mercados para negociar con grandes compañías y logran que sus procesos y su trabajo cuenten con certificaciones que los avalan, este programa los ayuda a ser reconocidos en cualquier parte del mundo y para diferentes tipos de clientes.

La GFSI nos proporciona algunos ejemplos en los cuales la implementación del programa de Mercados Globales ha sido todo un éxito, nos cuentan un poco acerca de sus inicios y la manera en que les ha cambiado la aplicación de este programa, a continuación se nombrarán algunos de ellos:

#### 4.5.2.1 Golden Sugar Company, Lagos, Nigeria

Es una compañía que se dedica a la fabricación de azúcar refinada, en cubos y granulada, reciben el azúcar en bruto y la pasan por diversos procesos para obtener el producto final. En 2019 fue una de las ganadoras en los Premios de Mercados Globales, fue reconocida por impulsar su base de clientes más allá de los consumidores directos a clientes industriales multinacionales y reducir las quejas relacionadas con la seguridad alimentaria.

Golden Sugar Company es una subsidiaria de propiedad total de Flour Mills of Nigeria (FMN) y miembro del Grupo FMN. La compañía opera una de las refinerías de azúcar más grandes de Nigeria, con capacidad para procesar 750.000 toneladas métricas de azúcar por año. Como parte del compromiso de FMN con el desarrollo de la cadena de valor del azúcar en Nigeria, Golden Sugar Company adquirió el 100% de las acciones de Sunti Golden Sugar Estates Limited (SGSE). La inversión de 50.000 millones de SGSE en Nigeria es un ejemplo concreto del compromiso de FMN de reducir la importación de azúcar, hacer grandes ahorros en divisas, impulsar la capacidad local y reducir el desempleo al poner a miles de nigerianos a trabajar en el sector agrícola.

El comienzo de esta compañía fue un tanto complicado, tenían una gran competencia en el mercado y necesitaban hacer algo que los diferenciara de los demás. Encontraron esta oportunidad con las herramientas que ofrece la GFSI, mercados globales, decidieron invertir en este programa y apegarse a los requisitos y pasos que les proporcionan para empezar el camino a la inocuidad alimentaria.

El objetivo siempre fue claro, obtener una certificación y ser aceptados por la GFSI, con el fin de que su producto fuera reconocido y aprobado por una mayor cantidad de empresas alrededor del mundo, pero más allá de la certificación, querían cambiar la cultura con la que laboraban, cada persona que formaba parte de esta empresa tenía que estar impregnada de sus valores y cada persona iba a formar parte fundamental de todo este proceso, no solo querían cambiar la cultura de la empresa, si no también cambiar la cultura de las personas con las que trabajaban.

Dentro de los beneficios que se pueden observar al entrar a este programa son los siguientes:

- La manera de comerciar y hacer negocios con grandes compañías internacionales se vuelve más fácil.

- Generan confianza dentro de la empresa para poder trabajar y con la certeza de hacer las cosas bien.
- El tener un sistema de análisis de riesgo los ayuda a prevenir algún problema y tomar las acciones correctivas pertinentes.
- Se volvieron reconocidos por el mercado local y un ejemplo a seguir, además de dar consejos y fungir como mentores de otras compañías.
- La producción y los clientes aumentaron.
- Generan confianza a las demás empresas para que trabajen con ellos.

Las condiciones tanto de la empresa como del lugar en que están establecidos, les dan un reconocimiento extra, ya que para poder progresar como empresa se tuvieron que sobreponer a varios factores internos y externos, se menciona que “es un lugar desafiante pero un hermoso lugar” (MYGFSI, 2021).

Gracias al reconocimiento de esta empresa, se pudieron abrir muchos trabajos para que las personas locales pudieran laborar, este también fue uno de los puntos importantes a tratar, ya que querían que su gente formara parte del proceso de certificación y que la economía local pudiera incrementar.

#### *4.5.2.2 Pâtisserie Baillon, Francia*

Esta empresa fue creada en 1976, comenzó como una pequeña pastelería y se dedicaban principalmente a hacer un pastel de queso, que para su tiempo y el lugar era inigualable, con el paso de los años y con el éxito obtenido, fueron creciendo, empezaron a adquirir maquinaria más grande, para una producción a mayor escala. Debido a la demanda que tenían, comenzaron a contratar a personal que los ayudara con las tareas de la pastelería, cada vez iban creciendo más y se iban posicionando en el mercado local. Con el paso de los años se seguían afianzando en el mercado local pero no daban el salto a un mayor reconocimiento.

Como en todas las empresas, para poder crecer debe haber grandes cambios y adaptaciones o una revolución interna para poder llegar más lejos, en este caso, los fundadores originales murieron y la pastelería fue adquirida por una nueva persona llamada Bruno Herbout, afortunadamente llegó respetando la tradición pero también como muchas ganas de trascender.

Con la llegada de Herbout en 2014, se realizó una gran inversión para modernizar las herramientas de producción y cumplir con los nuevos estándares y requisitos de calidad. Esta inversión iba a ser rápidamente recompensada ya que se llenaron

de varios reconocimientos pero sin duda, el más relevante fue el premio de Mercados Globales.

Aunque esta pastelería sigue siendo pequeña, tiene ese gran reconocimiento que la hace estar en los primeros planos dentro de su ámbito, además que se ha vuelto reconocida y aceptada por una mayor cantidad de clientes, ahora pueden hacer grandes movimientos con los bancos y el comercio exterior, ya que los reconocen por el hecho de estar certificados.

Este caso es una muestra de que de los grandes sacrificios dan grandes recompensas, aunque fue complicado al principio realizar una inversión para modernizar la fábrica y apegarse a los requisitos de calidad, unos años más tarde son reconocidos y forman parte de este selecto grupo, algunos de los beneficios son los siguientes:

- Generaron nuevos empleos, ayudaron a gente en situación de calle.
- Atractivos para nuevos clientes.
- Reconocimiento exterior.

#### 4.5.2.3 Alfa Argentina, Argentina

Esta empresa se dedica a *“desarrollar y proveer ingredientes de calidad para la industria de alimentos, satisfaciendo las necesidades los clientes de manera integral, rápida y eficiente, aportando experiencia, conocimientos, tecnología e innovación en la creación de valor y manteniendo un crecimiento rentable y sostenido.”* (Alfa Argentina, 2021).

Fue creada en la década de los 50 por Ernesto Berkovits, con la idea de crear y entregar productos de calidad en el área de cárnicos y hospitalaria, comenzaron con solo 8 personas y poco a poco fueron volviéndose de las empresas líderes como proveedores de la Industria de alimentos en el país. Con el paso de los años fueron creciendo, se amplió la cantidad de trabajadores que laboraban en la empresa, también, fueron aumentado las áreas en las que estaban enfocados: cárnica, especialidades, envases y maquinaria. En la década de los 90 comienza su creciente desarrollo tecnológico, este movimiento catapultó a la empresa como pionera en el mercado, cambiando incluso los patrones conductuales de las empresas.

En los años 2000 siguieron innovando y creciendo frente a su competencia en el mercado, fue en el año 2019 cuando obtuvieron el Premio a los Mercados Globales, por dos años se apegaron de lleno al camino de la inocuidad

alimentaria, gracias a seguir paso a paso el programa y sus grandes resultados, se hicieron acreedores a tal premio.

Alfa Argentina llevaba algunos años trazando la ruta hacia la inocuidad alimentaria antes de entrar al programa de Mercados Globales, se basaban en un sistema de HACCP y por consiguiente querían obtener una certificación que fuera avalada por la GFSI, fue aquí donde encontraron el programa y resulto más fácil y útil para ellos el apegarse a ciertos requisitos y seguir el paso a paso del programa para poder obtener la certificación deseada.

Gracias a que esta empresa está premiada y reconocida por el programa, tiene varias recompensas, una de ellas es ser más atractivo para los clientes, facilita su reconocimiento, además el haber recorrido ese camino hacia a la inocuidad, lo acerca más a obtener una certificación, es sencillo el seguir los pasos y cumplir con ese objetivo que es estar en un sistema reconocido por la GFSI.

La empresa Alfa Argentina está comprometida en su totalidad para obtener una certificación, pero además, transmiten a sus colegas que este programa es el adecuado para poder desarrollarse y crecer en el mercado.

#### *4.5.2.4 Asociaciones Agroindustriales Serranas, México*

*“Es una empresa integradora, procesadora y comercializadora de capital 100% mexicano, se garantiza el abasto de materia prima, control y uniformidad de la calidad.”* (Asociación Agroindustriales Serranas, 2021).

Fue fundada en Tlapacoyan, Veracruz, en el año de 1994, se especializa en la producción y comercialización de granos de café, pimienta y cacao. Desde sus inicios han sido líderes en el mercado gracias a su filosofía empresarial, organizan y capacitan a sus productores con el propósito de establecer un programa de desarrollo de proveedores que les permita mejorar el proceso de manejo de poscosecha y obtener precios justos de los productos.

A lo largo de los años han tenido un gran crecimiento y reconocimiento gracias a su excelente trabajo y desarrollo en el mercado, fueron ganadores del Premio Nacional de la exportación por su esfuerzo, tenacidad, eficiencia, talento, dinamismo y liderazgo, todas estas cualidades para ser competitivo a nivel mundial, además por ayudar al crecimiento económico del país y la generación de empleos.

Han sido más de 25 años de experiencia con los cuales cuenta esta empresa, gracias al gran trabajo que realizan, otras empresas de gran tamaño las ocupan como sus proveedores, tal es el caso de Nestlé México, Asociaciones

Agroindustriales Serranas es una de sus principales proveedores de café, gracias a esta asociación y a los estándares de calidad muy marcados con los que cuenta Nestlé, esta empresa fue invitada a participar en el programa de Mercados Globales con el fin de obtener una certificación y a su vez un mayor reconocimiento a nivel internacional, además de ser avalada por la GFSI.

En 2018, esta empresa obtuvo el premio de los Mercados Globales, se hizo acreedor de este reconocimiento gracias a su gran desempeño y el compromiso de la alta dirección para poder llevar a cabo la implementación de este programa, para aplicar esta herramienta se necesita mucha dedicación y esfuerzo, además del apoyo de todos los involucrados en la empresa, con el fin trazar el camino hacia la inocuidad alimentaria y ganar una certificación acreditada por la GFSI.

La aplicación de este programa les deja varios beneficios, uno de ellos es el abastecer su producto de manera adecuada y con todos los estándares de calidad requeridos por Nestlé, permite que el número de auditorías disminuya y que una parte importante dentro de su proceso como lo es la cadena de suministro, funcione adecuadamente y sin fallas, que los rechazos de producto sean mínimos o nulos, en general permite que el proceso se lleve a cabo de una manera más limpia, cuidando cada detalle gracias a los requerimientos específicos del programa y permitiendo que la empresa crezca paso a paso pero de una manera adecuada.

Gracias a la implementación de este programa, ayudó a la empresa a revolucionar su crecimiento y posición en el mercado, acortando el tiempo para poder cumplir sus objetivos, les resultó una herramienta muy útil y además marcó el camino para los pasos a seguir en un futuro, como lo es el obtener una certificación de FSCC-22000.

#### *4.5.2.5 Liniya Smaku, Ucrania*

La empresa se dedica a hacer productos alimenticios que estén listos para el consumo del cliente, se unieron a este programa de Mercados Globales gracias a su socio AUCHAN, para empezar con la implementación siguieron una serie de pasos.

Para empezar con el proceso, hicieron una autoevaluación para saber cómo se encontraba la empresa, este ejercicio les resultó muy relevante, ya que se dieron cuenta que solo cumplían con una mínima parte de los requisitos, en específico el 25 %. Les fue de gran ayuda para saber en dónde estaban parados y hacia dónde tenían que partir para mejorar su crecimiento.

Como segundo punto, fue la implementación, les tardo un año para llevar a cabo este sistema de inocuidad alimentaria, se estableció un análisis de riesgo con puntos críticos en una lista bien definida, se dividió en varias áreas y cada una tenía que cumplir con ciertas normas de calidad y de higiene, además el uso adecuado de cada uno de los equipos, se trabajó con proveedores certificados, esto aseguraba aún más que todo el proceso fuera mas seguro.

Gracias a la aplicación de este programa, desarrollaron un sistema en el cual la comida que producían generaba más confianza para ser consumida por los clientes, cada proceso estaba monitoreado y se tenía la certeza de que el producto cumplía con todos los requisitos para su consumo, con este programa lograron llegar a cumplir el 95% de los requisitos pedidos en la evaluación inicial, lo cual les indicaba el gran crecimiento y la mejoría que habían tenido en su proceso, también lograron aumentar el 50% de sus ventas.

Como en los demás casos, el implementar este programa les abre las puertas para poder comercializar en grande, ganan el reconocimiento de compañías alrededor del mundo y les permite crecer y expandirse, también trazan ese camino a la inocuidad alimentaria que les permite en un futuro poder obtener una certificación avalada por la GFSI.

#### *4.5.2.6 ANDESAL, Chile*

Esta empresa se dedica a la elaboración de productos de grado alimenticio y productos bajos en sodio, la idea de esta empresa nace porque el dueño trabajó mucho tiempo en la industria de la sal, para darle un giro se dedicó a este tipo de productos.

Su mercado abarca desde lo minorista hasta las grandes industrias de alimentos y va de lo local hasta exportar a otros países. Su éxito se debe a la gran dedicación que tiene el dueño sobre la empresa, cada día verifica que todo esté en orden, tiene una gran organización para cada puesto y se encarga de que cada persona cumpla con sus deberes de acuerdo a los procedimientos establecidos, además supervisa que existan los insumos suficientes para llevar a cabo de la manera correcta cada proceso.

El primer acercamiento que tuvieron con la GFSI fue a través de Wal-Mart, para poder formar parte de sus ventas tenían que cumplir con ciertos requisitos, esa oportunidad les marcó el camino que tenían que seguir para poder aspirar a crecer en el mercado, fue ahí como llegaron al programa de Mercados Globales.

Este programa le ha dado grandes beneficios a la empresa, en primer lugar los llena de confianza al saber que están cumpliendo con los requisitos que se les piden, les da seguridad de saber que las cosas se están haciendo de manera correcta, a su vez le dan confianza a sus clientes al saber que cuentan con una certificación que respalda sus procesos y que les permite entrar a mercados más exigentes.

En otro de los aspectos que se gana con esta implementación, es en lo económico, al generar más confianza, sus clientes se mantienen fieles a la empresa pero además se ganan nuevos consumidores, logran penetrar en otra parte del mercado, por lo bien que se hacen los procesos, las quejas disminuyen y aquí también se gana con la disminución que generaban estos gastos, uno de los objetivos de la empresa es que el cliente se encuentre satisfecho y que se pueda ofrecer un producto seguro y de calidad.

#### *4.5.2.7 Anawa Devy, Myanmar*

Esta empresa se creó en 1977, es una cooperativa pesquera y se encarga de la pesca, recolección y distribución de mariscos, desde sus inicios se ha mantenido la misma presidenta y fundadora, la Dra. Toe Nandar Tin, y es por eso que ha perdurado con los años.

El programa Mercados Globales, no estaba del todo establecido en este país, sin embargo por medio de La Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (UNIDO) y con el apoyo de la GFSI, se les brindó ayuda para que comenzaran a desarrollarse y centrar sus esfuerzos en la preparación de una futura exportación.

Para formar parte del grupo selecto avalado por la GFSI, se tiene que llevar a cabo un proceso con una serie de pasos, esta empresa empezó con establecer ciertas reglas internas para mejorarlo, que todos los trabajadores tuvieran una cierta higiene con todo lo que implicaba el trato de su producto, para así tener alimentos seguros. También, aplicaron diferentes procedimientos, como las Buenas Prácticas de Fabricación (GMP) y los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (SSOP). Se establecieron algunas especificaciones para los procesos y tratos del producto crudo, además se establecieron procedimientos para controlar los posibles riesgos.

Con estas implementaciones que realizaron, comenzaban cumplir con el camino hacia la inocuidad alimentaria, establecieron un sistema de gestión de seguridad

alimentaria, basado en HACCP y en los demás procedimientos que se habían mencionado.

Gracias al apoyo de UNIDO, cuentan con programas para entrenar a los trabajadores de la empresa, son supervisados por especialistas con el fin de prepararlos y crear una cultura de alimentos seguros y de calidad.

Cada proceso que realiza la empresa, es monitoreado con la finalidad de tener una seguridad en los alimentos, como beneficios de estos procedimientos y el reconocimiento de la GFSI, se han vuelto más atractivos para los demás clientes, las ventas han aumentado y las exportaciones incrementan con el paso del tiempo, es decir, se han expandido al mercado internacional, este reconocimiento los diferencia de los demás y les permite crecer y desarrollarse como empresa pero además marcar el camino a una certificación.

## 5 ANÁLISIS DE RESULTADOS

### 5.1 Análisis sobre los casos de las empresas reconocidas por la GFSI

Los cinco casos mencionados en este trabajo, Danone, Coca-Cola, McDonald's, Nestlé y Cargill, son empresas que son reconocidas a nivel internacional, principalmente destacan en el ámbito de los alimentos, algunas de ellas son las primeras y pioneras en sus productos, y cuentan en su haber con largos años de trayectoria y experiencia que los posiciona en los primeros planos en ventas, liderazgo, modelo de negocio (por mencionar algunas características), además, algunos han sido acreedores a diferentes premios internacionales que reconocen su calidad y esfuerzo por mantenerse en lo más alto y perdurar en el tiempo.

Se realizó un análisis con respecto a cada una de estas grandes empresas transnacionales, se observa que al ser empresas de gran calibre cuentan con grandes similitudes, mismas que les han permitido obtener tal éxito.

En relación con lo anterior se consideraron las siguientes características:

- Éxito y reconocimiento a nivel mundial
- Requisitos de los proveedores
- Organización y estructura definida
- Filosofía y visión
- Inocuidad alimentaria
- Salud y nutrición
- Innovación y desarrollo
- Marketing
- Impacto ambiental y sustentabilidad
- Sociedad

Estos puntos se tomaron en cuenta para poder identificar qué es lo que los ha llevado y mantenido en la cima en el mercado con respecto a la competencia.

#### 5.1.1 *Coca Cola*

Se empezará con el caso Coca Cola, quien tiene una situación muy particular, los principios de esta compañía fueron basados en un producto que inicialmente se consideraba para tratar dolores estomacales. Con el fin de mejorar la fórmula y ser más eficientes, se le agregó agua carbonatada, la sorpresa fue que el producto final resultó con un sabor excelente y que fue del gusto de muchas personas. Aunque la creación de este icónico producto fue algo fortuito, rápidamente

acaparo la atención de la sociedad y se logró posicionar en el mercado teniendo como punto de venta principal las farmacias.

Coca Cola Company fue creciendo a través de los años de manera local en Estados Unidos, país en donde la compañía tuvo su origen, sin embargo, en este lapso se fue fortaleciendo y afianzando en el mercado, fue tanto el éxito de su producto y a pesar de que no existía una comunicación tan profunda y rápida con el exterior, solo le bastaron 11 años para poder romper las barreras y adentrarse en el comercio internacional. En la actualidad, Coca Cola es una de las compañías más reconocidas a nivel internacional, acapara a muchos sectores del mercado ya que sus productos van dirigidos a todas las edades.

El éxito que ha tenido esta compañía con el paso de los años se debe a diferentes factores dentro de su cadena de valor, como su logística, su organización, su filosofía, la calidad, el marketing, su modelo de negocio, también factores externos que implican la participación de terceras personas como en su cadena de suministros, la relación con sus proveedores y la estrategia que tienen para ser reconocidos y llegar a cualquier parte del mundo, hasta en los lugares más pequeños y alejados de la urbanización. Estas áreas han sido fundamentales para que Coca Cola perdure con el tiempo y se mantenga en constante crecimiento y reconocimiento internacional.

La seguridad alimentaria es una parte integral de Coca Cola, cada planta de esta compañía trabaja con rigurosos estándares y políticas de calidad en todos los niveles, en el caso de los trabajadores externos, los proveedores, quienes forman parte de la cadena de suministro como terceros implicados y que son una parte esencial, tienen que cumplir con estrictos requisitos establecidos por la organización, este proceso se lleva a cabo con el fin de que cada persona tenga la seguridad de consumir sus productos en cualquier parte del mundo.

Aunado a lo anterior, parte del prestigio y popularidad que tiene Coca Cola internacionalmente, se debe a las políticas, normas, y requisitos establecidos, tienen diseñados documentos generales y específicos para diferentes tipos de proveedores, los cuales se tienen que cumplir estrictamente para poder formar parte del equipo, en caso de que se falle en alguno de estos acuerdos, se romperían los lazos comerciales e incluso, dependiendo de la falta se procedería de manera legal. Gracias a estos documentos se trabaja de manera estandarizada en cualquier planta alrededor del mundo.

Por lo que respecta a la innovación es una parte fundamental de esta compañía, se entiende que las generaciones, los gustos y las necesidades van cambiando con paso del tiempo, por lo tanto, Coca Cola, ha centrado sus esfuerzos en ir

cambiando y mejorando con forme a la evolución de la sociedad, desde la creación de nuevos productos bajos en calorías o con cero azúcares, nuevos sabores, nuevas presentaciones, nuevos envases, hasta la transformación en sus campañas publicitarias e inclusión social; es relevante mencionar que a pesar de estar en el enfoque de mejora continua, sigue prevaleciendo su esencia y sus fórmulas originales.

En el ámbito del marketing y la publicidad que han empleado desde sus inicios, ha sido indispensable en su crecimiento y éxito, han sabido cómo ser parte de la sociedad en cada etapa de su existencia, manejan colores llamativos, como su logo, que tan solo ver en algún anuncio el rojo con blanco se asocia directamente con la compañía, los comerciales y las canciones empleadas en ellos, el estar presente en cada estación del año con diversas promociones, ya sea regalando cosas o la baja de precios, ser patrocinador o el formar parte de los eventos más famosos del mundo, son detalles que les han permitido estar siempre en primer plano, su creatividad ha sido crucial para el reconocimiento y posicionamiento en el mercado.

En el contexto ambiental y de sustentabilidad, Coca Cola actúa de manera responsable, buscando siempre la manera de impactar lo menos posible al planeta, tiene el compromiso de contribuir con los objetivos de desarrollo sostenible, reciclando plástico y disminuyendo los residuos, tiene una estrategia para la conservación, reutilización y reducción en el uso del agua, la reforestación y el uso de energía verde para la disminución de la huella de carbono, estas son algunas de las iniciativas para el cuidado y preservación del medio ambiente.

En cuanto a la parte social, Coca Cola actúa en pro de las personas, creando programas de nutrición para el apoyo de las comunidades de bajos recursos, promoviendo la activación física, apoyando al campo mexicano con la recolección de frutas, participando en el programa de “jóvenes construyendo al futuro” dando oportunidad a personas jóvenes para empezar en su primer empleo, así como fomentar un ambiente de equidad e inclusión dentro del trabajo.

### **5.1.2 Cargill**

A continuación se analizará el caso Cargill, es una corporación multinacional privada la cual desde sus inicios ha tenido sus objetivos establecidos y una visión muy clara, el enfoque ha sido el mismo siempre, el sector agrícola. Esta compañía se basa en la producción y proporción de productos de campo y servicios alimenticios, además, busca satisfacer las necesidades de las personas, promoviendo la nutrición, la inocuidad alimentaria y las sostenibilidad principalmente.

A lo largo de su existencia, esta compañía ha trabajado con diversos sectores que satisfacen el abastecimiento para su producción, el éxito que tienen y la durabilidad se debe a que siempre se han manejado con estándares estrictos y procesos regulatorios bien definidos, así mismo, al apoyo que brindan a pequeñas empresas y agricultores, lo ven como una inversión, ya que en algún momento formaran parte de su cadena de suministros, siempre y cuando acaten y cumplan los requisitos establecidos.

Los requerimientos asentados por esta compañía, así como su manual, son de suma importancia para cumplir con sus objetivos y mantener su calidad e inocuidad alimentaria, es fundamental que cada proveedor tenga un compromiso total y cumpla con los mismos de manera adecuada, ya que se les calificara punto por punto para saber quiénes son aptos para poder formar parte de su cadena, lo anterior con la finalidad de que sus clientes y consumidores tengan productos seguros y de buena calidad.

Desde la perspectiva de la seguridad alimentaria y nutrición, la corporación Cargill tiene la finalidad de que los alimentos estén disponibles de manera segura y alcanzable para toda la población, en cualquier parte del mundo, desde las zonas más urbanizadas hasta las zonas más necesitadas, por otro lado, ayudan a los agricultores y proveedores brindándoles las herramientas necesarias para la obtención de sus insumos de manera segura y sostenible, en igual forma, el tema del hambre mundial es muy importante para ellos, así que se encuentran en colaboración con bancos mundiales y activando a la población a que participen en programas educativos sobre nutrición.

En cuanto a la innovación, Cargill pone su atención en las exigencias de las personas, se preocupa por saber cómo se van modificando sus necesidades y como se pueden adaptar a estos cambios, desarrollan productos más saludables para combatir la desnutrición y la obesidad en la población, sin dejar de lado su esencia como los sabores y aspectos de estos, así mismo, diversifican y generan productos bajos en grasas y calorías, utilizando edulcorantes o sustitutos de azúcares y eliminando insumos transgénicos.

En el ámbito ambiental, esta compañía se preocupa por que todos sus procesos de obtención de insumos sean sostenibles, capacitando a los agricultores y proveyendo de tecnología en los sistemas de riego para el control del uso del agua y la salud de la tierra, además optimizando sus procesos para la disminución de desechos.

En materia social, como se mencionó anteriormente, Cargill apoya económica y tecnológicamente a las pequeñas y medianas empresas, así como agricultores y

emprendedores, para promover su desarrollo y crecimiento, además de generar fuentes de empleo. Por otro lado, cuentan con programas y organizaciones de apoyo a la comunidad sobre salud y nutrición.

### **5.1.3 Danone**

La tercer organización a analizar es Danone, es una compañía que aunque tuvo su origen en España, poco tiempo después se trasladó a Francia, es considerada una de las mayores empresas de alimentos a nivel internacional y cuenta con una variedad de productos basados en lácteos, agua potable y nutrición infantil. Tienen como objetivo el brindar salud y nutrición a la sociedad por medio de sus productos.

Desde sus inicios, Danone fue reconocida por su innovación, distribución y logística, fueron factores esenciales para posicionarse en el mercado y crecer tanto de manera local, como internacional con el paso tiempo. La forma artesanal en la que elaboraban sus productos y en como los comercializaban, los volvió únicos para los consumidores. Por otra parte, otro de los factores que los impulsó, fue la manera en la que se daban a conocer, se le dió una gran importancia al marketing, buscaban la manera de hacerse presentes en cualquier evento.

Desde la perspectiva de la inocuidad alimentaria y calidad que proporciona Danone, uno de los elementos principales, es la forma en la que obtienen sus insumos para sus productos, es decir, el abastecimiento, consideran que es uno de los eslabones más importantes dentro de la cadena de suministros, ya que de este paso depende la confianza y seguridad que brindarán a los consumidores, saben que el uso y desgaste de los recursos naturales y su impacto ambiental, dependen directamente de la manera en la que se obtengan los mismos, ya sea por parte de los trabajadores pertenecientes a la empresa o de sus socios comerciales como los proveedores.

Es importante destacar que para mantener sus estándares de calidad, Danone cuenta con sus propios requisitos y principios sostenibles, además, poseen una plataforma donde se registran todos los movimientos realizados, estas herramientas ayudan a la organización a tener un control y es con lo que los socios comerciales, particularmente los proveedores, se comprometen a cumplir estrictamente con todo lo establecido, a trabajar conjuntamente con la compañía compartiendo la misma visión, en caso de faltar a alguno de sus puntos automáticamente se rompen los lazos comerciales y se da por terminada la relación.

Con respecto a los factores que se están tomando en cuenta para analizar a Danone, hay tres que giran en torno a la forma de abastecimiento, tal es el caso de la innovación, el impacto con el medio ambiente y la sociedad, son tres aspectos que van de la mano, se enfocan en optimizar sus procesos con nueva tecnología, disminuyendo y reutilizando el uso del agua, reforestan y regeneran las zonas de donde obtienen sus insumos, crean envases reutilizables o los reciclan, crean productos específicos nutricionalmente para promover la salud en las personas, capacitan, financian y proporcionan nuevas tecnologías a los agricultores y procuran que los insumos se obtengan de manera local en el país que son consumidos.

Como se comenta anteriormente, son factores que si bien funcionan de manera individual, el cambio de uno afecta para bien directamente a los otros, es importante enfatizar que cualquier innovación y programa que se lleve a cabo, es pensando en que sea amigable con el medio ambiente.

#### **5.1.4 McDonald's**

La siguiente compañía que se analizará, será el caso de McDonald's, se fundó en Estados Unidos, comenzó con un pequeño restaurante donde solo se vendían hamburguesas como su producto estrella, papitas fritas y refresco. Con el paso del tiempo se volvió reconocido por su sabor y por la rapidez que se les despachaba a los clientes. Años más tarde con la llegada de un nuevo socio y con una visión más ambiciosa, se transformarían a un modelo de franquicia, cabe mencionar que McDonald's fue de las primeras compañías en tomar este modelo de negocio.

Desde sus inicios y ya con la nueva administración, McDonald's tuvo muy clara su filosofía y su visión, aunque en un principio con este nuevo modelo de franquicias la cosas no caminaron bien en cuestión de ganancias, descubrieron que fusionarlo con las bienes raíces y comprar los terrenos donde se establecerían los nuevos restaurantes les dejaría mejores utilidades. Esto fue un gran acierto ya que ahí fue el punto de inflexión para crecer y expandirse por el mundo.

McDonald's se preocupa por estandarizar cada uno de sus procesos para la obtención de productos y alimentos, quieren tener la certeza de que en cada sucursal el cliente disfrute de los mismos sabores, colores y olores, así que acompañan a cada dueño en su camino al éxito. Para esta compañía es importante que cada persona que trabaja con ellos, tanto empleados como proveedores, se sientan cómodos y satisfechos, los hacen sentir parte de la organización, así, gracias a estos dos pilares y junto con las franquicias, forman un banco de tres patas que sostienen a toda la compañía.

Con respecto a la seguridad alimentaria, esta organización es muy estricta con el proceso de preparación de los alimentos, así como con la obtención de los insumos. En el caso de los animales utilizados para sus productos, se les da un cuidado pertinente, los mantienen óptimas condiciones para no dañar su integridad, no utilizan antibióticos, químicos u hormonas de crecimiento, en general cuidan mucho la cadena de suministros para mantener una alta calidad, además, ofrecen una gran variedad de productos que no aportan tantas calorías y se apegan más a una dieta saludable.

Es importante destacar que gran parte del dominio internacional y del éxito que va cosechando esta compañía, es la relación que tienen con sus proveedores, los hacen formar parte de una sociedad con beneficios, lo que les crea un gran compromiso y colaboración con la organización. Este vínculo se logra gracias a los estrictos requisitos establecidos, necesitan pasar por un proceso de aceptación evaluado por un grupo técnico dentro de la organización, una vez cumplidos con estos estándares, se da por hecho que estarán ligados comercialmente.

McDonald's se ha caracterizado por ser uno de los restaurantes de comida rápida más innovadores; desde sus inicios cuando mecanizó sus procesos para preparar comida, esto permitía ser más rápidos en la entrega de sus productos; implementaron el autoservicio, agregaron los desayunos, la cajita feliz y el café a su menú, esto les ayudó a acaparar mas sector de la población y ser competidores directos de otros restaurantes; aunque, a través del tiempo ha habido algunos cambios en la sociedad con respecto al consumo de los alimentos, la compañía siempre ha buscado la forma de ser atractivo por medio de la implementación de nuevos productos.

Actualmente la compañía puso en marcha el uso de pantallas digitales para hacer pedidos dentro de los restaurantes. Por otro lado, un detalle innovador que les permitió tener una ventaja competitiva frente a los demás, fue las alianzas estratégicas con otras organizaciones, por nombrar algunos ejemplos, les permitió dar refresco de calidad y juguetes de regalo en algunos paquetes. McDonald's se mantiene al día con las necesidades de la sociedad.

Desde la perspectiva del marketing, esta compañía siempre ha buscado la forma de llegar de una manera atractiva a la sociedad, es importante resaltar que va de la mano con otro aspecto, la innovación. McDonald's, busca la manera de hacerse presente en diferentes situaciones, crea y promociona productos que resulten llamativos para las personas en las diferentes épocas del año, también busca que cada país en donde esté presente tenga una comida especial que cumpla con sus gustos y preferencias, en su momento la implementación de la cajita feliz que

hasta la fecha ha sido una de las razones de su gran éxito en el mercado; son detalles que les dan más puntos frente a los competidores directos.

La publicidad es una parte fundamental, han sabido llegar a la sociedad por medio de comerciales atractivos en televisión y en redes sociales; también estando presentes con propaganda en los grandes eventos alrededor del mundo y haciendo campañas y colaboraciones con grandes empresas.

En cuanto al ámbito ambiental, McDonald's busca causar el menor impacto al planeta, usan envases biodegradables y reciclan todos los productos que se puedan; en el diseño de los restaurantes se busca que las instalaciones se lleven a cabo de la manera más eficiente para disminuir el uso de energía, también se está llevando a cabo la implementación de energía renovable, en general, se busca disminuir al mínimo el impacto al medio ambiente.

Por último en el aspecto social, McDonald's impulsa a los jóvenes a tener su primer empleo dando facilidades a los estudiantes, crean lazos de trabajo con los proveedores brindando trabajo a muchas personas del campo, por otro lado también donan ganancias para diferentes causas sociales.

#### **5.1.5 Nestlé**

Por último se analizará el caso de Nestlé, es una compañía transnacional, la cual es líder en Nutrición, Salud y Bienestar. Su inicio se da en 1866 con la creación de un producto para el consumo infantil que vino a revolucionar la alimentación en este sector. La compañía aprovechó diferentes oportunidades, como el crecimiento en la red de transporte y el uso de empresas subsidiarias en diferentes continentes para expandirse de manera global.

Nestlé se ha caracterizado por ser una empresa de innovación constante, siempre pensando en lo mejor para la sociedad, a lo largo de su historia ha contado con una gran diversidad de productos, sin embargo, para seguir creciendo ha eliminado marcas que no han sido tan rentables y promueve las marcas con mayor éxito pero que también son buenas para la salud. En la actualidad cuenta con productos como: alimentos para bebés, agua embotellada, cereales, chocolate y repostería, café, alimentos culinarios, refrigerados y congelados, lácteos, bebidas, servicio de comida, nutrición sanitaria, helado y cuidado de mascotas, esta gran variedad hacen que la compañía sea líder a nivel mundial.

Desde sus inicios, Nestlé ha tenido un gran éxito y un constante crecimiento, esto se debe a diferentes factores. La organización, se ha caracterizado por tener a grandes empresarios al frente de la compañía, son personas que comparten los mismos objetivos, son líderes, tienen un gran compromiso y tienen la capacidad

que delegar y trabajar de gran manera con su equipo; por otro lado, también siempre han tenido claro el modelo de negocio, el crecer y perdurar en el mercado internacional; además, las alianzas estratégicas para potenciar sus productos y por último el que siempre están pendientes de la sociedad en cualquier región del mundo para satisfacer sus necesidades. Estos son algunos de los factores más relevantes y que mayor impacto han tenido en la compañía y que les ha permitido sobreponerse a las adversidades, perdurar y crecer en el mercado.

Con respecto a la seguridad alimentaria, la compañía ha sido muy enfática en seguir todos los protocolos de manera exacta en lo largo de su cadena de suministros, se tienen normas, requisitos y especificaciones bien establecidas para que cada uno de los productos en cada etapa de su proceso, cumplan con los estándares de calidad y seguridad. Se realizan auditorias y revisiones para verificar que los productos cumplan con las características requeridas, en caso de que no, se rechazan. El ser estrictos y mantener estos altos estándares, le permiten ser el líder en nutrición, salud y bienestar a nivel internacional.

Es importante destacar que los proveedores van muy de la mano con el punto anterior, se tienen que apegar completamente a los estándares que les impone Nestlé para poder trabajar con ellos, por lo tanto existe un código donde vienen establecidos los requisitos mínimos que tienen que cumplir cada proveedor para formar parte de la cadena de suministros, la compañía tiene el derecho de verificar se cumpla este código y de no ser así, se prescindiría de sus servicios.

En cuanto al ámbito ambiental, Nestlé tiene el total compromiso de que todos sus procesos causen el mínimo impacto ambiental, procurando utilizar cada vez más alternativas verdes y contribuir a la conservación del planeta. La compañía tiene algunos cambios para beneficiar el ambiente como: la captación del agua de lluvia y plantas de tratamiento para la reutilización del agua, la aplicación del programa 3R (reducir, reciclar y reutilizar los residuos), el uso de energías limpias para disminuir las emisiones de carbono y la reforestación en zonas afectadas, son algunas de las alternativas para preservar el medio ambiente.

Como se mencionó anteriormente, la innovación ha sido una pieza fundamental para el desarrollo y crecimiento de Nestlé, se mantiene una investigación constante de nuevas tecnologías que les permita darle una mayor seguridad a sus productos, eliminando riesgos y permitiendo que se cumplan los estándares de calidad, además, la reformulación de sus alimentos que cumplan las necesidades de sus clientes; por otro lado, la creación de nuevos empaques biodegradables y las medidas aplicadas para la conservación del medio ambiente y la implementación de tecnología de punta en sus plantas para eficientar procesos, aumentar capacidad de producción y reducir el impacto ambiental. Estos puntos

son algunas de las características que vuelven a Nestlé una empresa innovadora y que la mantienen siendo uno de los líderes a nivel mundial.

Desde la perspectiva del marketing, Nestlé es una empresa que resalta sobre los demás, lleva a cabo campañas publicitarias en diferentes medios para promocionar sus nuevos productos, uno de ellos y de los más importantes actualmente son las redes sociales, también se hacen presentes en la televisión, en eventos de mayor afluencia, en espectaculares, en anuncios en transporte público entre otros, siempre teniendo ideas creativas, que capten la atención de la sociedad por medio de mensajes subliminales ya sea basándose en hechos actuales y/o situaciones cotidianas.

Por lo que respecta al tema de la sociedad, esta compañía tiene un compromiso total con sus clientes, son su prioridad y por lo tanto todas las implementaciones en todos los aspectos son para el beneficio de ellos, crean un negocio en el cual crezcan como compañía pero a su vez ayuden a mejorar la nutrición, salud y bienestar de la sociedad. Nestlé apoya a la comunidad rural ofreciendo trabajo y formando parte de sus proveedores de manera local, contribuye en el banco de alimentos (para combatir la hambruna) y para la cruz roja, realizan donaciones de alimento para asociaciones que cuidan perros de la calle, apadrinan a niños de bajos recursos para su desarrollo, entre otras campañas que se van creando con las necesidades de la actualidad. Estos puntos aparte de ser atractiva vuelven a Nestlé una compañía con grandes valores.

## **5.2 Panorama general y similitudes de las empresas reconocidas por la GFSI**

De acuerdo al análisis realizado anteriormente, el inicio de cada compañía ha sido distinto y tienen diferentes enfoques cada una de ellas, sin embargo, se encuentran muchas similitudes de las características y del camino que les ha llevado al éxito y que gracias a ello han logrado mantenerse vigentes a pesar de los diversos cambios que han existido en el planeta al pasar de los años.

Uno de los principales ámbitos a tomar en cuenta es la calidad y la inocuidad alimentaria, todas estas empresas se caracterizan por tener certificaciones que las avalan frente a la GFSI y que las hace reconocidas a nivel internacional, independientemente de la fama con la que ya cuentan cada una de ellas desde tiempo atrás, el pertenecer a esta gran organización les da un plus en su haber, volviendo más fácil la comercialización de sus productos.

Aunado al párrafo anterior, como se ha venido mencionado a lo largo el trabajo, la GFSI cuenta con ciertos requerimientos que cada una de las compañías tiene que cumplir para que sean reconocidas, por lo tanto permite a los clientes tener la certeza que están consumiendo un producto que cumple con los estándares de calidad establecidos y que se tiene la seguridad que el producto está en las mejores condiciones para ser consumido.

Tienen en común la importancia y prioridad que le dan a cada proceso, desde su inicio hasta la obtención del producto terminado, cuidan la cadena de suministro, incluso ponen ciertas normas y reglamentaciones para que sus proveedores de materia prima o algún producto que necesiten, cumplan con todos los especificaciones, siempre están pensando en lo que el cliente necesita y lo que ellos harán para poder satisfacer esas necesidades.

Comparten la filosofía de crecimiento, tienen muy marcados sus valores, su misión, su visión y las metas que quieren cumplir a corto, mediano y largo plazo, siempre quieren encontrarse en los primeros planos, por lo tanto, hacen todo lo posible para siempre seguir evolucionando y adaptándose a los cambios, pero sin perder su estilo, conservando todo aquello que los caracteriza desde sus inicios y al contrario solo van sumando cosas que los hace más interesantes y atractivos para los consumidores.

Con respecto a su economía, se infiere que cada una de estas empresas tiene grandes entradas de dinero al año, aunque no se especialicen en los mismos productos, cada una es relevante en el área en la que está enfocada, gracias a la mentalidad de la alta dirección de esta grandes empresas, encuentran la manera adecuada de cómo distribuir las ganancias e identifican la manera de invertir inteligentemente para poder seguir creciendo y produciendo más, ponen su dinero en movimiento, identifican en donde necesitan inyectar capital y siempre están atentos a las áreas de oportunidad que se les puedan abrir para seguir expandiéndose.

En el caso del medio ambiente, estas empresas tienen el compromiso de reducir la contaminación global y volverse más verdes, utilizando energías limpias y que causen el menor impacto ambiental. Como ya se mencionó anteriormente en cada caso, las compañías implementan diferentes programas con la finalidad de cuidar los recursos naturales y aunque estas grandes organizaciones no utilizan estas mismas iniciativas, si están comprometidos con promover una cultura que proteja el medio ambiente y con el paso de los años erradicar por completo las fuentes que dañen el planeta.

Otra de las características que tienen en común estas empresas, es que siempre están en constante innovación y desarrollo de nuevos productos, se tiene claro que las generaciones van cambiando y que el mercado se va transformando, es por esto que siempre buscan la manera de crear algo nuevo para acaparar la atención y satisfacer las nuevas necesidades que vayan surgiendo entre los consumidores.

El crecimiento y la manera de perdurar en el tiempo, es a gran medida al equipo de trabajo de la alta dirección, los encargados de mover los hilos de están grandes organizaciones, son personas que comparten el accionar, el pensamiento, la filosofía de la empresa y se vuelven uno con ellas, a tal grado de entender que está bien y que está mal, en donde se tienen que enfocar y que es lo que tienen que hacer para solucionar los problemas y tener una estabilidad.

Derivado de lo anterior, se observa que las características analizadas, son fundamentales para que las compañías sean reconocidas por la GFSI, pero principalmente lo que les permite tener este reconocimiento es el cumplimiento de los requisitos de la evaluación comparativa, que en teoría son los requisitos mínimos que cada compañía debe cumplir, gracias a esto cada empresa tiene la posibilidad de tener diversas certificaciones relacionadas con la inocuidad alimentaria y que son acreditadas por la GFSI.

Para tener una mejor perspectiva se realizó un cuadro comparativo (figura 5), donde se incluirán las características que fueron tomadas en cuenta para realizar el análisis y comparación de las empresas reconocidas por la GFSI.

1. Éxito y reconocimiento a nivel mundial
2. Requisitos estrictos para los proveedores
3. Organización y estructura definida
4. Filosofía y visión
5. Inocuidad alimentaria
6. Salud y nutrición
7. Innovación y desarrollo
8. Marketing
9. Impacto ambiental y sustentabilidad
10. Sociedad

Por otro lado, para saber la relevancia de las características que se tomaron en cuenta para cada empresa, se utilizaron los siguientes criterios:

- Cumple
- Cumple satisfactoriamente

- Característica destacada

Estos criterios que fueron tomados en cuenta, así como la evaluación comparativa, se realizaron con la perspectiva del autor con respecto a la información analizada.

	Coca cola	Cargill	Danone	Mc'Donalds	Nestlé
Éxito y reconocimiento a nivel mundial	★	★	★	★	★
Requisitos estrictos para los proveedores	★	★	★	★	★
Organización y estructura definida	✓✓	✓✓	✓✓	★	★
Filosofía y visión	✓✓	★	✓✓	★	✓✓
Inocuidad alimentaria	✓✓	✓✓	★	✓✓	★
Salud y nutrición	✓	✓✓	★	✓	★
Innovación y desarrollo	★	✓✓	★	★	★
Marketing	★	✓✓	★	★	★
Impacto ambiental y sustentabilidad	✓✓	✓✓	★	✓✓	✓✓
Sociedad	✓	★	✓✓	✓	✓✓

*Figura 5. Cuadro comparativo de las empresas reconocidas por la GFSI, cumple represando por ✓, cumple satisfactoriamente representado por ✓✓, característica destacada ★.*

### **5.2.1 Análisis de los proveedores de la industria alimentaria**

Los proveedores son una parte esencial en la cadena de suministros para las grandes empresas, juegan ese papel importante ya que en muchos de los casos son los primeros dentro de todo el proceso de producción; en ese sentido para que las industrias puedan fabricar sus productos deseados necesitan el abastecimiento de materia prima y es aquí donde tienen la necesidad de recurrir a ellos.

Cada proveedor tiene sus reglas internas para la obtención y distribución de su materia prima, sin embargo, al formar parte de una cadena de suministros de una

empresa mayor, necesitan adaptarse a la serie de normas, reglamentos y requisitos implementados para tener un mejor funcionamiento.

Gracias a este análisis realizado sobre las grandes empresas transnacionales, sabemos que todas tienen en común códigos y manuales en los cuales se les dicta de qué manera trabajar a los proveedores, así como las sanciones a las que serán acreedores en caso de faltar o no cumplir con estos requisitos.

La implementación de este sistema permite a las empresas tener un mayor control sobre sus trabajadores y sus socios comerciales, optimiza la producción y permite que todos sus procesos se lleven a cabo de una manera eficiente.

Uno de los grandes beneficios de la aplicación de estos códigos y manuales es la disminución de defectos en su producción, al tener requisitos tan estrictos obliga a los proveedores a cumplir con los estándares de calidad, sin embargo, se realiza un monitoreo periódico y se lleva a cabo un sistema de análisis de riesgo con el fin de prevenir algún peligro y de mantener la seguridad de los productos que van a recibir.

En algunos de los casos las empresas brindan recursos a los proveedores con el fin de mejorar sus procesos de obtención de materia prima y la disminución del impacto ambiental al planeta.

Todos estos puntos anteriores, permiten crear a las empresas y a los proveedores un gran vínculo de confianza, trabajar de manera adecuada y optimizar todos los procesos, le funciona a las empresas para generar una mayor escala de productos y con menos defectos, por su parte los proveedores obtienen ese reconocimiento que les abre las puertas en el mercado.

La GFSI juega un papel muy importante para la relación entre las empresas y los proveedores, el contar con alguna de las certificaciones reconocidas por esta organización, permite a las empresas saber de una manera más sencilla con quien sí pueden trabajar, ya que los proveedores certificados cumplen con el mínimo de los requisitos. En algunas ocasiones, no cuentan con alguna certificación pero sí tienen la implementación de algún sistema que les permite ser bien vistos por las empresas.

### **5.3 Análisis sobre tres casos premiados del Programa de Mercados Globales de la GFSI**

Los cinco casos de empresas transnacionales que se analizaron anteriormente, son grandes ejemplos para las pequeñas y medianas empresas, ya que al revisar la historia de cada una de ellas todas empezaron igual, desde una pequeña

empresa y gracias a su determinación, a tener bien planteado su camino y saber hacia dónde querían llegar, los ha llevado al éxito y crecimiento con el que cuentan actualmente. Influyen muchos factores en este proceso, sin embargo, la GFSI ofrece diferentes tipos de herramientas para poder trazar ese camino y poco a poco acercarte a la inocuidad alimentaria.

A continuación, en este apartado, se hará el análisis de las empresas que han utilizado una de las herramientas que ofrece la GFSI, “*el Programa de los Mercados Globales*” y que su implementación ha resultado un éxito.

Para realizar este análisis, se tomaron en cuenta tres casos específicos, se eligieron por su localización en el mundo, ya que son tres empresas que se encuentran ubicadas en diferente continente, teniendo así una muy marcada diferencia social, cultural y económica, las empresas son: Asociaciones Agroindustriales Serranas, en México, Alfa Argentina, en Argentina y Golden Sugar Company, en Lagos, Nigeria.

Primero se hará un análisis de cada país de donde provienen las compañías, se darán algunos datos importantes para entender la situación de cada país y con base en eso entender las posibilidades y las diferencias en la realidad que han tenido que pasar cada compañía para poder ser acreedores al premio de mercados globales, los países son Nigeria, Argentina y México.

### **5.3.1 Datos principales de la situación socioeconómica de Nigeria**

- Nigeria es el país más poblado de África, con 215 millones de habitantes, teniendo la mejor economía dentro del continente africano, con su principal fuente de ingreso que es la venta de petróleo, seguido del sector primario donde resalta la agricultura.
- Lagos es la ciudad más grande Nigeria y es donde se ubica el principal centro de negocios del país, que agrupa la mayor parte del Producto Interno Bruto (PIB) nacional.
- El 53 % de su población vive en zonas rurales, es importante resaltar ese dato ya que ahí es donde se encuentra la mayoría de las personas que viven en pobreza extrema.
- Su economía y crecimiento es muy inestable ya que dependen directamente del petróleo, las bajas en su precio y las distintas situaciones políticas a nivel mundial afectan a estos aspectos.

- La distribución económica es muy desigual ya que en algunos lugares existen personas con grandes ingresos y por otro lado lugares con pobreza extrema.
- Los productos más importados por Nigeria son maquinaria mecánica y eléctrica, y vehículos. Sus principales socios comerciales son China, Estados Unidos, India y Brasil.
- En el año 2021, su PIB tuvo un crecimiento de 3.6% (figura 6), es decir 440.83 mil millones de USD (figura 5), a pesar de la pandemia que se vivió en ese año. Asimismo, se tiene que a lo largo de los últimos 10 años Nigeria ha tenido altibajos, su punto más alto fue en el año 2014 con un crecimiento de 574.18 mil millones de USD. En la figura 7 se muestra el PIB per cápita para tener una mejor perspectiva.

### **5.3.2 Datos principales de la situación socioeconómica de Argentina**

- Argentina es el segundo país más grande de América Latina y ocupa el cuarto lugar en términos de población con 45.81 millones de personas.
- El país constituye la tercera economía más grande de América Latina. Se encuentra entre los principales exportadores mundiales de alimentos y tiene industrias agrícolas y ganaderas a gran escala.
- Sus grandes y diversificados sectores agrícolas, ganaderos e industriales, representan alrededor de la mitad del PIB nacional y el 30% del empleo.
- Debido a su gran tamaño y su extensión en el continente, cuenta con una gran riqueza natural, esto le ha permitido al país desarrollar importantes industrias en los sectores automotriz, agrícola, textil y minero.
- Es considerado como un gigante agrícola y es uno de los principales productores y exportadores del mundo de soja, carne vacuna, maíz, yerba mate y trigo, entre otros productos.
- Es uno de los principales productores de biocombustibles a nivel mundial, solo superado por Brasil en la región sudamericana.
- Uno de los principales retos para el crecimiento y desarrollo es la inflación y la deuda pública que tienen, esto se debe a la incapacidad del país para administrar sus finanzas.
- De acuerdo a la situación financiera del país, su PIB ha sufrido una serie de altibajos con respecto a los 10 años que se están tomando en cuenta. Sin embargo, el año donde se tuvo una caída más fuerte fue en el 2020 con un -9.9%, la pandemia fue el factor principal de esta decadencia sumado a los problemas que ya se tenían.

- En el año 2021, Argentina tuvo un crecimiento del 10.4% (figura 6), hablando en cifras 568.14 mil millones de USD (figura 5), se tuvo una gran recuperación aunque aún no se pudo llegar a la cifra alcanzada antes de la pandemia, en estos 10 años el punto más alto lo alcanzo en el 2017 con 598.79 USD. En la figura 7 se muestra el PIB per cápita para tener una mejor perspectiva.

### **5.3.3 Datos principales de la situación socioeconómica de México**

- México es el tercer país más grande de América Latina y ocupa el segundo lugar en cuanto a población con 126.7 millones de personas.
- Es un país con una rica historia cultural y gran diversidad, una geografía favorable y abundantes recursos naturales, que le permiten ser muy atractivo a nivel mundial.
- México es la segunda economía más importante de América Latina y se encuentra dentro de las primeras 15 economías a nivel mundial.
- La economía de México está diversificada, los sectores más relevantes del país son el de servicios, el industrial (alta tecnología, producción de petróleo, explotación de minerales y manufactura, entre otros) y el agrícola.
- Es la séptima potencia agrícola mundial, y se encuentra entre los mayores productores mundiales de café, azúcar, maíz, naranjas, aguacates y limas.
- El sector de servicios representa un 60.1% del PIB nacional, en cuanto al sector industrial representa el 29,6% del PIB y por último se encuentra el sector agrícola con 3.8% del PIB. Estos son los sectores que más aportan a la economía del país.
- México se encuentra entre los principales productores mundiales de varios minerales, como la plata, la fluorita, el zinc y el mercurio. Además, cuenta con grandes cantidades de petróleo y gas.
- Los 5 productos que más se exportan en México son automóviles tipo turismo, computadoras, autopartes, petróleo crudo, y vehículos para transporte de mercancías.
- Los tres principales socios comerciales de México son Estados Unidos, China y Canadá.
- Debido a la inestabilidad socio-económica del país, se observa que el PIB ha tenido variaciones a la alza y a la baja, pero no ha tenido cambios tan fuertes durante varios años, sin embargo, en el año 2020 tuvo una gran caída de -8%, el factor principal de este descenso fue la pandemia.
- En el año 2021, México tuvo un crecimiento del 4.7% (figura 6), hablando en cifras 1.21 billones de USD (figura 5), se ha tenido una gran

recuperación después de la pandemia, incluso ha sido la mejor evaluación en los últimos 10 años. En la figura 7 se muestra el PIB per cápita para tener una mejor perspectiva.

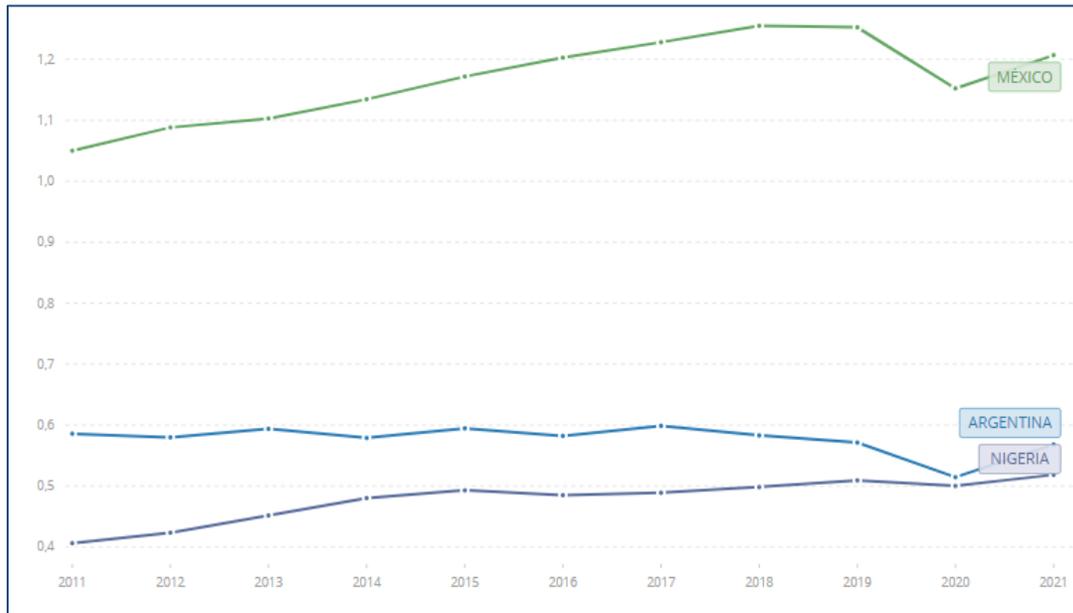


Figura 6. La grafica nos muestra una comparación del comportamiento del PIB en miles de millones de USD, se muestran los tres países en los últimos 10 años. ([https://datos.bancomundial.org/indicador/NY.GDP.PCAP.KD?end=2021&locations=MX-AR-NG&name\\_desc=false&start=2011](https://datos.bancomundial.org/indicador/NY.GDP.PCAP.KD?end=2021&locations=MX-AR-NG&name_desc=false&start=2011))

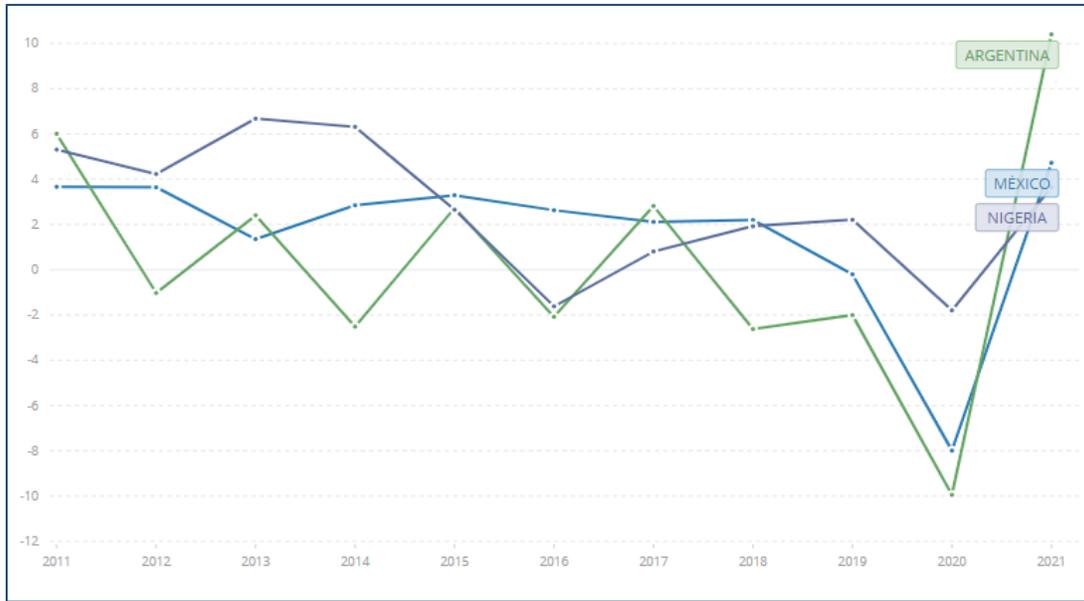


Figura 7. La grafica nos muestra una comparación del crecimiento y descenso del % del PIB, se muestran los tres países en los últimos 10 años. ([https://datos.bancomundial.org/indicador/NY.GDP.PCAP.KD.ZG?end=2021&locations=MX-AR-NG&name\\_desc=false&start=2011](https://datos.bancomundial.org/indicador/NY.GDP.PCAP.KD.ZG?end=2021&locations=MX-AR-NG&name_desc=false&start=2011))

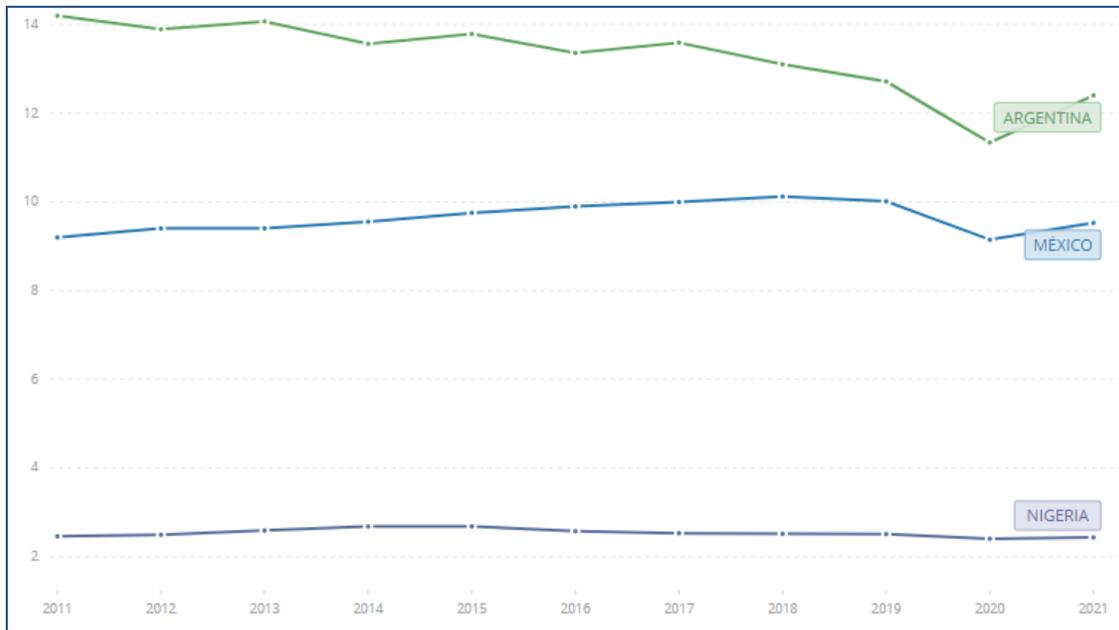


Figura 8. La grafica nos muestra una comparación del comportamiento del PIB per cápita en millones de USD, se muestran los tres países en los últimos 10 años. ([https://datos.bancomundial.org/indicador/NY.GDP.PCAP.KD?end=2021&locations=MX-AR-NG&name\\_desc=false&start=2011](https://datos.bancomundial.org/indicador/NY.GDP.PCAP.KD?end=2021&locations=MX-AR-NG&name_desc=false&start=2011))

#### **5.3.4 Comparación del sistema socioeconómico de los países analizados**

Como se puede observar en los datos que se recabaron de los países del 2010 hasta el año 2021, cada uno cuenta con situaciones diferentes en cuanto a su sistema socioeconómico, por lo tanto el establecer una empresa resulta distinto para cada país.

De acuerdo al análisis, México es el país que cuenta con un mayor PIB y desde este punto se podría decir que tiene más oportunidades económicamente, en teoría sería más fácil el desarrollar una pequeña empresa, sin embargo, hablando de sus contras, es un país que no se caracteriza por apoyar al sector primario, además, cabe mencionar que la riqueza no está distribuida de manera proporcional y por otro lado, de acuerdo al gran número de habitantes, el PIB per cápita se encuentra en segundo lugar entre estos tres países. Por las razones mencionadas anteriormente, son menos las posibilidades de tener éxito en una emprendimiento.

El caso de Argentina es muy particular, haciendo la comparación con los demás países, tiene el segundo mayor PIB y muy cercano a Nigeria, sin embargo, es la tercera parte de los habitantes que hay en México y la quinta parte de la población de Nigeria, esto quiere decir que en el ingreso per cápita está por encima de los dos, gracias a esto y sin considerar factores culturales, aumenta la posibilidad de tener éxito en un negocio.

Para el caso de Nigeria, en el análisis es el que muestra el panorama menos alentador para la creación y desarrollo de una nueva compañía, son unos de los países más poblados del mundo y a pesar de ser la mejor economía de su continente, se encuentra por debajo de Argentina y México.

Es importante mencionar que el análisis de los datos fue del año 2010 al año 2021, durante ese periodo Argentina y Nigeria tuvieron ascensos y descensos muy marcados en su porcentaje de PIB como se muestra en la figura 6, México fue el más constante de los tres, en el periodo del 2020 fue la gran caída de todos debido a la Pandemia, para el último año todos lograron recuperarse aunque Argentina fue el que tuvo mayor crecimiento.

#### **5.3.5 Similitudes y diferencias de los tres casos**

El análisis previo de cada país resultó importante y de gran ayuda para poder entender la trayectoria de cada empresa, dimensionar que tan difícil fue lograr apegar al programa de mercados globales, como les funcionó y saber la

realidad económica de cada compañía al momento de hacerse acreedores del premio.

La información analizada de cada compañía perteneciente al programa de mercados globales, se obtuvo principalmente de videos y documentos proporcionados por la GFSI, además, se complementó con información obtenida en internet.

En el caso de Golden Sugar Company, independientemente de la cuestión económica, tuvieron que lidiar con la competencia en el mercado, se menciona que existían varias empresas que se dedicaban a las mismas actividades, por lo que buscaron la manera de diferenciarse de los demás y fue ahí donde encontraron la oportunidad de destacar con el reconocimiento de la GFSI, gracias a esto, lograron ganarle la carrera a la competencia local y posicionarse en el mercado internacional. Una de las grandes ventajas de esta compañía, fue que se estableció en Lagos, una de las ciudades más importantes dentro de Nigeria y la principal para su economía, ya que en ella se realiza el mayor flujo de dinero.

Dentro de información recabada, Asociaciones Agroindustriales Serranas es la empresa que le fue más sencillo el apegarse a este programa, de hecho, una ventaja fue que antes de recibir el premio ya contaba con otro tipo de reconocimientos, incluso ya eran atractivos para grandes empresas (Nestlé) para que formaran parte de su cadena de suministros. Desde su creación, tenían sus objetivos muy claros pero también su gran liderazgo y convicción los fue convirtiendo en un proveedor más atractivo, gracias a este manual específico que marca la GFSI y a la gran organización de la empresa, tuvieron un gran crecimiento y fueron acreedores al premio.

Para el caso de Alfa Argentina, tampoco fue tan complicado el involucrarse con este programa y hacerse merecedores del premio, tiene como ventaja que es la empresa con mayor trayectoria y experiencia, y a pesar del tiempo y los cambios, se han logrado adaptar a la exigencia de los consumidores, gracias a esta perseverancia y a la disciplina aplicada, se han ganado el reconocimiento por la GFSI.

Una de las similitudes que se pueden observar en estos casos, es la determinación para lograr los objetivos propuestos, son tres empresas que entraron al programa de Mercados Globales y gracias a su dedicación y a la suma de esfuerzos fueron ganadoras del Premio a los Mercados Globales, como lo expresan en algunas entrevistas, no les fue sencillo el empezar con este proceso, pero gracias a la facilidad y al apoyo que brinda la GFSI con esta herramienta, les

fue más sencillo el apegarse a ciertos requisitos e iniciar este camino a la inocuidad alimentaria.

Una característica que tienen en común, es que forman parte de la cadena de suministros de una empresa de mayor escala, son proveedores externos y brindan productos o materia prima para que las otras organizaciones lleven a cabo sus procesos de producción, para ser un proveedor externo y formar parte del proceso de una gran empresa, tienen que cumplir con ciertos requisitos en específico, por lo tanto a pesar de que en un pasado sin haber entrado aún al programa de Mercados Globales, ya tenían trazada una ruta a la inocuidad alimentaria, unos más que otros o al menos tenían claras sus expectativas y lo que querían esperar al entrar en este camino y aunque este programa vino a revolucionar su empresa, ya contaban con ciertas características que les ayudaban a posicionarse en el mercado.

Una de las diferencias relevantes, es la cultura, cada país tiene creencias, costumbres y formas de trabajar distintas, sin embargo, el apegarse a este programa los hace que sigan el mismo camino, el ir paso a paso como lo marca el manual los vuelve parte de un mismo sistema y por lo tanto llega el momento en que se comparte la forma de trabajar así como la mentalidad, de pasar por una diferencia marcada a convertirse en una similitud la manera en que laboran. Los trabajadores se vuelven muy importantes ya que son parte del proceso y depende mucho de que ellos compartan la misma cultura que se está implementando desde los altos mandos para que todo pueda funcionar.

Es importante resaltar que gracias a estas herramientas que ofrece la GFSI, las oportunidades de las pequeñas y medianas empresas crecen, le hacen frente a la competencia y se vuelven una mejor opción para ser proveedores de las grandes empresas.

#### **5.4 Comparación entre las empresas reconocidas por la GFSI y las empresas inscritas en el Programa de Mercados Globales**

De acuerdo al análisis que se realizó a los dos tipos de empresas, se pueden observar muchas diferencias, es normal el identificar este tipo de desigualdades, ya que unas son compañías que cuentan con una gran trayectoria y por otro lado tenemos a las empresas que están en desarrollo.

Esta comparación se realiza con la finalidad de resaltar las áreas que pueden explotar las empresas que se encuentran en crecimiento y las mejoras que

pueden tener con estos grandes ejemplos y que si siguen este camino, los convertirán en grandes compañías y se ganarán el reconocimiento de la GFSI.

A continuación se mencionan los puntos que se identificaron en las grandes compañías y que no se tienen o se encuentran en desarrollo en las pequeñas empresas.

Las grandes compañías:

- Se caracterizan por tener una estructura bien definida, todas las áreas cuentan con excelentes representantes, desde la alta dirección hasta los pequeños proveedores.
- Tienen una gran organización dentro de la empresa lo que les permite planificar los pasos a seguir en cuanto a la toma de decisiones y la realización de nuevos proyectos, además, el tener esta organización les permite tener bien definido su modelo de negocio.
- Cuentan con certificaciones que les permiten tener el reconocimiento por la GFSI, así como el reconocimiento internacional. Gracias a esto se rompen las barreras comerciales y les es más sencilla la compra y venta de productos.
- Son cuidadosos con el medio ambiente, tienen una innovación constante en sus procesos para disminuir el impacto ambiental, además, como principios de sustentabilidad aplican la reducción, reutilización y reciclaje de los residuos.
- Utilizan sistemas enfocados en la inocuidad alimentaria, para prevenir e identificar posibles riesgos en sus procesos.
- Gracias a su innovación constante, desarrollo y aplicación de nuevas técnicas, les permite optimizar sus procesos y sus productos, así como aprovechar todos sus recursos naturales y humanos.
- Cuentan con normas, reglamentos y requisitos muy estrictos que les permite tener el control del accionar de todos los empleados pertenecientes a la empresa, así como de los proveedores que son externos, gracias a este protocolo se logra la disminución los defectos en toda la cadena y todas las áreas de la compañía.
- Todos estos puntos en conjunto, ayudan al crecimiento de la compañía, por lo tanto mejora su situación financiera.

Gracias a esta comparación, se observan todos los puntos en los que pueden mejorar y crecer las pequeñas, medianas y grandes empresas, es un camino largo pero muy redituable y cabe mencionar que las grandes compañías comenzaron de la misma manera.

## 6 CONCLUSIONES

La investigación permite identificar la importancia de la inocuidad de los alimentos en la vida de todas las personas, gracias a la seriedad con la que se ha afrontado este tema, se han ido creando diferentes normas y organizaciones para el beneficio de la sociedad, las cuales han ayudado a disminuir la mortalidad a nivel internacional, además, han brindado seguridad y confianza a la hora de consumir alimentos sin importar la parte del mundo en donde se encuentren.

Una parte esencial para la industria de los alimentos, es la educación nutricional con la que cuenta la sociedad, lamentablemente depende mucho del área en donde radiquen, sin embargo, es de suma importancia su conocimiento para la salud y bienestar de toda la población, se hace mención de este tema ya que las grandes empresas están a favor de brindar este tipo de servicios además de ayudar a acabar con el hambre mundial.

La Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI), ha sido una parte fundamental en la industria de los alimentos desde su creación, gracias a esta organización y a sus múltiples certificaciones, se ha creado un compromiso con todas las empresas que son reconocidas, en el cual cada integrante de su cadena de suministros realiza los procesos de manera específica y apegada a los requisitos, como consecuencia les permite brindar confianza y protección a los consumidores que es uno de los principales objetivos de la GFSI.

Las certificaciones acreditadas por la GFSI son muy relevantes para el reconocimiento de las empresas que quieren formar parte de esta organización, establecen los requisitos mínimos para que puedan ser aceptados, esto es de gran importancia para la calidad de los productos y servicios que ofrecen, ya que los estándares establecidos son muy estrictos, por lo que las empresas y los proveedores se ven obligados a mejorar en sus procesos.

De acuerdo al objetivo, el análisis realizado a las empresas reconocidas por la GFSI, así como a las empresas que empiezan su camino a la certificación, se observan diferencias muy notorias, las cuales son áreas de oportunidad para las empresas en desarrollo, gracias a esta comparación se pudieron identificar las siguientes mejoras:

- Una mejor organización en toda la estructura de la empresa.
- Modelo de negocio definido.
- Una mejora en la planificación de sus proyectos.

- Acreedores a una certificación.
- Reconocimiento a nivel internacional.
- Crecimiento de la cartera de clientes.
- Generación de empleo
- Generar confianza con sus socios comerciales
- Identificación y prevención de problemas y toma de acciones correctivas.
- Optimización de recursos en toda la cadena de suministros.
- Disminución de impacto ambiental.
- Aumento de demanda de productos y crecimiento financiero.
- Mejor funcionamiento en todas las áreas de la empresa
- Disminución de defectos de los proveedores y trabajadores.

Gracias al análisis y a la información brindada por las empresas, se confirma la hipótesis planteada, los grandes estándares de calidad que establecen los requisitos y los programas de certificación, permiten que toda la cadena de suministro trabaje de una manera óptima, disminuyendo los defectos tanto en los proveedores como en los procesos que realiza la empresa.

Si los defectos llegaran a ser recurrentes, se tienen manuales, normas y códigos en los cuales se establece que se sancionará a los proveedores y/o trabajadores de la empresa, y al tener varias reincidencias se procederá a romper el contrato, de esta manera las empresas se enfocan en trabajar con personas productivas y así cumplir con sus estándares de calidad.

Las herramientas que ofrece la GFSI son de gran importancia para las pequeñas y medianas empresas que se quieren hacer un lugar en el comercio internacional, en especial el Programa de Mercados Globales, ya que los lleva de la mano y paso por paso para poder ser reconocido y acreditado por alguna certificación, como se mencionó anteriormente aspiran a tener grandes mejoras que les permita posicionarse en el mercado.

## 7 REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Africa Info Market (internet), sin lugar en específico, 2022 (citado el 10 de octubre del 2022), disponible en:  
<https://www.africainfomarket.org/paises/aduanas-barreras-comerciales/nigeria/145>
2. Alfa Argentina (internet), Argentina, 2021 (citado el 25 de noviembre del 2021), disponible en <https://alfaargentina.com/sobre-alfa-group/>
3. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) (internet), sin lugar específico, 2021 (citado el 29 de Junio del 2021) disponible en <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2017/food-safety-hacpp-cha-analisis-peligros-puntos-criticos-control.pdf>
4. Banco mundial (internet), sin lugar en específico, 2022 (citado 5 de octubre del 2022, disponible en:  
[https://datos.bancomundial.org/indicador/NY.GDP.MKTP.CD?end=2021&locations=NG&most\\_recent\\_year\\_desc=true&start=2011](https://datos.bancomundial.org/indicador/NY.GDP.MKTP.CD?end=2021&locations=NG&most_recent_year_desc=true&start=2011)
5. Banco mundial (internet), sin lugar en específico, 2022 (citado el 16 de octubre del 2022) disponible en:  
<https://www.bancomundial.org/es/country/argentina/overview>
6. Banco mundial (internet), sin lugar en específico, 2022 (citado el 22 de octubre del 2022) disponible en:  
[https://datos.bancomundial.org/indicador/NY.GDP.MKTP.KD.ZG?end=2021&locations=MX-AR-NG&name\\_desc=false&start=2006](https://datos.bancomundial.org/indicador/NY.GDP.MKTP.KD.ZG?end=2021&locations=MX-AR-NG&name_desc=false&start=2006)
7. BRCGS (internet), Londres, BRCGS, 2021 (citado 08 de febrero del 2021) disponible en <https://www.brcgs.com/>
8. CanadaGAP Food Safety for Fresh Fruits and Vegetables (internet), Canadá, CanadaGAP program, 2021 (citado 08 de febrero del 2021), disponible en <https://www.canadagap.ca>
9. Cargill (internet), sin lugar específico, 2021, (citado 13 de septiembre del 2021) disponible en <https://www.cargill.com/home>
10. Cargill (pdf internet), SEM Book Final\_Spanish-April30-2018.pdf, USA, 2021 (citado 13 de septiembre del 2021).
11. Coca-Cola Technical KORE (pdf internet), Supplier Requirement–General, sin lugar en específico, 2021 (citado 6 de septiembre del 2021), disponible <https://www.cocacola.com/content/dam/journey/us/en/policies/pdf/legal-and-practices/KORE-General-Supplier-Requirements-General.pdf>
12. Codex alimentarius (internet), sin lugar en específico, 2021 (citado el 29 de Junio del 2021), disponible en <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>
13. Danone (internet), sin lugar en específico, 2021 (citado el 27 de

- septiembre del 2021) disponible en <https://www.danone.com/>
14. Danone (internet), sin lugar en específico, 2021 (citado el 27 de septiembre del 2021), disponible en:  
<https://grupodanone.com.mx/politicas/integridad-corporativa.aspx>
  15. EL CODEX ALIMENTARIO (internet), sin lugar en específico, 2021 (citado el 29 de Junio del 2021) disponible en:  
<https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-codex-alimentario.pdf>
  16. FIDA (internet), sin lugar en específico, 2022 (citado el 10 de octubre del 2022), disponible en <https://www.ifad.org/es/web/operations/w/pais/nigeria>
  17. FIDA (internet), sin lugar en específico, 2022 (citado el 16 de octubre del 2022), disponible en:  
<https://www.ifad.org/es/web/operations/w/pais/argentina>
  18. FIDA (internet), sin lugar en específico, 2022 (citado el 22 de octubre del 2022), disponible en <https://www.ifad.org/es/web/operations/w/pais/mexico>
  19. FMN (internet), Lagos, Nigeria, 2021 (citado el 25 de noviembre del 2021) disponible en <https://www.fmnplc.com/press-release/golden-sugar-company-is-recognized-for-food-safety-wins-global-food-safety-initiative-award-2019>
  20. Freshcare (internet), Sídney, 2021 (citado 08 de febrero del 2021), disponible en <https://www.freshcare.com.au/>
  21. FSSC 22000 (internet), Netherlands, 2021 (citado 08 de febrero del 2021), disponible en <https://www.fssc22000.com/>
  22. GLOBAL G.A.P. (internet), sin lugar específico, 2021 (citado 08 de febrero del 2021), disponible en <https://www.globalgap.org/es/>
  23. GRMS (internet), Copenhagen, DANISH AGRICULTURE & FOOD COUNCIL, 2021 (citado 08 de febrero del 2021), disponible en <https://grms.org/>
  24. IFS International Food Standard (internet), sin lugar específico, 2021 (citado 08 de febrero del 2021), disponible en <https://www.ifs-certification.com/index.php/es/>
  25. Isotools (internet), España, 2021 (citada el 29 de Junio del 2021) disponible en <https://www.isotools.org/2013/10/29/iso-22000-ventajas/>
  26. JFSM Japan Food Safety Management Association (internet), Japón, 2021 (citado 08 de febrero del 2021), disponible en <https://www.jfsm.or.jp/eng/>
  27. Maison Baillon (internet), Francia, 2021 (citado el 25 de noviembre del 2021) disponible en <https://www.maisonbaillon.fr/>
  28. McDonald's (internet), sin lugar en específico, 2021 (citado el 20 de septiembre del 2021) disponible en <https://www.mcdonalds.com/us/es-us.html>
  29. Nestlé (internet), sin lugar en específico, 2021 (citado 4 de octubre del 2021) disponible en <https://www.nestle.com>

30. Nestlé (pdf internet), Creación de valor compartido, sin lugar en específico, 2021 (citado en 4 de octubre del 2021) disponible en <https://www.nestle.com.mx/sites/g/files/pydnoa511/files/2019-10/CVC2016-2018.pdf>
31. OECD (internet), sin lugar en específico, 2022 (citado en 22 de octubre del 2022) disponible en <https://www.oecd.org/economy/panorama-economico-mexico/>
32. PAHO (internet), Regional Office for the Americas of the World Health Organization, 2021 (citado el 29 de Junio del 2021) disponible en <https://www.paho.org/en>
33. primusGFS (internet), sin lugar específico, 2021 (citado 08 de febrero del 2021), disponible en <http://primusgfs.com/>
34. Relaciones exteriores (internet), México, 2022 (citado el 16 de octubre del 2022) disponible en: <https://embamex.sre.gob.mx/argentina/index.php/mexico-argentina/economia>
35. Sarache W.A. Castrillón O.D., Ortiz L.F. (2009). Selección de proveedores: una aproximación al estado del arte. *Cuadernos de Administración*, vol. 22, núm. 38, pp. 145-167, <https://www.redalyc.org/pdf/205/20511730008.pdf>
36. Serranas Asociaciones Agroindustriales (internet), México, 2021 (citado el 25 de noviembre del 2021) disponible en <https://serranas.com.mx/es/inicio/>
37. SQF (internet), sin lugar específico, 2021 (citado 08 de febrero del 2021), disponible en <https://www.sqfi.com/>
38. The Coca-Cola COMPANY (internet), sin lugar en específico, 2021 (citado 6 de septiembre del 2021) disponible en <https://www.coca-colacompany.com/home>
39. The Global Food Safety Initiative (internet), sin lugar específico, GFSI, 2021 (citado 08 de febrero del 2021), disponible en <https://mygfsi.com/>
40. The Global Food Safety Initiative (video internet), sin lugar en específico, GFSI 2021 (citado 4 de noviembre del 2021) disponible en <https://mygfsi.com/video/how-gfsi-helped-a-nigerian-sugar-company-stand-out-at-home-and-abroad/>
41. The Global Food Safety Initiative (video internet), sin lugar en específico, GFSI 2021 (citado 4 de noviembre del 2021) disponible en <https://mygfsi.com/video/a-passion-for-food-safety-in-argentina-how-alfa-argentina-built-food-safety-culture-with-gfsi/>
42. The Global Food Safety Initiative (video internet), sin lugar en específico, GFSI 2021 (citado 7 de noviembre del 2021) disponible en <https://mygfsi.com/video/every-little-company-can-do-it-patisserie-baillons-stepwise-path-to-a-gfsi-award/>
43. The Global Food Safety Initiative (video internet), sin lugar en específico,

GFSI 2021 (citado 13 de noviembre del 2021) disponible en <https://mygfsi.com/video/gfsi-webseries-a-tale-of-mexican-coffee-global-certification/>

44. The Global Food Safety Initiative (video internet), sin lugar en específico, GFSI 2021 (citado 13 de noviembre del 2021) disponible en <https://mygfsi.com/video/walter-shares-his-gfsi-journey-as-a-producer-in-chile-gfsiwebseries/>
45. The Global Food Safety Initiative (video internet), sin lugar en específico, GFSI 2021 (citado 15 de noviembre del 2021) disponible en <https://mygfsi.com/video/how-a-ukranian-company-used-gfsi-to-increase-sales-for-ready-to-eat-foods/>
46. The Global Food Safety Initiative (video internet), sin lugar en específico, GFSI 2021 (citado 16 de noviembre del 2021) disponible en <https://mygfsi.com/video/using-gfsi-to-overcome-challenges-in-a-myanmar-fish-co-operative-gfsiwebseries/>