



Sustento del uso justo  
de Materiales Protegidos  
derechos de autor para  
fines educativos



**UCI**

Universidad para la  
Cooperación Internacional

UCI  
Sustento del uso justo de materiales protegidos por  
derechos de autor para fines educativos

El siguiente material ha sido reproducido, con fines estrictamente didácticos e ilustrativos de los temas en cuestión, se utilizan en el campus virtual de la Universidad para la Cooperación Internacional – UCI – para ser usados exclusivamente para la función docente y el estudio privado de los estudiantes pertenecientes a los programas académicos.

La UCI desea dejar constancia de su estricto respeto a las legislaciones relacionadas con la propiedad intelectual. Todo material digital disponible para un curso y sus estudiantes tiene fines educativos y de investigación. No media en el uso de estos materiales fines de lucro, se entiende como casos especiales para fines educativos a distancia y en lugares donde no atenta contra la normal explotación de la obra y no afecta los intereses legítimos de ningún actor.

La UCI hace un USO JUSTO del material, sustentado en las excepciones a las leyes de derechos de autor establecidas en las siguientes normativas:

- a- Legislación costarricense: Ley sobre Derechos de Autor y Derechos Conexos, No.6683 de 14 de octubre de 1982 - artículo 73, la Ley sobre Procedimientos de Observancia de los Derechos de Propiedad Intelectual, No. 8039 – artículo 58, permiten el copiado parcial de obras para la ilustración educativa.
- b- Legislación Mexicana; Ley Federal de Derechos de Autor; artículo 147.
- c- Legislación de Estados Unidos de América: En referencia al uso justo, menciona: "está consagrado en el artículo 106 de la ley de derecho de autor de los Estados Unidos (U.S, Copyright - Act) y establece un uso libre y gratuito de las obras para fines de crítica, comentarios y noticias, reportajes y docencia (lo que incluye la realización de copias para su uso en clase)."
- d- Legislación Canadiense: Ley de derechos de autor C-11– Referidos a Excepciones para Educación a Distancia.
- e- OMPI: En el marco de la legislación internacional, según la Organización Mundial de Propiedad Intelectual lo previsto por los tratados internacionales sobre esta materia. El artículo 10(2) del Convenio de Berna, permite a los países miembros establecer limitaciones o excepciones respecto a la posibilidad de utilizar lícitamente las obras literarias o artísticas a título de ilustración de la enseñanza, por medio de publicaciones, emisiones de radio o grabaciones sonoras o visuales.

Además y por indicación de la UCI, los estudiantes del campus virtual tienen el deber de cumplir con lo que establezca la legislación correspondiente en materia de derechos de autor, en su país de residencia.

Finalmente, reiteramos que en UCI no lucramos con las obras de terceros, somos estrictos con respecto al plagio, y no restringimos de ninguna manera el que nuestros estudiantes, académicos e investigadores accedan comercialmente o adquieran los documentos disponibles en el mercado editorial, sea directamente los documentos, o por medio de bases de datos científicas, pagando ellos mismos los costos asociados a dichos accesos.

# GFSI

## La Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria

2019



**M. en C. Héctor Vilches Landin**  
Director Calidad y Seguridad Alimentaria Grupo Alpura  
Miembro Comité Directivo GFSI México  
Catedrático Universidad Iberoamericana

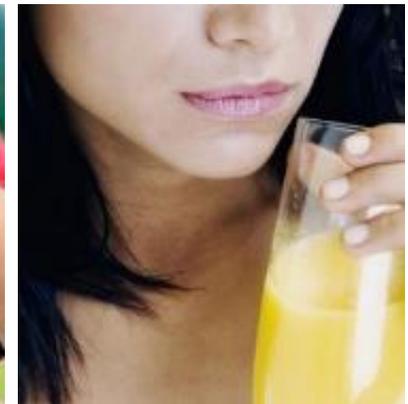
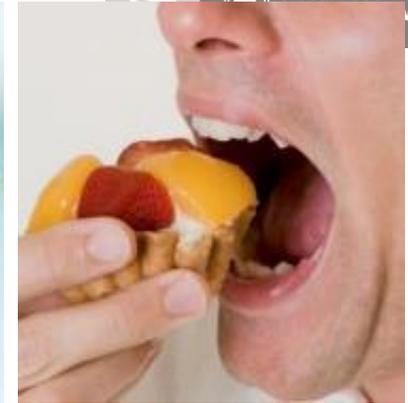
- ¿Qué es GFSI?
- Los Beneficios
- ¿Cómo opera GFSI?
- Herramientas del Cambio



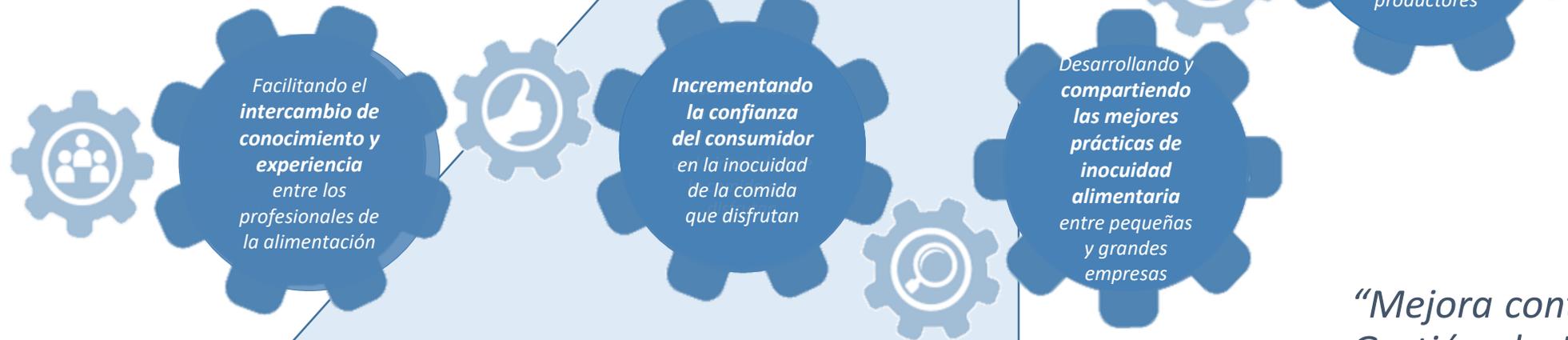
## ¿Qué significa GFSI?

Alimentos inocuos para el consumidor,  
en todas partes.

La Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI) es una colaboración a nivel mundial entre expertos en inocuidad alimentaria de la industria minorista, manufacturera y de servicios de alimentos, así como proveedores de servicios asociados con la cadena de suministro de alimentos.



# Misión y Objetivos



*Facilitando el intercambio de conocimiento y experiencia entre los profesionales de la alimentación*

*Incrementando la confianza del consumidor en la inocuidad de la comida que disfrutan*

*Desarrollando y compartiendo las mejores prácticas de inocuidad alimentaria entre pequeñas y grandes empresas*

*Reduciendo el costo y desperdicio tanto para los consumidores como para los productores*

*“Mejora continua en el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria para garantizar la confianza en el suministro de alimentos seguros a los consumidores.”*



# GFSI: Una plataforma internacional de colaboración

Desde preocupaciones colectivas de la industria hasta soluciones de colaboración para garantizar la confianza en la entrega de alimentos seguros a los consumidores.

**199.000**

Personas de

**197**

Países han visitado

[www.myGFSI.com](http://www.myGFSI.com) el año pasado

**10**

Dueños de programas de certificación reconocidos

**18**

Años desde que GFSI fue fundado

**150**

Expertos en inocuidad alimentaria en nuestros Grupos Técnicos de Trabajo



**1,000**

Delegados de 63 países atendieron la pasada Conferencia Global de Inocuidad Alimentaria

**25,500**

Partes interesadas alrededor del mundo siguen GFSI en el Grupo de GFSI en LinkedIn

**6**

Grupos Locales de GFSI en América, Asia y Europa



## GFSI en Números

Las partes interesadas involucradas en GFSI y sus flujos de trabajo se extienden por todo el mundo.

# ¿Qué hace y qué no hace GFSI?



## Lo que hace GFSI

- Especificar los requerimientos para el reconocimiento de los programas de certificación definidos en seguridad alimentaria en sus requerimientos de Evaluación comparativa
- Reunir a expertos en seguridad alimentaria en red global
- Conducir el cambio global de proyectos multiparticipativos en temas estratégicos como:
  - Competencia del auditor
  - Asuntos regulatorios
  - Seguridad alimentaria para pequeños proveedores

## Lo que no hace GFSI

- Elaborar políticas para minoristas, fabricantes o propietarios de estándares en seguridad alimentaria (CPO por su siglas en inglés)
- Llevar a cabo cualquier actividad de acreditación o certificación
- Poseer esquemas de seguridad alimentaria o normas
- Brindar capacitaciones
- Tener cualquier tipo de participación fuera del alcance de la seguridad alimentaria, como el bienestar animal, prácticas ambientales o suministro ético.



- ✓ **Reducción de auditorías**
- ✓ **Mejoramiento Continuo**
- ✓ **Mejora en oportunidades comerciales**
- ✓ **Incrementar la confianza del consumidor**
- ✓ **Mejorar eficiencia en costos**

## **GFSI: Los Beneficios**

# Una Red Global Multi-disciplinaria



# GFSI Consejo Directivo

Miembros de los minoristas más importantes, productores y operadores en el servicio alimentario proveen la dirección estratégica para las nuevas y continuas corrientes de trabajo



# Enfoque GFSI:

## Una Vez Certificado, Reconocido en Todas Partes



# La Comunidad GFSI

## Impulsada por the Consumer Goods Forum



- **400** retailers, fabricantes & proveedores de servicio alrededor del mundo
- Una red global de la industria que trabaja para impulsar ***Better Lives Through Better Business.***



# Prioridades estratégicas



# Estrategia GFSI

El propósito de GFSI es:

- a) Promover la seguridad alimentaria en todo el mundo con el fin de fomentar la confianza del consumidor
- b) Aumentar la eficiencia de la industria al eliminar la redundancia y mejorar la eficiencia operativa.

Sus objetivos estratégicos son:

## Armonización

- Armonizar programas de certificación y elevar los estándares de inocuidad alimentaria.
- Fomentar la aceptación mutua de las normas y **reducir la duplicación innecesaria de controles y auditorías.**

## Desarrollo de Capacidades

- Construir capacidades en inocuidad alimentaria a través del Programa Global Markets y las actividades del Grupo Local GFSI. Enfoque en compañías con SGI menos desarrollados que permite obtener acceso al mercado, brindando un camino hacia la certificación.

## Alianzas Público-Privadas

- Asociarse con entes reguladores de inocuidad alimentaria y aliados públicos. Esto contribuye a la armonización global de las normas de inocuidad alimentaria y a la reducción de las barreras al comercio.

# Las Herramientas del Cambio de GFSI



## Programa Global Markets

Un enfoque paso a paso para desarrollar la capacidad en las operaciones que carecen de sistemas maduros de inocuidad de los alimentos



## Requerimientos Benchmarking

- Aprobación de los CPO existentes.
- Aprobación, soporte y autorización de estándares existentes por un organismo global.



## Examen para el Auditor

Fortalece la credibilidad de la auditoría contra los programas de certificación reconocidos por GFSI.

# Global Markets Programme



of the food & drink industry worldwide

are small and medium-sized companies

## GFSI GLOBAL MARKETS PROGRAMME

A Roadmap to Safer Food and Market Access



[www.mygfsi.com](http://www.mygfsi.com)

- ✓ Herramienta voluntaria gratuita
- ✓ Orientación hacia la certificación
- ✓ Hecha para proveedores pequeños y menos desarrollados
- ✓ Considera operaciones de producción primaria y manufactura
- ✓ Ayuda a las pequeñas empresas a acceder a mercados más grandes



of the food & drink industry worldwide

are small and medium-sized companies



# GFSI GLOBAL MARKETS PROGRAMME

A Roadmap to Safer Food and Market Access



[www.mygfsi.com](http://www.mygfsi.com)

## Global Markets Programme



Implementación paso a paso como un camino a la certificación.

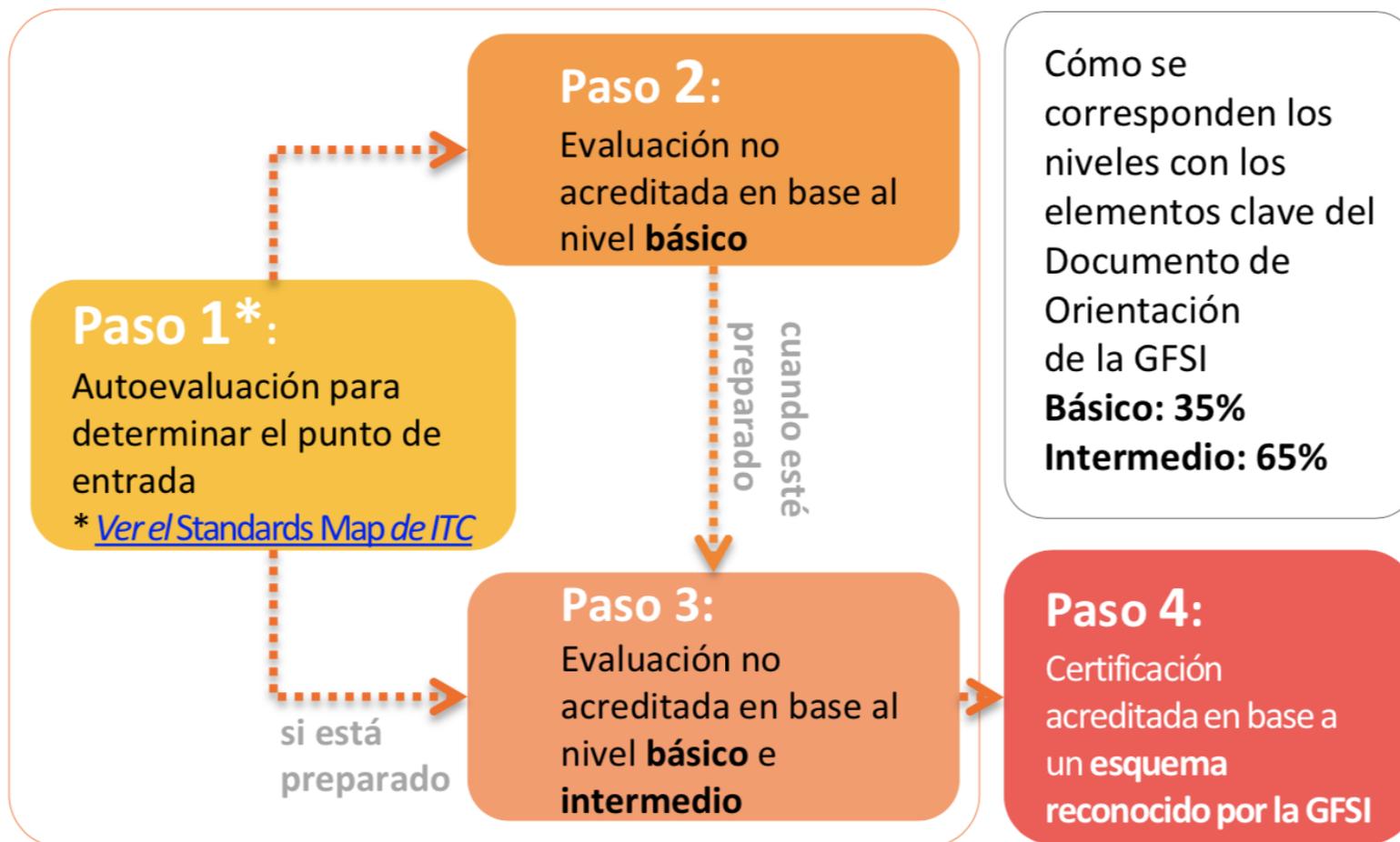
Permite desarrollar sistemas de gestión de inocuidad alimentaria efectivos a través de un proceso sistemático de mejora continua.

Un camino hacia alimentos más seguros y acceso a mercados

Kit de herramientas para producción primaria y manufactura

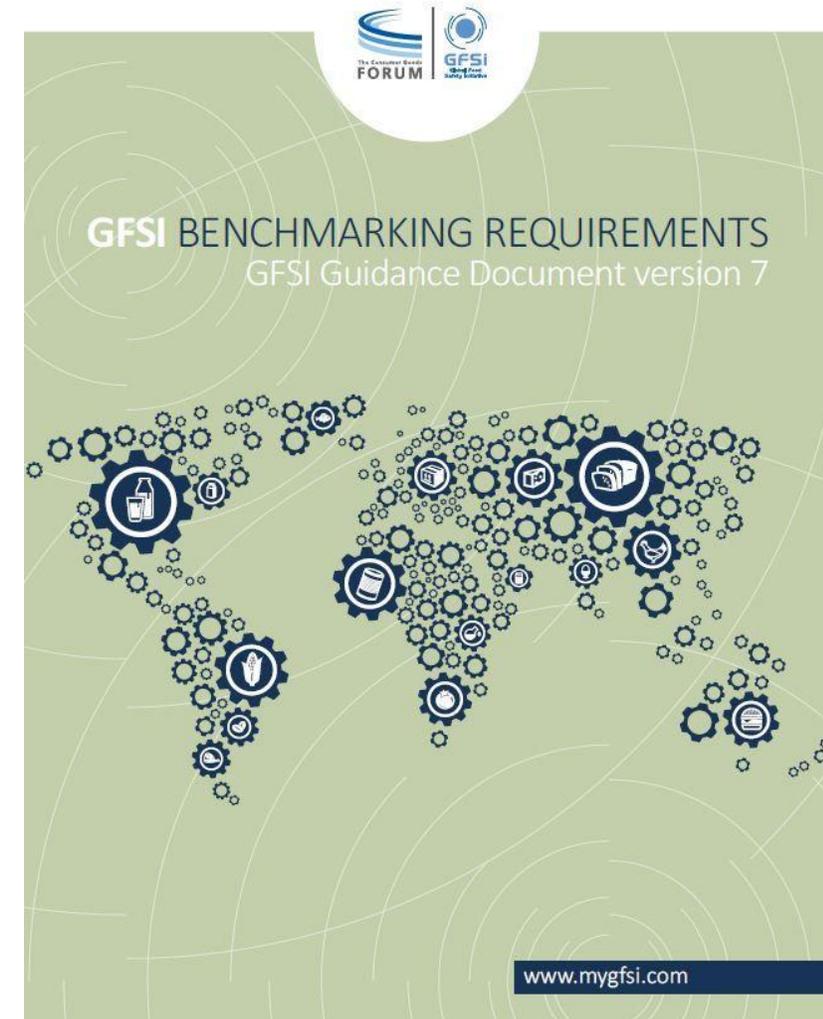
Acceso libre. Descarga en [www.mygfsi.com](http://www.mygfsi.com)

# El camino a la certificación con Global Markets



# Requerimientos Benchmarking de GFSI

- Basado en Codex Alimentarius
- **La columna vertebral de GFSI**
- Herramienta clave para:
  - Promover la inocuidad alimentaria
  - Mejorar la eficiencia
  - Fomentar la armonización



# Requisitos Benchmarking de GFSI: los cambios en la versión 7



## Fraude y Defensa alimentaria

Todos los alcances ahora incluyen <sup>ts</sup> requisitos para un **plan de defensa alimentaria** y un **plan de mitigación de fraude**.



## Auditorías no anunciadas

A los CPO se les pide ahora realizar **auditorías no anunciadas** en su programa de auditorías.



## Competencia del auditor

La V7.2 incluirá un cuestionario en el programa de evaluación de auditores, para mayor consistencia en las evaluaciones.



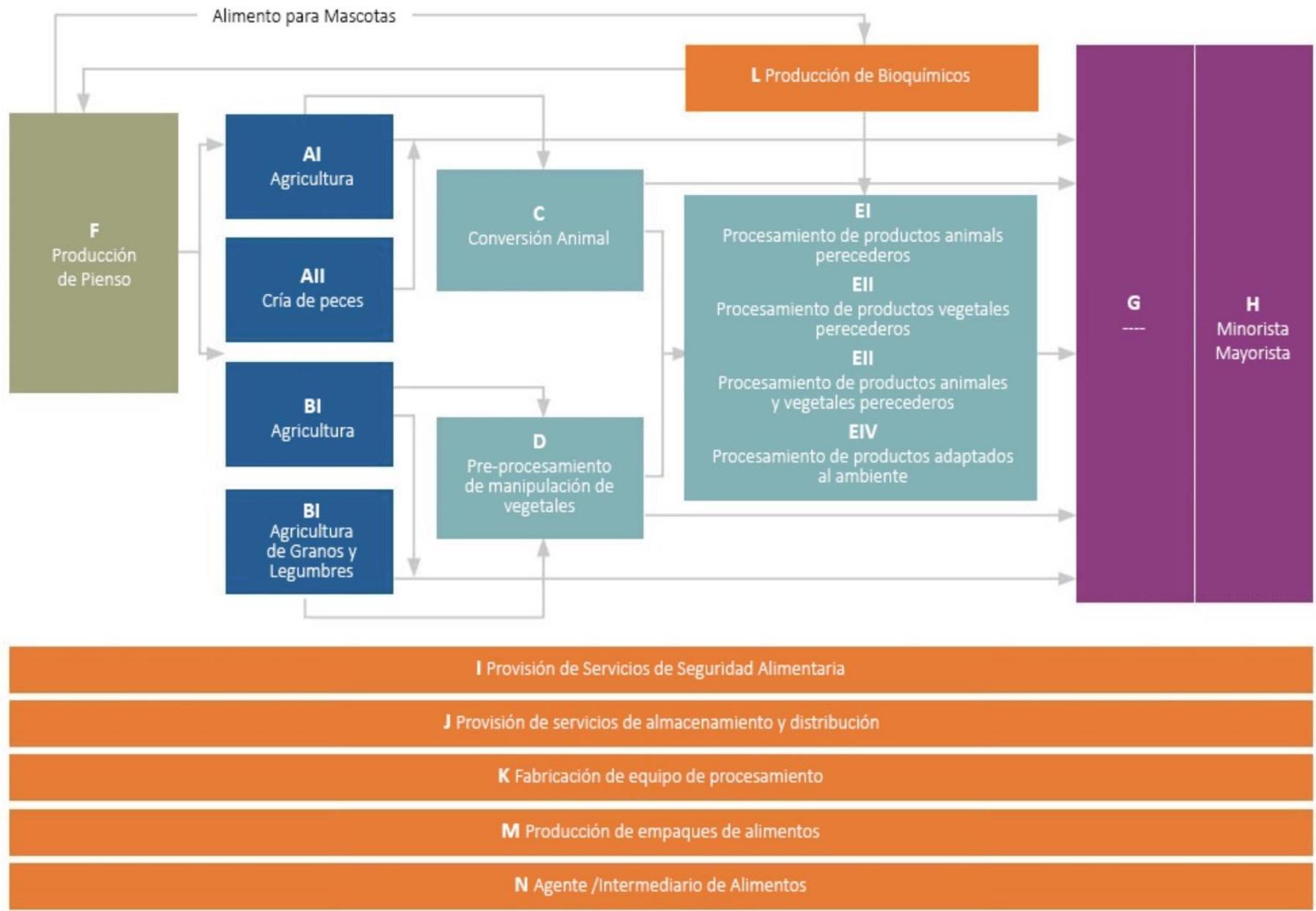
## Nuevos alcances

Agentes y Distribuidores de alimentos (N) se adicionó a la V7.1, mientras que la V7.2 incluye: Servicio de alimentación (G) y Minorista/Mayorista (H).

BPA/BPM

Sistema de Gestión de Inocuidad

HACCP



# Alcances GFSI



## GFSI Modelo de Competencia del Auditor

- ✓ Fortalece la credibilidad de la auditoría contra los programas de certificación reconocidos por GFSI.

# GFSI Grupos Técnicos



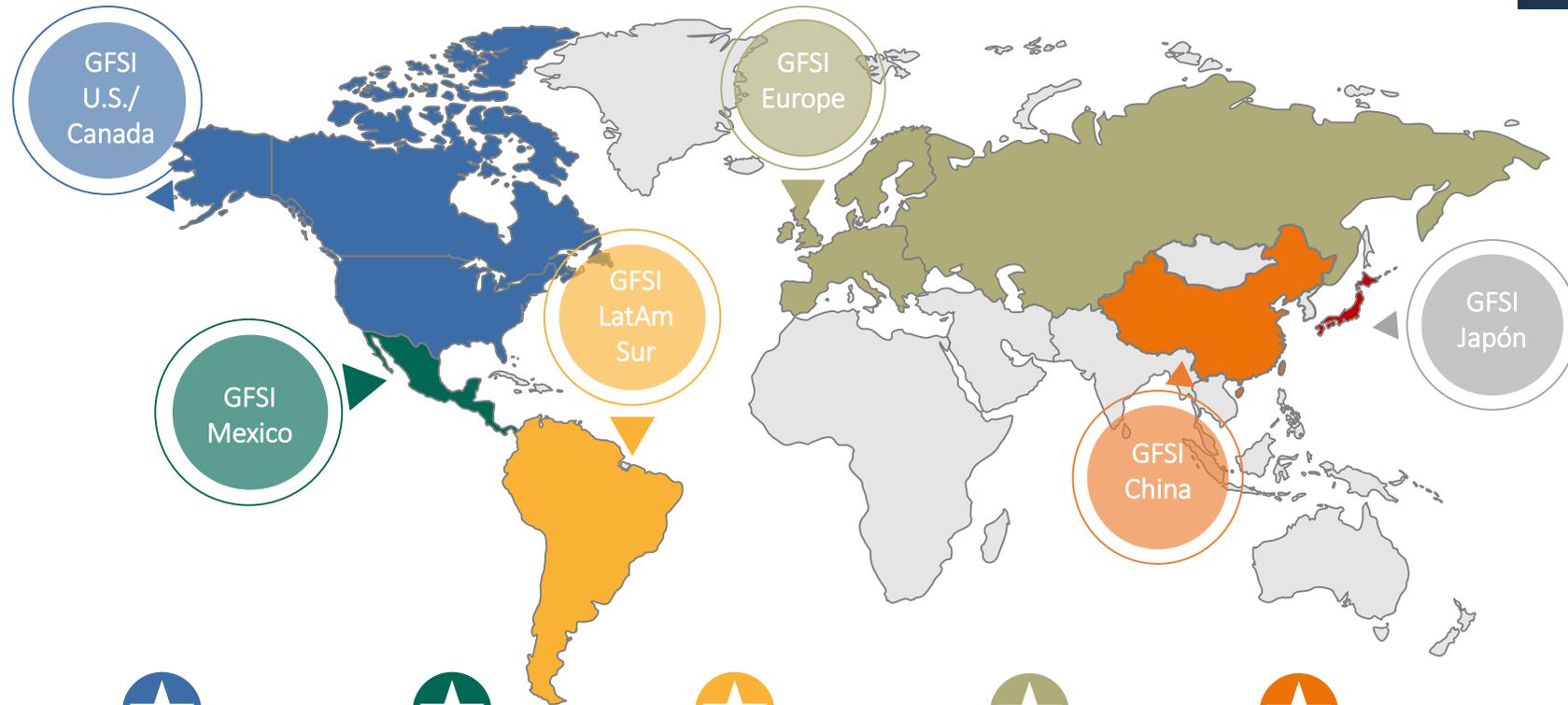
**Diseño higiénico de equipos e instalaciones para alimentos desde la granja hasta la mesa**



**Químicos para Higiene de los alimentos**

Más de 150 empresas y organizaciones se han unido para colaborar en más de 30 grupos de trabajo técnicos de GFSI.

# Modelo de alcance regional de GFSI a nivel global



## Grupos Locales de GFSI

  
**GFSI U.S. Canada**  
Formado 2013

  
**GFSI Mexico**  
Formado 2013

  
**GFSI South LatAm**  
Formado 2015

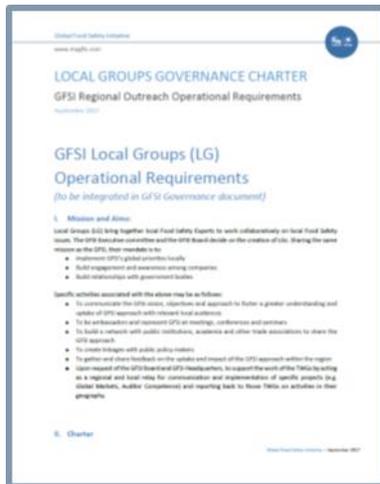
  
**GFSI Europe**  
Formado 2016

  
**GFSI China**  
Formado 2013

  
**GFSI Japan**  
Formado 2012

# Tres componentes del alcance regional de GFSI

## 1- Estatutos de gobernabilidad para Grupos Locales



## 2- Plan operativo anual

## 3-Reglas de Comunicación

Uso de la marca GFSI y procesos de comunicación



# Estructura y alcance regional Latam

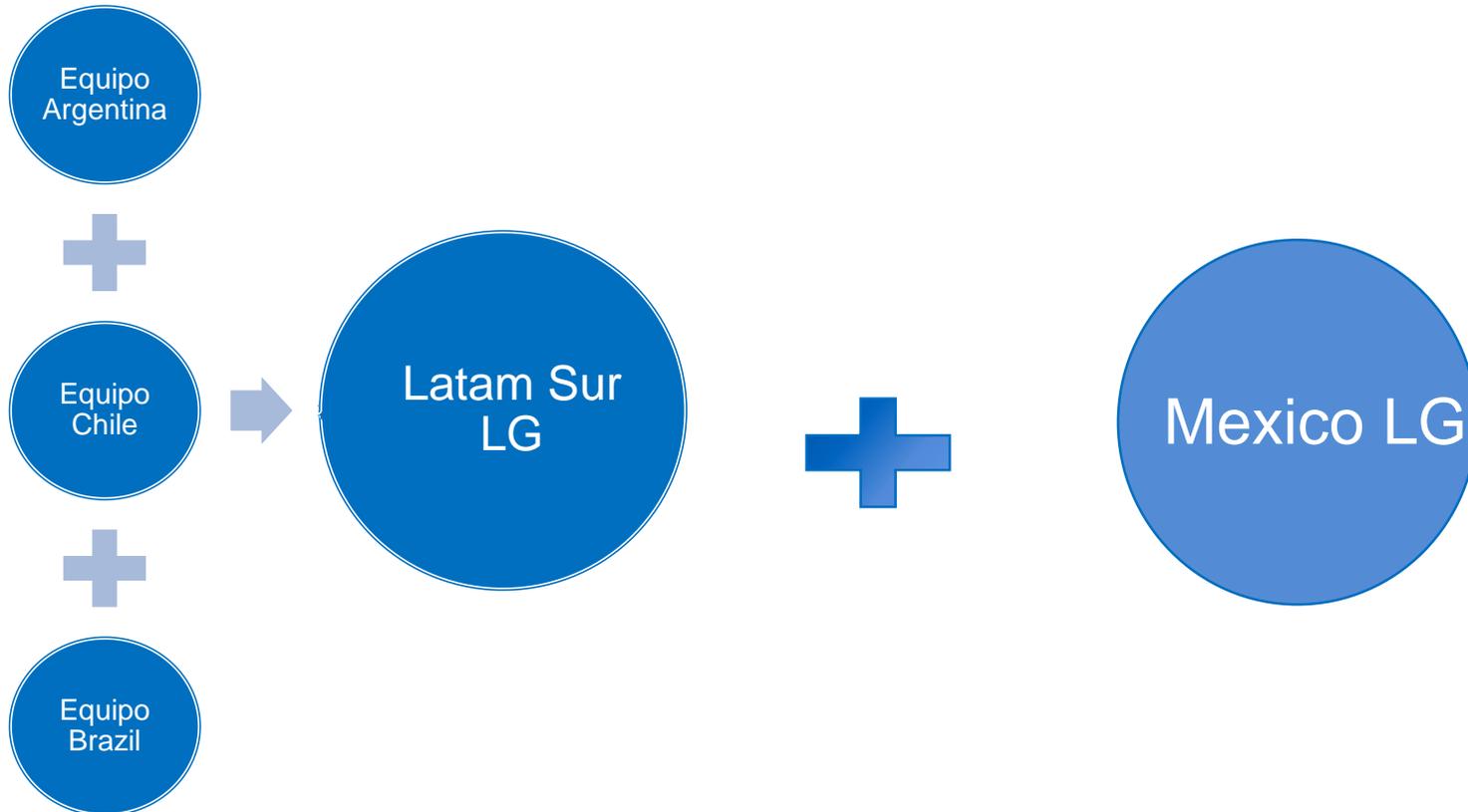


**GFSI Mexico**  
Formado 2013

**GFSI South LatAm**  
Formado 2015



# Modelo organizacional de GFSI en Latam



Los equipos operarán con las mismas reglas de gobernabilidad que los grupos locales

# Prioridades estratégicas Latam



Concientización

- Dar a conocer GFSI entre empresas locales y regionales
- Promover el reconocimiento de certificaciones

Desarrollo de Capacidades

- Desarrollar capacidades en inocuidad alimentaria (PYMES) a través de Global Markets

Alianzas Público-Privadas

- Promover las alianzas público-Privadas

Grupo local	Formado	Alianzas reguladores	Co-presidentes
México (16 empresas)	2013	Marzo 2017 (Senasica) DGN - NMX	Nestlé Bachoco Pilgrim's
Argentina (16 empresas)	2015	Nov 2017 (Ministerio de Agroindustria)	McDonald's La Anónima
Chile (13 empresas)	Ago 2018	Marzo 2018 (Achipia)	
Brasil	Nov 2018		

# Grupos Locales Latam

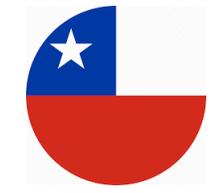
2013  
Grupo Local GFSI México



2015  
Equipo GFSI Argentina



2018  
Equipo GFSI Chile



2018-2019  
Equipo GFSI Brasil



# Colaboración Público-Privada

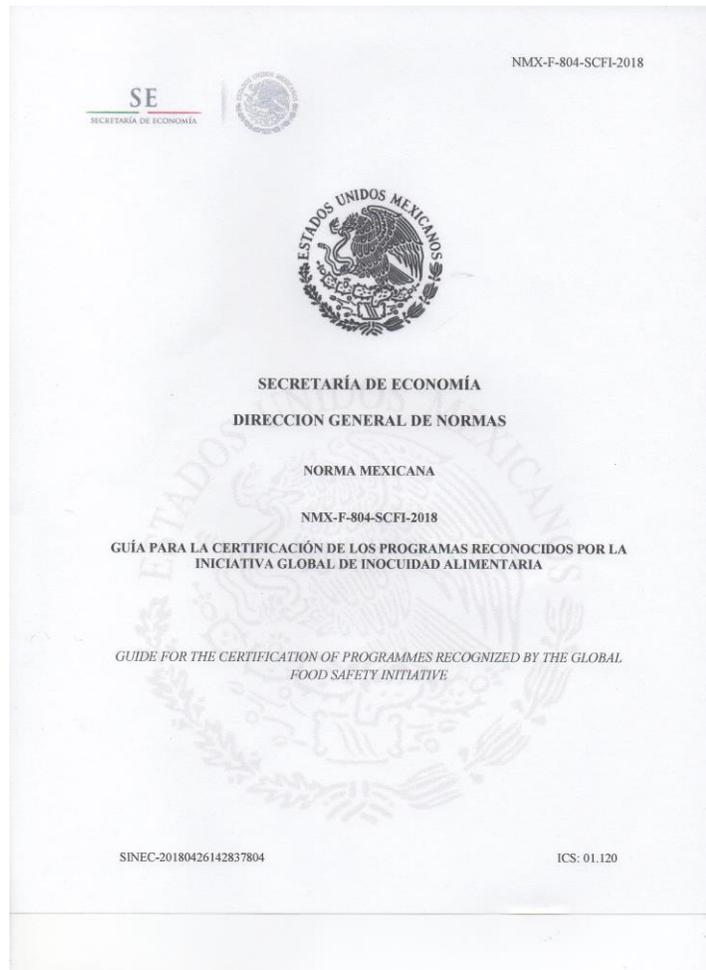


## Acuerdos con Reguladores (MoUs):

- **Argentina (MINAGRO)**
- **Chile (ACHIPIA)**
- **China (CNCA)**
- **Japan (MAAF)**
- **México (SENASICA, DGN)**
- **US FDA**
- **Reguladores Europeos**

- En el mundo interconectado de hoy, se necesita la colaboración de múltiples partes interesadas para hacer una diferencia en las cadenas de suministro globales.
- La capacidad de GFSI como coordinador global para la colaboración de seguridad alimentaria lo posiciona en la vanguardia con las asociaciones público-privadas.
- GFSI está liderando un diálogo con reguladores y gobiernos para el trabajo ya realizado por el sector privado y promover el reconocimiento de evaluaciones independientes.

# Colaboración Público-Privada



- En colaboración con la Dirección General de Normas (DGN), dependiente de la Secretaría de Economía, se logró la publicación de la Norma Mexicana NMX –F-804-SCFI-2018 **“Guía para la Certificación de los Programas Reconocidas por La Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI)”**

# Proyecto de colaboración SENASICA & GFSI

2018



# Proyecto de colaboración SENASICA & GFSI



- ▶ **Objetivos:**
  1. Desarrollar el marco de armonización entre los requisitos del documento guía de GFSI BR 7.2 (Benchmarking Requisites 7.2) y el Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación.
  2. Promover / facilitar la certificación de SRRC de organizaciones que cuenten con alguna certificación GFSI.



# Antecedentes



Análisis de brecha  
SRRC vs GFSI BR 6.4

Realizado  
(2016)

Cambio de versión  
GFSI BR 7.1 y 7.2

Siguientes pasos:  
Actualizar el análisis  
de brecha efectuado  
en 2016 respecto a  
la versión 7.2

# Hitos del Proyecto



Reunión inicial de acuerdo entre Grupo Local GFSI México y SENASICA  
(12 Junio)

Pre-trabajo realizado por la academia (UNAM). Análisis comparativo SRRC vs GFSI BR v7.2  
(Durante agosto)

Aprobación del proyecto por parte del Board GFSI  
(9 Octubre)

Sesión de validación del pretrabajo. Equipo Senasica – Equipo GL México GFSI  
(31 Octubre)

Presentación del proyecto a dirección del Senasica  
(26 Noviembre)

## Pasos a seguir



Crear un acuerdo con SENASICA para incluir su SSRC en el marco legal mexicano. Por lo tanto, el análisis comparativo se podría utilizar para incluir en dicho acuerdo legal, las certificaciones reconocidas por GFSI como recursos válidos para que las organizaciones logren la certificación SRRC de SENASICA.

# Cultura de Inocuidad Alimentaria

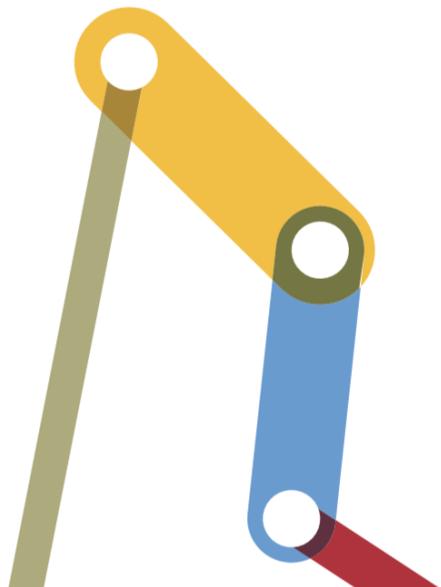
Documento de Posición de GFSI



# UNA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

DOCUMENTO  
EXPOSITIVO DE LA  
INICIATIVA GLOBAL DE  
INOCUIDAD  
ALIMENTARIA (GFSI)

V1.0 - 4/11/18



Grupo técnico de trabajo **formado desde 2015**

**Abril 2018 GFSI publicó el documento**  
"una cultura de inocuidad alimentaria".

**35 miembros** del grupo de trabajo  
**12 países** de América, Europa y Asia

# Definición:

El grupo de trabajo definió la cultura de inocuidad alimentaria como:

*“valores, creencias y normas compartidas que afectan la forma de pensar y el comportamiento con relación a la inocuidad alimentaria en, a través y a lo largo y ancho de una organización”.*

## Enfoque en la Industria

Este documento expositivo ha sido preparado como un proyecto para incorporar y mantener una cultura de inocuidad alimentaria en cualquier empresa, más allá de su tamaño o sector.

Fundamentalmente, el documento pone énfasis en:

1. El **papel esencial de los líderes** en toda la organización, desde el CEO hasta los operarios
2. El por qué la **comunicación frecuente, la educación, las métricas, el trabajo en equipo y la responsabilidad** personal son vitales para promover una cultura de inocuidad alimentaria.
3. Cómo las **habilidades aprendidas**, incluida la **adaptabilidad** y la **conciencia de los peligros**, hacen que las prácticas de inocuidad sean importantes y vayan más allá de una conversación teórica.

# 5 Componentes críticos

## Vision y Misión

La Visión y la Misión comunica la razón de ser de una empresa y cómo se traduce en expectativas y mensajes específicos para sus partes interesadas.

***¿Cómo se involucran sus líderes superiores con la inocuidad alimentaria?***

## Personas

Nuestro comportamiento y actividades, desde los procesos en la granja hasta las prácticas en la cocina, así como los hábitos de los consumidores, contribuyen a la inocuidad de los alimentos.

***¿Cuándo fue la última vez que usted o alguien en su equipo planteó un problema de inocuidad alimentaria?***

## Consistencia

La consistencia se refiere a la alineación adecuada de las prioridades de inocuidad alimentaria con los requisitos de personas, tecnología, recursos y procesos

***¿Los empleados participan en el diseño y la mejora de los protocolos e instrucciones relacionados con la inocuidad de los alimentos?***

## Adaptabilidad

Capacidad de una organización para adaptarse a las influencias y condiciones cambiantes

***¿Puede articular las expectativas de inocuidad alimentaria de su empresa y cómo se aplican a cada decisión?***

## Concientización de Peligros y Riesgos

Reconocer los peligros y riesgos en todos los niveles y funciones. La información científica y técnica básica debe ser accesible y comprensible para todos.

***¿Cómo educa al personal para comprender por qué son tan importantes los controles de peligros y de gestión de riesgos y cuáles serían las consecuencias de no seguirlos?***

# Fraude Alimentario

## Posición GFSI

2018



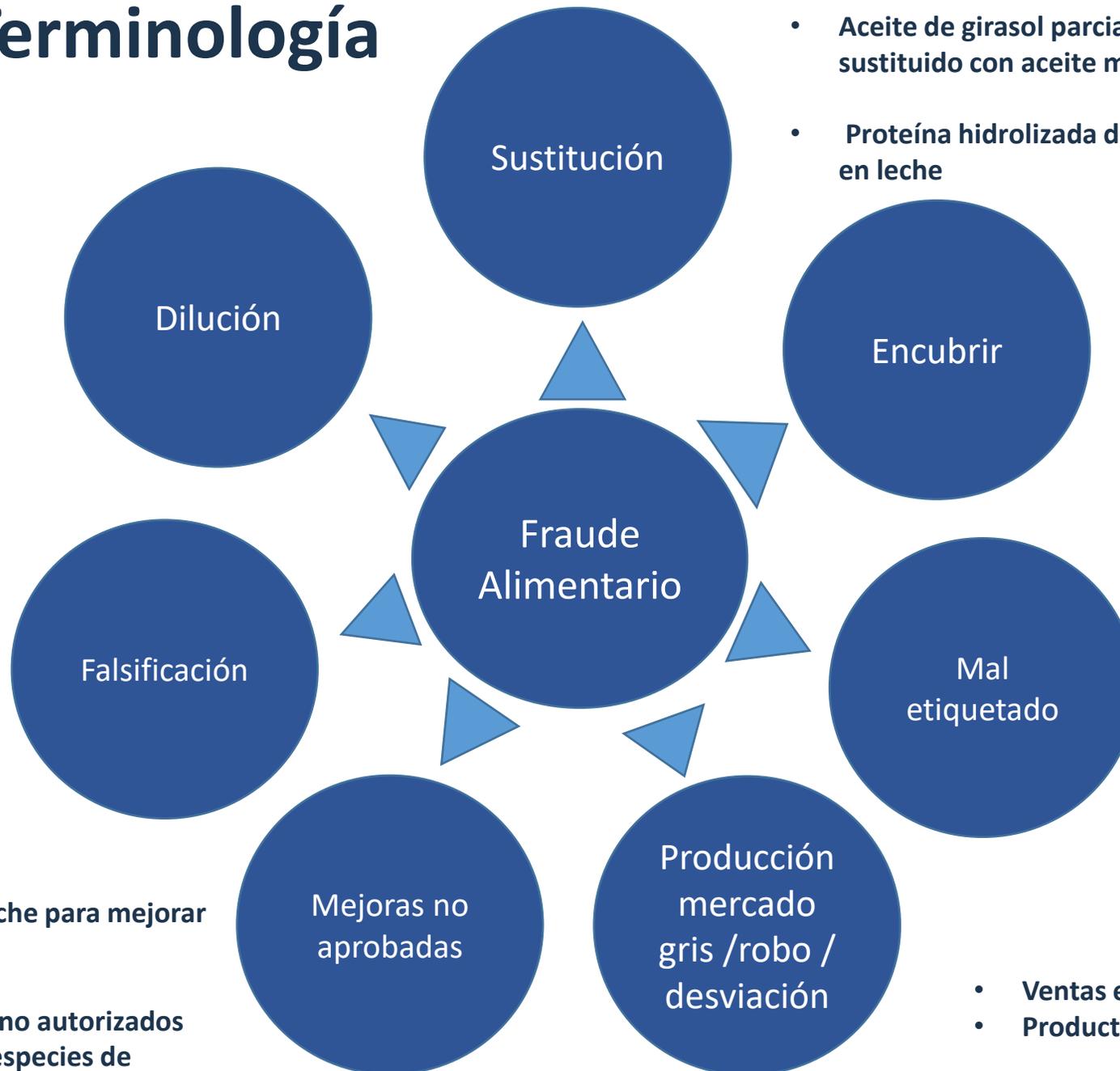
# Fraude & GFSI



El fraude alimentario abarca la deliberada e intencional sustitución, adición, alteración o tergiversación de alimentos, ingredientes alimentarios o envasado de alimentos, etiquetado, información del producto o declaraciones falsas o engañosas sobre un producto para obtener beneficios económicos que **podrían afectar la salud del consumidor.**

# Terminología

- **Uso agua no potable en productos acuosos**
- **Aceite oliva diluido con aceite de árbol de té potencialmente tóxico**
- **Copia productos reconocidos no producidos con esquemas de calidad**



- **Aceite de girasol parcialmente sustituido con aceite mineral**
- **Proteína hidrolizada del cuero en leche**



- **Melamina en leche para mejorar valor proteico**
- **Uso de aditivos no autorizados (Colorantes en especies de Sudán)**

- **Pollo inyectado con hormonas para ocultar enfermedades**
- **Colorantes para alimentos dañino en frutas frescas para cubrir defectos**
- **Expirado, procedencia (Origen no inocuo)**
- **Anís estrella japonés tóxico etiquetado como anís estrella chino**
- **Aceite para cocinar mal etiquetado para el reciclado**

- **Ventas en exceso no declaradas**
- **Producto robado vendido en calle**

# ¿Por qué está incrementado?



Cadenas de suministro de alimentos complejas

Tiempos de retos económicos

Incrementa la presión para proveedores inescrupulosos para cometer fraude alimentario

Los alimentos son cada vez más globales



# Algunas cifras de Fraude



Más de  
2,100  
registros



• source: UK FSA

• source: J. Spink, MSU

• source: GMA

# La respuesta de GFSI



## Impacto para el negocio

- Confianza del consumidor
- Pérdida de ventas
- Manejo de crisis

## Impacto para el consumidor

- La mayoría de casos de fraude alimentario no son dañinos
- Sin embargo, hay excepciones



## Tainted milk deaths rise

December 01, 2008

Six Chinese infants may have died from melamine-tainted milk powder, two previously reported by the government, the Ministry of Health said Monday.

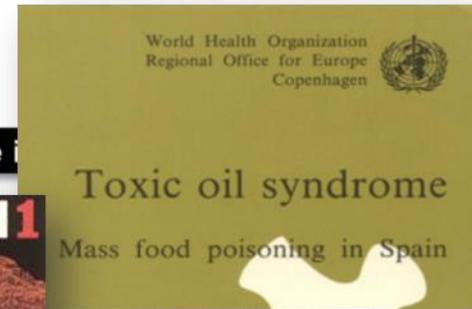
The Ministry of Health said it has tested more than 22 million infants and children born between September 10 and found that corn syrup has sickened nearly 300,000 children.



## CRISIS

- What the biggest food scare since BSE will mean for businesses and brands
- How swiftly retailers reacted to the red alert
- The cost to suppliers; and who's going to pay
- How can the industry stop it happening again?

>> MAJOR SPECIAL REPORTS START ON PAGES 4 AND 28





## Mitigación del Fraude Alimentario como parte integral de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria

### Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria

#### Inocuidad Alimentaria

- Mitigación de adulteración sin intención
- Accidental
- Base científica

#### Defensa Alimentaria

- Mitigación de adulteración con intención
- Motivada ideológicamente

#### Fraude Alimentario

- Mitigación de adulteración con intención
- Motivada económicamente

# La respuesta de GFSI



Los requisitos Benchmarking de GFSI ahora incluyen mitigación del fraude alimentario

Nombre de la cláusula	Requerimiento
<b>Evaluación de vulnerabilidad de fraude alimentario</b>	El estándar debe requerir que la organización tenga una evaluación documentada de la vulnerabilidad de fraude alimentario para identificar posibles vulnerabilidades y priorizar las medidas de control de vulnerabilidad al fraude alimentario.
<b>Plan de Mitigación de Fraude Alimentario</b>	El estándar debe requerir que la organización tenga un plan documentado que especifique las medidas de control que la organización ha implementado para minimizar los riesgos para la salud pública de las vulnerabilidades identificadas de fraude alimentario.
	Este plan debe cubrir el alcance GFSI relevante y debe ser respaldado por el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria de la organización.

# La respuesta es una cadena integrada logrando un Efecto dominó



# ¿Qué significa en la práctica?



- Evaluación a lo largo de la compañía, una tarea multi-disciplinaria (operaciones, finanzas, calidad y seguridad, recursos humanos, logística)
- Adicionalmente a la evaluación de riesgos, se presta atención a señales débiles y a oportunidades de fraude alimentario (contexto económico, complejidad de la cadena de suministros)
- Vulnerabilidad ≠ Riesgo ≠ Peligro



Buscar...

[ACERCA DE NOSOTROS](#) | [CERTIFICACIÓN](#) | [ACCESO AL MERCADO](#) | [NOTICIAS Y RECURSOS](#) | [EVENTOS](#) | [CONTÁCTENOS](#)



## ¿Qué es GFSI?

La Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI por su sigla en inglés) es una colaboración global impulsada por la industria para promover la seguridad

## GFSI y Certificación

Conozca cómo obtener certificación por parte de uno de los programas de certificación reconocidos por GFSI.

## Compartir conocimientos y Creación de redes de contactos

Únase a alguno de nuestros eventos locales o globales

## Acceso al Mercado

Acceder a los mercados locales y globales por medio de la implementación de los Mercados Globales de GFSI, a través de un programa de construcción de

## Fortalecimiento de Capacidades

Una punto de acceso no acreditado a las operaciones de producción y fabricación de alimentos para comenzar el camino hacia la certificación.



25 al 28 de febrero de 2019

# Gracias!!

[hvilches@alpura.com](mailto:hvilches@alpura.com)

[hectorvilches87@gmail.com](mailto:hectorvilches87@gmail.com)