

Criterios de implementación ISO 22000:2018, en la ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE SAN CAYETANO “ASOPROSAN” en el municipio de San Cayetano Cundinamarca

Diplomado en Sistema de Gestión Integrado en Seguridad Alimentaria (ISO 22000:2018) y Calidad (ISO 9001:2015), bajo lineamientos BPM y HACCP Diego Fernando Angrino Chiran Cod. 1.144.165.755 - Dina Luz Churque Castañeda Cod. 1.007.380.338 - Carlos Libardo Ramírez Hernández C.C 1.056.592.554

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 9 DE DICIEMBRE DE 2022 12:51 UTC

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 01:33 UTC

1. Resumen Ejecutivo

La Asociación De Productores De San Cayetano “Asoprosan” se encarga de la comercialización, acopio, producción y venta de productos agrícolas de las diferentes veredas que pertenecen al municipio está organizada desde julio de 2001 se creó con el fin de ayudar a la población del municipio de San Cayetano a crear un centro de acopio y comercialización de los productos, partiendo de unas concertaciones con entidades locales, productores y análisis de consumo de la zona y mercados regionales especialmente Zipaquirá, Cajita y Bogotá.

Se basa en un sistema que se divide en dos partes: uno que lo llamamos acopio veredal y el otro es el centro de comercialización en el casco urbano, se encuentra bajo los lineamientos de BPA (Buenas Prácticas Agrícolas), en cuanto a la Norma ISO 22000-2018 aun no la posee ni tampoco la certificación en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) (Gómez L. A., 2022)

Cabe resaltar el gran impacto de la asociación que ha tenido en el Municipio y la región desde la fundación de **ASOPROSAN**- en enero 22 de 2001, se inició con 50 pequeños productores campesinos líderes quienes entendieron que al interior de la comunidad había un potencial inmenso de recursos humanos y de producción y se apropiaron de los conocimientos adquiridos en las capacitaciones junto con su propia experiencia de vida empezaron a trabajar organizando un modelo de desarrollo local partiendo de las iniciativas propias de la comunidad basados en las necesidades reales del municipio, buscando como solución la capacitación técnica específica, el crédito y los sistemas organizados de comercialización. (CAYETANO, 2022)

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 01:34 UTC

2. Identificación de la organización y alcance al SIG

La Asociación De Productores De San Cayetano “Asoprosan” tiene como actividad principal actividad la comercialización, acopio y la producción de diferentes productos como son la leche, el queso, el tomate; entre otros productos que llegan a la asociación de las diferentes veredas del municipio, se comercializa el 70% de su producción dentro del municipio en la central de acopio municipal y en la plaza del municipio y el 30% en mercados de los municipios de Zipaquirá [MdPRI], Cogua, Cajicá, Chía entre otros municipios aledaños. La actividad de la organización se identifica con el **Código CIU**: 102 Procesamiento y conservación de frutas, legumbres, hortalizas y tubérculos 61221: Servicios de venta al por mayor prestados a comisión o por contrata de frutas, legumbres y hortalizas en cuanto al **tipo de organización** la asociación es una actividad sin ánimo de lucro.

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 9 DE DICIEMBRE DE 2022 13:07 UTC

Ubicación Geográfica

La Asociación De Productores De San Cayetano “Asoprosan” se encuentra ubicada en el municipio, San Cayetano el cual se encuentra ubicado en la Región del Rio Negro al Norte de Cundinamarca Colombia sobre la cordillera oriental a 120 kilómetros de Bogotá por la vía Zipaquirá _ Cagua la cual en un 50 % es carretera destapada, con una población de 5.500 habitantes, 32 veredas con climas que van desde páramo hasta zona cafetera, con un 77 % de la población desempeñando actividades de producción agropecuaria, entre los cuales están la papa, la

ganadería de leche y carne, el Café, los frutales entre otros con un casco urbano recientemente construido habitado por 220 familias que fueron evacuadas en el año 1999 del antiguo casco urbano el cual fue destruido por una falla geológica

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 01:35 UTC

Figura 1. Ubicación Geográfica del Municipio de San Cayetano en el departamento de Cundinamarca.

Número de empleados: son más de 90 Un director ejecutivo que actúa como representante legal, un contable, un secretario, un coordinador del centro de marketing que colabora con los asistentes y un coordinador del sistema de recogida y transporte son miembros activos con un consejo de administración, un consejo de supervisión y un equipo de asesoramiento técnico.

La implementación de los lineamientos de BPA y la implementación de programas de aseguramiento de la inocuidad son perfectos para que productores y comercializadores creen herramientas que, al ser utilizadas, garanticen a los consumidores productos inocuos y libres de contaminantes químicos, biológicos y físicos para prevenir aún más las enfermedades provocadas por el consumo de alimentos, lo que abre la puerta a la posibilidad de aumentar las exportaciones y diversificar los productos con este fin, o crear productos competitivos con los que logren ingresar. La región debe ofrecer productos competitivos que cumplan con las normas de calidad, sanidad y seguridad establecidas por los consumidores, componentes cruciales de la nueva dinámica de los productos agrícolas

A continuación, se describe el alcance, el cual se enfocó en el área de producción donde se especifican los procesos, subprocesos realizados con sus respectivas actividades vinculadas a la producción de Pimiento.



DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 01:39 UTC

Tabla 1. Alcance de la Asociación.

Se puede denotar que la asociación de productores de San Cayetano “ASOPROSAN”, es una de las principales asociaciones encargadas del comercio dentro del municipio desde el momento de la recolección de los productos en las fincas hasta la comercialización de los productos dentro del municipio o en municipios aledaños dándoles un valor agregado como es la transformación de la leche y la conservación de los demás alimentos.

Diagnóstico de la organización

Para evaluar la situación de la empresa se empleó una lista de chequeo que permite verificar el estado actual de la empresa frente al cumplimiento de los requisitos legales de la norma ISO 22000:2018 orientada en los sistemas de la administración de la inocuidad alimentaria, con el fin de conocer los hallazgos y el nivel de conformidad como se describe a continuación.

Diagnóstico de la organización

Para evaluar la situación de la empresa se empleó una lista de chequeo que permite verificar el estado actual de la empresa frente al cumplimiento de los requisitos legales de la norma ISO 22000:2018 orientada en los sistemas de la administración de la inocuidad alimentaria, con el fin de conocer los hallazgos y el nivel de conformidad como se describe a continuación.

Tabla 1.

Alcance de la Asociación.

Productos y Servicios	Procesos	Sitios de Producción	Actividades
Leche-Queso	Se recoge la leche en las diferentes veredas se lleva al centro de procesamiento para hacer quesos y mantener la leche luego se venden en el punto de venta de la asociación o se comercializa en los municipios cercanos	Centro de procesamiento de leche	<ul style="list-style-type: none"> ● Transformación de la leche en quesos y conservación de la misma ● Venta en el centro de acopio del producto ● Traslado y venta del producto en otros municipios

Alcance

Documento de Word

PADLET DRIVE

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 01:40 UTC

Tabla 2. Lista de Chequeo ISO 22000:2018

De acuerdo con la verificación de requisitos de la norma se evidencia que la asociación en su lista de verificación bajo la norma cumple con la mayoría de los requisitos exigidos en la norma ISO 22000, se evidencia que en el momento de enfrentarse con un riesgo o peligro la atención prestada es muy mínima y no hay registros debido a que ellos consideran que es algo que ocurre muy poco dentro de la asociación, el manejo de registros electrónicos en la asociación son poco escasos debido a la zona donde están ubicados tienen poco acceso al servicio de internet y manejo de computadores. (Norma ISO22000, 2018)

Tabla 2.

Lista de Chequeo ISO 22000:2018

ISO 22000:2018		Conformidad		Observaciones
Clausula	Requisito	SI	NO	En caso negativo detalle referencia de NC. Justifique las cláusulas que "no aplican"
4. Contexto de la organización				
4.1	Reconocer la Organización y su entorno	x		
4.2	Reconocer las necesidades y expectativas de las partes interesadas	x		
4.3	Establecer los parámetros del sistema de gestión de la seguridad alimentaria	x		
4.4	Sistema de gestión de la	x		

Lista de Chequeo

Documento de Word

PADLET DRIVE

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 01:41 UTC

2.3. Análisis y Contexto de la organización

La asociación de productores de San Cayetano "ASOPROSAN" es una asociación encaminada en la producción y comercialización de diferentes productos, ofertados por las diferentes fincas del municipio que son participantes de la asociación con 21 años de participación en la producción, procesamiento y comercialización de diferentes productos.


Al distinguirse por la producción de alimentos y comercialización de productos como tomates libres de químicos, el nivel de satisfacción de los clientes exalta lo producido dentro de la misma, esta asociación ha tenido la oportunidad de identificarse en diferentes municipios gracias a la demanda en el mercado de tendencias saludables y sostenibles a nivel nacional. Por otro lado, debido a que la asociación supervisa el mercado municipal, toda la comunidad se beneficia de sus alimentos porque la asociación gestiona todo el proceso desde la recogida del producto hasta su venta, lo que simplifica el acceso de los clientes a estos productos, que ha sido una preocupación clave para la asociación.

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 01:44 UTC

Diagrama de PESTEL

Tabla 3.

Análisis PESTEL

 Político	<p>El Sistema Nacional de Innovación Agropecuaria (SNIA), conformado por sus subsistemas, planes estratégicos, instrumentos de planificación y participación, plataformas de gestión, procedimientos de implementación y mecanismos de financiación, seguimiento y evaluación, se establece mediante la Ley 1876 del 29 de diciembre de 2017. Adicionalmente, crea el servicio público de extensión agropecuaria y los lineamientos para su funcionamiento, así como nuevos roles, responsabilidades y mecanismos de coordinación para las organizaciones y entidades coordinadoras del orden nacional y territorial que conforman los SNIA. (Ministerio de agricultura, 2019)</p>
--	--

Análisis PESTEL
 Documento de Word
 PADLET DRIVE

- ⚠ Se observa que no se manejan los formatos o el manual de manejo de productos aseo
- ⚠ Implementación de capacitaciones al personal en buen manejo de alimentos
- ⚠ Se observa que el piso del área de almacenamiento es en concreto y no cumple con lo solicitado por las normas
- ⚠ Manejo de algunos productos sin la protección correcta para su conservación
- ⚠ Poco análisis en la verificaciónde la calidad del producto
- ⚠ Poco uso de las tecnologías

Código	Variable	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	INFLUENCIA
P1	Bajo nivel de conocimiento en lo administrativo, lo financiero, lo técnico y la autogestión	0	2	1	0	2	1	1	0	1	1	1	2	3	15
P2	Coherencia entre la producción y comercialización	1	0	2	2	1	1	2	1	0	1	1	1	3	16
P3	Poco Interés en la implementación de las BPA	2	1	0	2	1	1	0	1	0	1	1	0	2	12

vester
 Documento PDF
 PADLET DRIVE

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 01:48 UTC

Tabla de análisis de Vester

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 01:45 UTC

Análisis de las 6 M'S La asociación de productores de San Cayetano "ASOPROSAN"

Análisis de las 6 M'S La asociación de productores de San Cayetano "ASOPROSAN"

Tabla 4.

Análisis de las 6 M'S

Mano de Obra	<p>La asociación cuenta con su personal de Mano de obra para las diferentes actividades:</p> <p>Recolección de los alimentos,</p> <p>La persona que maneja el camión, en el que se recogen los alimentos</p> <p>El personal de que pertenece al área de ventas y mantenimiento de los alimentos en el centro de acopio</p> <p>Personal de la planta de procesamiento de leche.</p>
Maquinaria	<p>La compañía posee: Una (1) despulpadora de fruta, cuatro (4) computadores, una (1) planta eléctrica, un (1) refrigerador panorámico, (1) congelador vertical, Los cuales se les hace el mantenimiento una vez cada 3 meses y la reparación proporcionalmente con respecto al uso. A las maquinas se les hace mantenimiento, reparación y sustitución. Es importante hacer mantenimientos</p>

Análisis de las 6 M'S
 Documento de Word
 PADLET DRIVE

Tabla 5

Tabla de análisis de Vester

Código	Variable	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	INFLUENCIA
P1	Bajo nivel de conocimiento en lo administrativo, lo financiero, lo técnico y la autogestión	0	2	1	0	2	1	1	0	1	1	1	2	3	15
P2	Coherencia entre la producción y comercialización	1	0	2	2	1	1	2	1	0	1	1	1	3	16
P3	Poco Interés en la implementación de las BPA	2	1	0	2	1	1	0	1	0	1	1	0	2	12
P4	Los productos no son pasados por un proceso de calidad antes de ser llevados a la asociación	0	2	1	0	1	1	1	2	1	1	1	0	3	14
P5	Poco manejo de los archivos digitales de la información de la asociación	2	1	1	1	0	2	0	2	0	1	0	2	2	13

Tabla de análisis de Vester
 Documento de Word
 PADLET DRIVE

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 01:49 UTC

Análisis Vester

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 10 DE DICIEMBRE DE 2022 12:14 UTC

2.4 Matriz Vester

Diagrama 1.

Análisis Vester



Nota. Resultados obtenidos en base a la información recolectado de la empresa Asoprosan Elaboración propia.

Análisis Vester

Documento de Word

PADLET DRIVE

Tabla 6

Stake Holders

MUCHO	3. Satisfacer	1. Colaborar
	Ciente final.	Dirección general de la Asociación.
Poco	Distribuidor o comercializador.	Equipo de Producción.
	Población circundante	Equipo Comercializador.
INTERÉS	4. Observar	2. Comunicar
Poco	ICA.	Proveedores de bienes y servicios
	Invima	Instituto de normas técnicas colombianas (INCOTEC).
	Dian.	Empresa de Fertilizantes.
	Umatas.	Empresas de Suministros fertilización.
	Dane (Sipsa).	
	Min trabajo.	
	Institución certificadora.	

Identificación de los Stake Holders y Análisis

Documento de Word

PADLET DRIVE

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 01:51 UTC

2.5 Identificación de los stake holders y análisis

Análisis de los Titulares de participaciones (Stake Holders)

[MdPR1]

De acuerdo a la tabla 6, se determinan requisitos, necesidades y expectativas para elaborar el sistema de gestión integrado (SGI) de la Asociación ASOPROSAN, identificando los Stake Holders enfocados en la sostenibilidad. Donde se verifico que estos se hacen a partir de la producción, venta y reparto, dando cumplimiento a las reglas, la certificación de productos, la formación y enseñanza, la custodia de los derechos del productor. (Gómez L. A., 2022)

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 01:53 UTC

Análisis Stake Holders

INTERESADAS	EXPECTATIVAS	INTEGRADO
CLIENTES	Brindar oportuna y eficaz el servicio que la asociación proporciona a los clientes dándoles productos de excelente calidad inocuos para el consumo.	Mejorar las condiciones e instalaciones donde actualmente se distribuyen los productos maquinarias y equipos para la recolección y transporte de los productos.
GRAMIO AGRICOLA	Los agricultores que pertenecen a la asociación ASOPROSAN, deben proporcionar productos que cumplan con buenas prácticas agrícolas y con requerimientos BPM.	De acuerdo la línea que maneje ya sea agrícola o ganadera se deben establecer capacitaciones al gremio agrícola con el fin de que los productos como leche, cultivos y demás sean de excelente calidad para luego distribuirlos el centro de acopio.
ASOCIACION DE PRODUCTORES	La asociación cuenta con más de 90 socios mediante	Capacitar a todo el personal asociado teniendo en cuenta

Análisis Stake Holders

Documento de Word

PADLET DRIVE

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 10 DE DICIEMBRE DE 2022 12:38 UTC

2.6 Aplicación del ciclo PHVA al proceso de integración de sistemas de gestión

El ciclo PHVA como podemos observar en la gráfica mediante sus cuatro etapas ayudará ASOPROSAN a planear de manera ordenada sus objetivos para tomar mejores decisiones, mejorando sus procesos productivos, incrementar su productividad, ser competitiva y alcanzar sus metas como lo vemos en la siguiente figura.

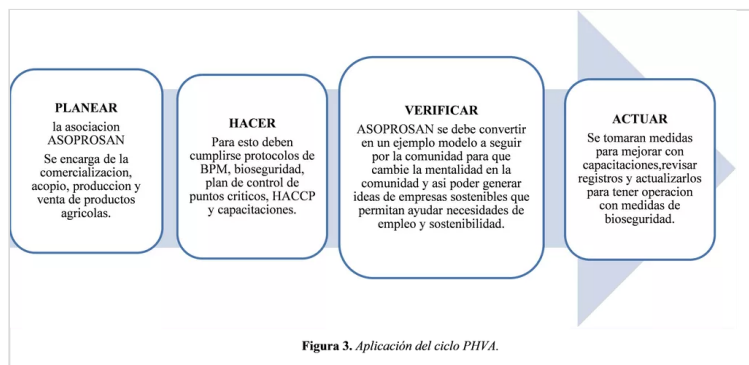


Figura 3. Aplicación del ciclo PHVA.

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 01:56 UTC

Ciclo PHVA

PLANEAR:

La ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SAN CAYETANO “Asoprosan”, presta los servicios de comercialización, almacenamiento, producción y ventas de productos agrícolas de las diferentes veredas que pertenecen al municipio de San Cayetano organizada desde julio de 2021, se creó con el fin de ayudar a dicha población a hacer un centro de acopio donde comercializar los productos, concertando con las entidades y productores locales mediante un análisis de consumo en la zona y mercados regionales especialmente Zipaquirá, Cajicá y Bogotá, dando cumplimiento a normatividad ISO 22.000:2018 e ISO 9001:2015. (CAYETANO, 2022)

HACER:

Deben cumplirse todos los protocolos de BPM, bioseguridad plan de control puntos críticos, HACCP, se debe capacitar a los 90 socios, Equipo Técnico, el Representante Legal quien es el mismo Directos Ejecutivo, al Coordinador, a los auxiliares, a la secretaria y al coordinador de acopio veredal, al vigilante y el sistema de transporte.

VERIFICAR:

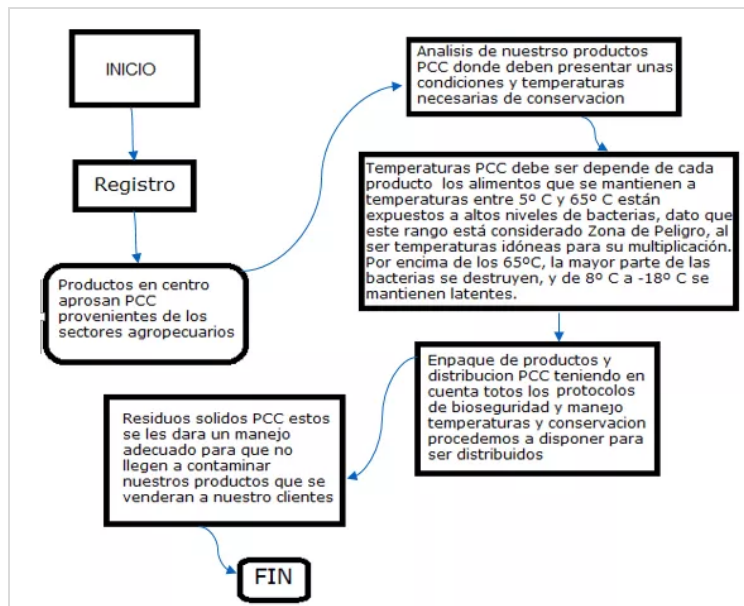
La ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE SAN CAYETANO debe brindar un espacio de aprendizaje interactivo para motivar a la comunidad a trabajar organizadamente creando una empresa generadora de empleo mejorado los ingresos de toda una comunidad, elaborar y poner en marcha planes de negocios viables y sostenibles como la comercialización de canasta familiar y agro insumos, fondos de créditos, procesamiento de lácteos entre otros.

ACTUAR:

Son las acciones que se deben tener en cuenta en algún enfoque que se pueda estar haciendo mal y afecte al producto para ello se eligen las medidas pertinentes como capacitaciones, revisión de registro actualizándolos para tener control con las medidas de bioseguridad.

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 01:58 UTC

Proceso productivo ASOPROSAN



DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 01:58 UTC

Identificación Puntos Críticos de Control – PCC

En nuestra tabla 7 el sistema HACCP determina las fases y peligros donde pueden estar expuesto el producto a distribuir o procesar y también dentro de esta tabla podemos determinar procedimientos de vigilancia, medidas rectificadoras y registros.

Identificación Puntos Críticos de Control – PCC

Tabla 8

Identificación Puntos Críticos de Control – PCC Asociación de productores ASOPROSAN

FASE	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA	PCCs	LIMITE CRITICO	PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA	MEDIDA RECTIFICADORA	REGISTRO
Almacenamiento	Biológico Físicos Químicos	Inadecuadas condiciones para el almacenamiento (bajas temperaturas, humedad, hongos, metales, plásticos,	Poser instalaciones de almacenamiento adecuadas con iluminación, ventilación y equipos de medición de temperaturas, separación de	7	La Temperatura para mantener en óptimas condiciones los alimentos se debe ser entre 45 a 50° F y una	Hay que asegurar que el centro de acopio posea las características necesarias para el almacenamiento de nuestros productos y sea destinada solo al	Seguimiento a las condiciones de recolección, transporte y almacenamiento por parte de los responsable	Llevar registros de temperaturas y humedad relativa para comprobar las condiciones climáticas de nuestro

Identificación Puntos Críticos de Control – PCC

Documento de Word
PADLET DRIVE

2.8 Requisitos comunes integrables y requisitos no comunes

Diseño tabla asociada a la necesidad de nuestra empresa ASOPROSAN implementando un SIG donde se definen los requisitos comunes entre las normas las cuales se pueden integrar y las que no se pueden.

Tabla 8. Implementación de un SIG

NORMA ISO 22000	NORMA ISO 9001	HACCP
4.1 comprensión de la organización y su contexto	4.1 comprensión de la organización y su contexto	
4.2 comprensión de necesidades y expectativas de las partes interesadas	4.2 comprensión de necesidades y expectativas de las partes interesadas	
4.3 Determinación de alcance del sistema administración inocuidad alimentaria	4.3 Determinación del alcance de sistema de gestión	
4.4 sistema administración	4.4 sistema de gestión	Abordar la seguridad

2.8 Requisitos comunes integrables y requisitos no comunes

Documento PDF
PADLET DRIVE

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 01:58 UTC

Esquema de inocuidad para la organización seleccionada

En el esquema de inocuidad alimentaria de la ASOPROSAN se determina el proceso que se lleva a cabo desde que inicia el proceso hasta el producto final, en el esquema se evidencia cuando salen del campo los productos y pasan por nuestro centro de acopio dándole el proceso de verificación de productos a procesar posterior a esto almacenarlos, para luego venderlos y transportarlos a los hogares y mercados de venta.



DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 02:01 UTC

Implementación de un SIG

Diseño tabla asociada a las necesidades de nuestra empresa ASOPROSAN implementando un SIG donde se definen los requisitos comunes teniendo en cuentas las normas las cuales pueden integrar y las que se pueden

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 10 DE DICIEMBRE DE 2022 12:59 UTC

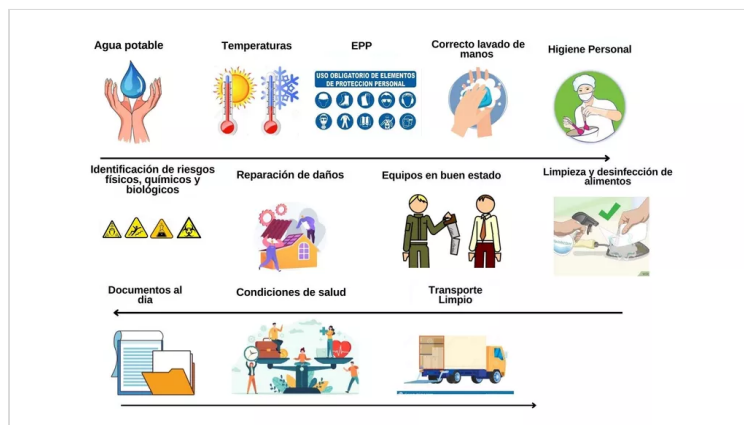
2.9 Bioseguridad

Bioseguridad según los criterios de ISO 22000 de 2018

La asociación de productores de San Cayetano está en el proceso de abastecer a las comunidades aledañas de alimentos saludables exigida por las normas ISO22000:2018, Numeral 4.11 correspondiente a la comprensión de la organización y su contexto que indica que la compañía debe “determinar las partes interesadas y los requerimientos pertinentes al sistema de gestión de inocuidad alimentaria” con el fin de asegurar su capacidad de proporcionar productos y servicios que puedan satisfacerlos requerimientos de los clientes y cumplan con los requisitos legales y reglamentarios (ISO22000, 2018).

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 02:02 UTC

Esquema Bioseguridad



DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 10 DE DICIEMBRE DE 2022 13:00 UTC

2.10 Gestión de recursos y operación:

su producto.

Para realizar la gestión oportuna de las Normas ISO 22000:2018 7.1. se debe realizar el diseño de herramientas e implementación de las directrices de BPM y HACCP por parte de los directores de la compañía. Donde dispongan de recursos para para la implementación de un sistema de gestión de calidad e inocuidad teniendo en cuenta los beneficios que estas buenas prácticas pueden tener para la compañía, y el crecimiento organizacional que este puede tener.

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 02:03 UTC

Recursos necesarios para implementar

Para poder implementar un sistema de normas ISO 22000:2018 en la compañía ASOPROSAN se debe realizar una lista de verificación, para así poder establecer cuál es el nivel de cumplimiento que la compañía tiene según las normas ISO 22000:2018, numeral 8 orientadas hacia la planificación, implementación y control de los procesos requeridos.

Tabla 10
Recursos necesarios para implementar ISO 22000:2018

Tipos de recursos	
Físicos	Hardware para procesar información colectada software para automatización de los sistemas de análisis de riesgos y análisis de la información colectada. Centro de acopio donde se pueda almacenar los alimentos recolectados por la compañía que cuente con oficinas para tener un registro sobre las actividades ejecutadas dentro de ella.
Humanos	Fruver cercanos, galería, mercados campesinos, supermercados, restaurantes

Recursos necesarios para implementar ISO
Documento de Word
PADLET DRIVE

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 02:05 UTC

Cumplimiento de PPR

Los PPR definidos se encuentra en el numeral 8.2.4 de la norma (ISO22000, 2018), cuando se detecta un no cumplimiento, la empresa debe ser consciente de la necesidad de realizar mejoras para no afectar la producción ni la calidad, seguridad y elección de

Tabla 11.

Cumplimiento de PPR

Actividad	Aspecto	Cumple/no cumple
Instalaciones		
Ubicación	Las instalaciones de la compañía Asoprosan están ubicadas de manera estratégica la cual le permite la recolección de los alimentos de manera eficiente con camiones de su propia flota que permiten asegurar la inocuidad y calidad del producto al no existir riesgos de contaminación por agentes químicos y biológicos.	Cumple
Mantenimiento de Instalaciones	Las labores de mantenimiento de las instalaciones se realizan	Cumple

Cumplimiento de PPR

Documento de Word

PADLET DRIVE

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 02:06 UTC

POE para garantizar la inocuidad con ISO 22000:2018

Tabla 11. POE para garantizar la inocuidad con ISO 22000:2018

Empresa	Programa de limpieza y desinfección de personal, equipos y herramientas utilizados para la recolección y almacenamiento de verduras y entrega a los clientes.	Programa buenas prácticas agrícolas
Fecha de elaboración: Noviembre 2022	Distribución Personal encargado de recolectar los alimentos, almacenarlas y proveer a los clientes.	Código: POE-0001 Versión: 001
Ambito de aplicación	Personal involucrado en las labores de recolección Visitantes Camiones Canastas de recolección	
Responsable	Coordinador del centro	
Frecuencia	Todos los días, al iniciar y finalizar labores y cada que se utilicen los equipos	
Procedimiento de limpieza	- Cuando los trabajadores inician labores, deben llevar ropa limpia, el calzado debe estar en buen estado y su salud debe estar en condiciones óptimas - Lavar los recipientes de desinfección de calzado ubicados en las entradas del centro de acopio - Retirar los restos de lodo y hojas que quedan en los camiones y canastas. - Guardar las canastas y recipientes completamente secos cuando ya estén lavado y desinfectados.	
Procedimiento de desinfección	- Realizar el lavado de manos y verificar que las manos de los trabajadores no tengan cortaduras y las uñas estén cortas y limpias - Desinfectar el calzado en los recipientes ubicados en el centro de	

Tabla 11
Documento de Word
PADLET DRIVE

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 02:07 UTC

<7/u234861.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

auditora, p. (2022).

CAYETANO, A. M. (28 de 09 de 2022). Obtenido de Asociación De Productores De San Cayetano: <http://www.sancayetano-cundinamarca.gov.co/directorio-de-asociaciones-agremiaciones-y-otros-grupos/asociacion-de-productores-de-san-cayetano>

cundinamarca, G. d. (2018). PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL MUNICIPIO DE SAN CAYETANO.

churque, D. L. (2022). *autoria propia*.

Fornaris. (2005). *Conjunto Tecnológico para la Producción de Pimiento*. Obtenido de <https://www.upr.edu/eea/wp-content/uploads/sites/17/2016/03/PIMIENTO-Cosecha-y-Manejo-Postcosecha-v2005.pdf>

Gómez, L. A. (2022). Repositorio UNAD. Obtenido de Criterios de implementación de la Norma ISO 22000:2018 con énfasis en BPM . Estudio de caso: Poscosecha de aguacate Hass- AVOFRUIT SAS: <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/37813>

Gómez, L. A.-A. (s.f.).

<https://es.wikipedia.org>. (12 de 04 de 2006). WIKYPEDIA . Obtenido de https://es.wikipedia.org/wiki/San_Cayetano_%28Cundinamarca%29#/media/Archivo:Colombia_location_map.svg

ICA. (2015). Resolución 3168 de 2015. *certificacion de semillas*. Obtenido de https://www.redjurista.com/Documents/resolucion_3168_de_2015_ica_-_instituto_colombiano_agropecuario.aspx#/

ICA. (21 de 04 de 2018). *Compes-ICA*. Obtenido de POLÍTICA NACIONAL FITOSANITARIA Y DE INOCUIDAD PARA LAS CADENAS DE: <https://www.ica.gov.co/getattachment/b12bfeda-1f37-4266-9c0c-e5c9e96be7bf/2008CN3514.aspx>

ICA. (2017). *El ICA actualizó normatividad en BPA para producción primaria de vegetales inocuos y seguros para el consumo humano*. Obtenido de <https://www.ica.gov.co/noticias/agricola/el-ica-actualizo-normatividad-en-bpa-para-produccion>

IFAD. (s.f.). *Organizaciones de agricultores*. Obtenido de <https://www.ifad.org/es/farmer-organizations>

ISO22000. (2018). *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria*. Obtenido de ISO: <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:22000:ed-2:v2:es>

NQA-ISO-22000-Guia-de-implantacion.pdf. (2018). Obtenido de [https://www.nqa.com/medialibraries/NQA/NQA-Media-Library/PDFs/Spanish%20QRFs%20and%20PDFs/NQA-ISO-](https://www.nqa.com/medialibraries/NQA/NQA-Media-Library/PDFs/Spanish%20QRFs%20and%20PDFs/NQA-ISO-22000-Guia-de-implantacion.pdf)

<22000-Guia-de-implantacion.pdf>

Organization, I. -I. (2018). Obtenido de NQA-ISO-22000-Guia-de-implantacion.pdf:

<https://www.nqa.com/medialibraries/NQA/NQA-Media-Library/PDFs/Spanish%20QRFs%20and%20PDFs/NQA-ISO-22000-Guia-de-implantacion.pdf>

UMATA. (s.f.). Obtenido de <https://www.lacalera-cundinamarca.gov.co/Dependencias/Paginas/UMATA.aspx>

UMATA. (s.f.). UMATA. Obtenido de <https://www.lacalera-cundinamarca.gov.co/Dependencias/Paginas/UMATA.aspx>

DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 10 DE DICIEMBRE DE 2022 13:14 UTC

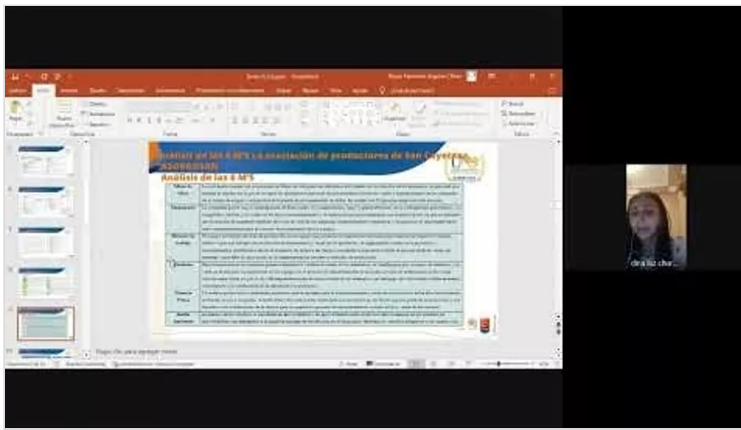
Anexo Fotográficos



DIEGO FERNANDO ANGRINO CHIRAN 14 DE DICIEMBRE DE 2022 14:30 UTC

Link de presentación

https://www.youtube.com/watch?v=2_YYCTO-fxE



CRITERIOS de implementación ISO 22000:2018, en la ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE SAN CAYETANO
de DINA LUZ CHURQUE

YOUTUBE

