

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD DE INGENIERÍA
CARRERA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL



MEMORIA LABORAL
SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
FSSC 22000 V 4.1 EN SINDAN ORGANIC SRL

POSTULANTE: THANIA HUAYLLANI ARCAYNE

TUTOR: ING. GROVER SANCHEZ EID

LA PAZ – BOLIVIA

DICIEMBRE 2018

CAPITULO I: ANTECEDENTES

SINDAN ORGANIC SRL, se estableció en el año 2011, es una sociedad familiar que apoya el emprendimiento del Fundador principal, Sr. Teodocio Huayllani Marca quién trabaja hace más de 25 años en el rubro de Quinoa Real en compañía de las hijas Evelyn y Thania Huayllani.

Ante la demanda internacional para el grano de Quinoa, promueve los principios de producción agrícola ecológicos (orgánicos), desarrollando emprendimientos en la producción agrícola de otros granos andinos altamente nutritivos como: el amaranto, cañahua y chíá, logrando el posicionamiento de estos productos a nivel Mundial, siendo Bolivia uno de los principales productores de alimentos ecológicos (orgánicos), brindando fuentes de trabajo en la cadena productiva agrícola e industrial, apoyando a los agricultores del Altiplano Sur de Bolivia, Valles y Oriente, motivando la producción agrícola ecológica

1.1 Misión

SINDAN ORGANIC S.R.L, es una empresa boliviana que industrializa, comercializa y exporta alimentos inocuos con alto valor nutritivo, orgánico y no-orgánicos, desarrollando productos nuevos con valor agregado. Basados en la eficiencia y mejora continua, cumpliendo normas de producción, calidad e inocuidad nacionales e internacionales. Comprometidos a fortalecer la sostenibilidad con nuestros clientes, recursos humanos y productores; con calidad, oportunidad y responsabilidad.

1.2 Visión

Sostener el liderazgo como una empresa innovadora, exportadora de alimentos orgánicos. Posicionar la marca SABOR ANDINO en el mercado nacional de alimentos con valor agregado; con tecnología moderna recursos humanos competentes y comprometidos; promoviendo e incentivando los principios de producción orgánica en los agricultores.

1.3 Localización

SINDAN ORGANIC SRL, se encuentra ubicada en la Urbanización Virgen del Carmen, Zona Senkata Avenida Arica N^a 777 de la ciudad de El Alto La Paz

1.4 Estructura Organizacional

La estructura organizacional de SINDAN ORGANIC SRL es horizontal, logrando mayor compromiso con una visión compartida y trabajo en equipo de los diferentes niveles, como se detalla en el Anexo A-1.

1.5 Proceso productivo

SINDAN ORGANIC SRL se dedica al procesamiento de granos para exportación y tiene los siguientes procesos:

- Recepción, almacenamiento, procesamiento, envasado y despacho de quinua, cañahua, amaranto, chíá en grano para exportación. Se detalla el Flujo de Procesamiento de Quinua en el Anexo A- 2.
- Seleccionado y fraccionado de las semillas (chía, cañahua, y amaranto); legumbres (frejol, lenteja) y el pseudo-cereal quinua, para el mercado local). Se detalla el Flujo de Procesamiento de Chíá ; Amaranto y Cañahua en el Anexo A- 3 y Anexo A-4
- Elaboración y envasado de harinas y hojuelas de quinua para exportación y mercado local.

SABOR ANDINO es la marca Comercial a nivel Nacional para productos fraccionados y con valor agregado, tiene los siguientes procesos:

Elaboración de: harinas (crudas o precocidas), extruidos (caramelizados o no caramelizados), aglomerados (barras o galletas), insuflados (pipocas o expandidos) y proceso de tostado (quinua, amaranto, cañahua, sésamo, cebada y girasol).

Se tiene determinada la secuencia y la interacción de los procesos productivos, para los cuales se definió criterios, métodos de control e indicadores para asegurar la ejecución eficaz. Como se

detalla en ANEXO A-5 Diagrama de Interacción de Procesos de Sindan Organic Srl y Sabor Andino

1.6 Productos

SINDAN ORGANIC SRL: tiene los siguientes productos destinados a la exportación, las fichas técnicas de cada se adjunta en el Anexo 6 y Anexo 7:

QUINUA REAL	Quinoa Real orgánica Blanca Quinoa Real orgánica Roja Quinoa Real orgánica Negra
Capacidad instalada:	600 TM/mes



Grafico 1: Variedades de Grano de Quinoa

CHIA	
Capacidad instalada:	40 TM/mes



Grafico 2: Chía

AMARANTO	
Capacidad instalada:	40 TM/mes



Grafico 3: Amaranto en grano

CAÑAHUA	
Capacidad instalada:	20 TM/mes



Grafio 4: Cañahua en grano

SINDAN ORGANIC SRL, ha desarrollado la marca Nacional SABOR ANDINO a una división que se dedica al seleccionado y fraccionado de las semillas (chía, cañahua, y amaranto); legumbres (frejol, lenteja) y grano de quinua, para el mercado local.

Elaboración y envasado de harinas y hojuelas de quinua para exportación y mercado local.
Elaboración de: harinas (crudas o precocidas), extruidos (caramelizados o no caramelizados), aglomerados (barras o galletas), insuflados (pipocas o expandidos)

Productos elaborados por Sabor Andino

Hojuelas de Quinua crudas y pre cocidas
Harina de Quinua cruda y pre cocida (PITO)
Insuflado de Quinua (Quinua Pop)
Hojuelas de Amaranto crudas
Harina de Amaranto crudo
Insuflado de Amaranto (Amaranto Pop)
Harina de Cañahua pre cocido (PITO)
Extruidos de los granos mencionados



Grafico 5: Producto Sabor Andino

1.7 Materia prima

1.7.1 Quinoa Real: Grano Andino de alto valor proteico, contiene todos los aminoácidos esenciales para el organismo, rico en fibra, libre de gluten y de fácil digestión. La calidad de la fibra y proteína de la quinoa es mejor que la de las legumbres, que ayuda al buen funcionamiento del sistema digestivo, previniendo enfermedades como el cáncer de colon. Su aporte de hidratos de carbono complejos, son la base de la fuente de energía diaria.. Es apreciado por vegetarianos y celíacos debido a su poca grasa y alto contenido de fósforo, magnesio y hierro, además de proteína

Cultivo andino realizado tradicionalmente en el árido y frío altiplano de Bolivia, donde se concentra el 70% del cultivo mundial . Los habitantes de los Andes por miles de años desarrollaron sus grandes culturas gracias a su dieta rica en proteínas extraída de la quinoa, cañahua, amaranto y otros.

SINDAN ORGANIC SRL, actualmente trabaja con 300 familias de productores del Altiplano Sur de los departamentos de Oruro y Potosí.

Certifica la producción agrícola orgánica de 7.823 ha, una producción estimada anual de 5.900 TM.



Grafico 6: Asociación Integral de Productores Orgánicos CAPURA



Grafico 7: Plantaciones de Quinoa

1.7.2 Chía: La Chía es una semilla precolombina muy chiquita pero muy poderosa. Es muy versátil y puede consumirse fácilmente.

La Chía es una semilla oleaginosa pero es distinta a las demás oleaginosas en su contenido graso, tiene ácidos grasos esenciales Omega-3 (Poli-insaturados), y solo el 10 % son ácidos grasos saturados. Las fuentes de Omega-3 son muy escasas en el mundo, por ello la semilla de Chía debe retener nuestra atención porque ayuda a regular el colesterol malo y los triglicéridos, la coagulación de la sangre, células de la piel, membranas, mucosas y nervios.

Además de su altísimo contenido en Omega-3, la Chía tiene también otros componentes muy interesantes para la nutrición humana: antioxidantes, fibra, proteínas, vitaminas B1, B2, B3, y minerales tales como fósforo, calcio, potasio, magnesio, hierro, zinc y cobre.

SINDAN ORGANIC SRL tiene producción agrícola orgánica con productores certificando 230 hectáreas y producción estimada de 120 TM.



Grafico 8: Plantaciones de Chía

1.7.3 Cañahua: La cañahua con la quinua y el amaranto constituyeron el trío de oro de la alimentación de las civilizaciones antiguas de los andes hasta los Incas. Su consumo se remonta a 10000 años de antigüedad, y se sabe que fueron consumidos tanto en los

imperios de los Andes , como en los imperios Maya y Azteca como la principal fuente de proteína vegetal

La cañahua es originaria de los Andes. La forma más frecuente de consumirlo es en forma de harina llamada comúnmente “PITO”. Se lo consume mezclando con bebidas frías o calientes. Es el alimento indicado para los viajeros que recorren largas distancias.

Un grano fácil de digerir y completamente apto para celíacos. No contiene gluten. Son también muy energéticas, recomendadas para dietas veganas y vegetarianas o con un escaso consumo de carne. El consumo de este grano de cualquier forma en la dieta diaria ayuda a aliviar y prevenir afecciones cardiovasculares. Se puede reducir el colesterol consumiendo este grano en cualquiera de sus formas.

SINDAN ORGANIC SRL tiene producción agrícola orgánica con 72 productores certificando 60 hectáreas y producción estimada de 46 TM.



Grafico 9: Plantación de Cañahua

1.7.4 Amaranto: El Amaranto tiene un alto nivel de proteínas además lo interesante es su buen equilibrio a nivel de aminoácidos y el hecho de que contenga lisina que es un aminoácido esencial en la alimentación humana y que no suele encontrarse (o en poca cantidad) en la mayoría de los cereales.

Además el amaranto fue uno de los alimentos seleccionados por la Nasa para el consumo de los astronautas, ellos necesitan alimentos que nutran mucho y que se digieran fácilmente.

SINDAN ORGANIC SRL tiene producción agrícola orgánica con 15 productores certificando 300 hectáreas y producción estimada de 200 TM.



Grafico 10: Plantación de Amaranto

1.8 Comercialización

SINDAN ORGANIC SRL, actualmente forma parte de los principales exportadores de Quinoa Orgánica a nivel mundial, con principales mercados en Norte América 40% (Estados Unidos y Canadá), países de la Unión Europea 38% (Francia, Suiza, España, Reino Unido, Alemania, Holanda); Australia 17,4 % y la reciente incursión en el mercado Asiático 3,2% (Singapur, Japón e Israel). En el Anexo A- 8 se muestra un estudio de comercialización de la Quinoa a nivel mundial.

En el Anexo A – 9 se detalla todo el sistema de trazabilidad documental de una exportación.

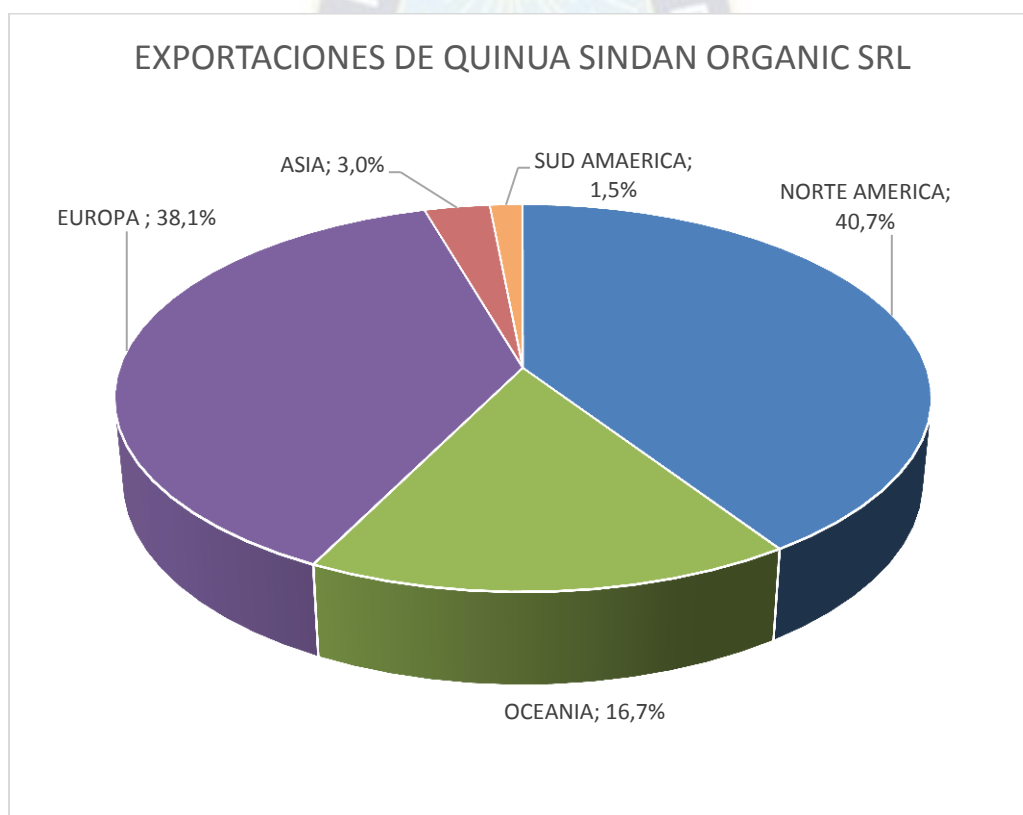


Gráfico 11: Destino de las Exportaciones

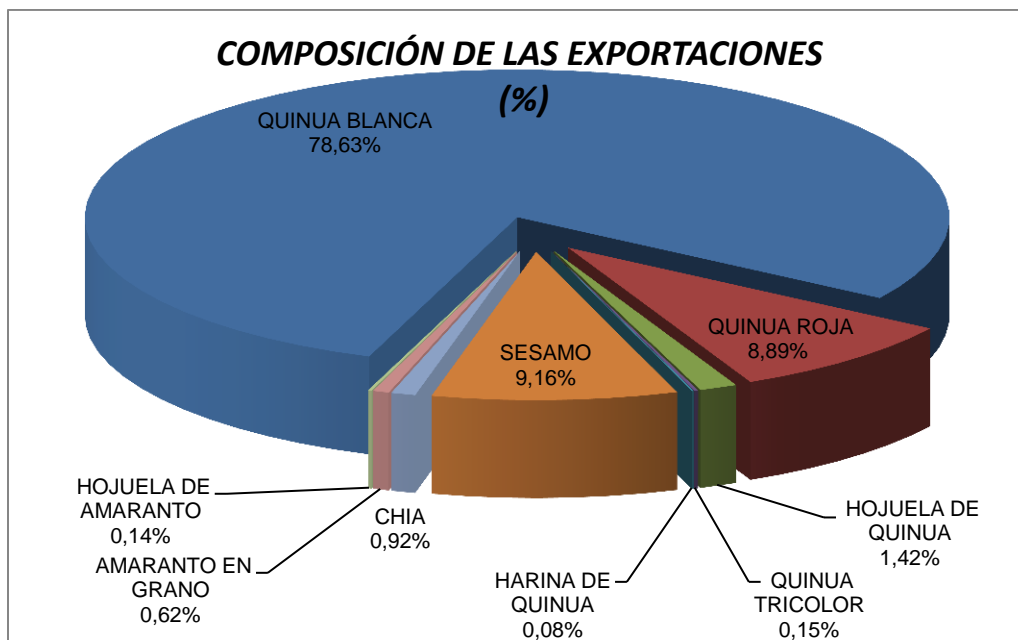


Gráfico 12: Composición de la Exportaciones

Participa de las principales feria comerciales internacionales para alimentos:



Natural Products Expo West

- ◆ Alimentación, Alimentos naturales, Alimentos orgánicos, Bebidas, Productos naturales
- 📅 Del martes 5 al sábado 9 marzo 2019
- 📍 **Anaheim Convention Center**
800 W. Katella Ave.,
Anaheim (Estados Unidos, USA)





Anuga

◆ Alimentación, Alimentos orgánicos, Artesanía, Bebidas, Fiesta, Industria de la alimentación, Mariscos, Pescado, Regalos publicitarios

📅 Del sábado 5 al miércoles 9 octubre 2019

📍 **Koeln Messe**
Koelnmesse GmbH Messeplatz 150679 Köln,
Colonia (Alemania)



The 44th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2019 
 国際食品・飲料展





1.9 Certificaciones

El sello de certificación orgánica es una garantía de confianza para el consumidor, quien espera que en la producción del alimento que está comprando sólo se hayan utilizado insumos orgánicos, como biopesticidas, biofertilizantes, bioestimulantes y otros. La FAO establece que un producto certificado orgánico es “aquel que garantiza que el producto se ha creado y elaborado en forma que no perjudique al medio ambiente.”

SINDAN ORGANIC SRL tiene las siguientes certificaciones de producción orgánica o Ecológica:

- El certificado NOP USDA sobre producción de productos ecológicos en los Estados Unidos de América, el Programa Orgánico Nacional (NOP).



- Reglamento Europeo de producción ecológica 834/2007 y 889/2008



- El sello BIOSUISSE de producción orgánica que permite entrar en el mercado de Suiza.



- Se cuenta con el certificado para entrar al mercado Canadiense de Quebec.
- JAS (Sistema Agrícola del Japón) es un sistema general para etiquetar los productos agrícolas en Japón, para productos orgánicos.



- Ley No 3525: Reglamentación del sistema nacional de control de producción ecológica en Bolivia



Además cuenta con Certificación Kosher que garantiza que un producto es elaborado de acuerdo a estrictas normas religiosas impartidas al pueblo judío en la Biblia. Un producto certificado Kosher, es apto para ser consumido por cualquier persona que se somete a estas creencias.



Se cumplen con los criterios del sello FAIRTRADE, donde los productos han sido producidos en condiciones de trabajo dignas y comprados a un precio justo que apoya el desarrollo sostenible de la organización productora.



En el 2009 fue la primera empresa de la CAN en lograr la implementación y Certificación de la Norma Bolivia - Norma Andina NB NA 0038 Quinoa Clasificación y Requisitos.



Obtuvo la certificación ISO 9001:2008 Sistema Gestión de Calidad en el año 2010.

Tuvo la certificación de ISO 2200:2005 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria y la norma Británica BRC (British Retail Consortium describe los requisitos de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria) en el año 2011, para acceder a mercados muy exigentes donde se requiere productos inocuos y de alto valor nutritivo.

El año 2016 logra la certificación FSSC 22000 Gestión de Inocuidad Alimentaria que mantiene a la fecha. En el Anexo A- 10 se adjunta el certificado.



CAPITULO II: JUSTIFICACION Y OBJETIVOS

2.1 Justificación

FSSC 22000 Gestión de la Seguridad Alimentaria. Desarrollada por la Fundación para la Certificación de la Inocuidad Alimentaria, representa un nuevo enfoque a la gestión de riesgos de inocuidad 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 inocuidad alimentaria, combinado con una de las especificaciones técnicas (por ejemplo PAS 220/ISO-TS 22002-1 o PAS 223) y requisitos adicionales de Global Food Safety Initiative (GFSI).

FSSC 22000 está diseñada para impulsar la armonización internacional y la transparencia en las normas de seguridad alimentaria.

Como requisito principal para la comercialización en mercado externo, es la implementación de un sistema de Gestión de inocuidad, con el propósito de garantizar el procesamiento, el envasado y la conservación de productos alimenticios inocuos para consumo humano.

SINDAN ORGANIC SRL, tiene como principales clientes a empresas importadoras, empresas que utilizan granos como insumos para elaborar productos con valor agregado y de consumo directo, empresas dedicadas al fraccionado de granos y distribución en los principales cadenas de mercados y supermercados de productos orgánicos.

2.2 Objetivos y Metas

Descripción del proceso de implementación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria en la empresa SINDAN ORGANIC SRL con alcance Procesamiento, comercialización y exportación de quinua, Chía, cañahua y amaranto, para obtener la certificación FSSC 22000 V 4.1

CAPITULO III: DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD LABORAL

3.1 Breve descripción de la empresa donde se llevó a cabo la actividad laboral.

SINDAN ORGANIC SRL, empresa Industrial dedicada al procesamiento de Quinoa, Chía, Amaranto y Cañahua, se realizó una descripción completa en el capítulo anterior.

3.2 Enunciado de los cargos desempeñados.

- **Asesor de Crédito Micro empresarial** en el Banco Los Andes Procredit en la gestión 2004 hasta 2006, la función específica fue otorgar crédito para la muy pequeña empresa presta desde USD 2.000 hasta USD 10.000 o su equivalente en bolivianos en un plazo máximo de 3 años si el destino es para capital de trabajo y de 5 años si es para activo fijo y el crédito para la Pequeña Empresa de Banco Los Andes Procredit otorgaba prestamos desde USD10.001 hasta USD 150.000 en un plazo de hasta 3 años para capital de trabajo y de hasta 8 para activo fijo. Llegando a manejar una cartera de 500 clientes. Este era un préstamo que brinda soluciones al segmento mayoritario de los emprendimientos económicos de Bolivia.
- **Responsable de Ventas Locales SAITE SRL** del año 2006 al 2008, el objetivo desarrollar la marca local de la empresa, que se dedicaba al procesamiento y exportación de granos como; Quinoa, Sésamo, Amaranto.
Para la comercialización de productos a nivel Nacional, se creó la Marca Los Andes desde el diseño de envases, la distribución masiva los siguientes productos: Quinoa Real en grano, Hojuelas de Quinoa, Harina de Quinoa, Lentejas, Pipocas, Frejoles, sésamo. Posicionando la marca en los principales centros de abasto, supermercados y mercados nacionales.
- **Jefe de Producción** en SAITE SRL-sucursal Senkata del 2008 al 2010, la empresa SAITE SRL, el mayor exportador de grano Quinoa a nivel mundial, tenía una mayor demanda, necesitaba ampliar su capacidad de producción, decide implementar una nueva unidad industrial, ubicando nuevas instalaciones en la zona Senkata de El Alto La Paz, se ejecutó desde diseño del nuevo layout, para implementar una nueva instalación

industrial que cumpliera con requisitos para un sistema de gestión de calidad, la instalación de maquinaria e implementación de los procesos productivos.

Se implementó la Norma Bolivia - Norma Andina NB NA 0038 Quinoa Clasificación y Requisitos Quinoa, en el año 2009, fue la primera empresa de la Comunidad Andina de Naciones, en lograr la implementación y Certificación de esta norma, con el apoyo del proyecto NOREXPORT.

- **Gerencia Administrativa Financiera** En el año 2011 se creó una nueva sociedad SINDAN ORGANIC SRL, que se originó de la independencia, Comercial, Económico Financiera y Productiva de la unidad SAITE SRL – Sucursal Senkata.

Asumiendo un Rol de Accionista y desempeñando el cargo de Gerente Administrativo Financiero y RRHH hasta la fecha, abajo se describe el cargo:

NOMBRE DEL CARGO: Gerencia Administrativa Financiera y RRHH

DEPENDE DE: Gerencia General

REEMPLAZADO POR: Gerencia General, Gerente de Comercialización.

REEMPLAZA A: Gerente de Comercialización, Gerencia General.

SUPERVISA A: Contabilidad

OBJETIVO DEL CARGO: Dirigir, controlar y coordinar las funciones Administrativas y/o Financieras de la Empresa a fin de asegurar la disponibilidad oportuna y aprovechamiento adecuado de los recursos.

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

ADMINISTRATIVAS

Asesorar al Gerente General en la formulación de políticas, normas y procedimientos para la administración de los recursos humanos, físicos, económicos y financieros de la Entidad.

Elaborar y dictar normas y procedimientos del área

Velar por el cumplimiento de instrucciones emanadas por entidades superiores que emitan normas aplicables a la Empresa

Brindar información oportuna para toma de decisiones.

Implementar normas administrativas para un mejor control interno de la empresa en resguardo de los Activos.

FINANCIERAS

Planificar, organizar, dirigir, coordinar y controlar las actividades Financieras de la Empresa a fin de asegurar la disponibilidad oportuna y aprovechamiento adecuado de los recursos.

Realiza comunicación de giros, pagos y transferencias con las entidades bancarias coordinadas con Gerencia comercial y Gerencia General.

Negociar las formas y plazo de pagos con los proveedores.

Negociar tasas de interés, pagos de préstamos, nuevas solicitudes de préstamos, tipo de cambio, transferencias entre cuentas, previa autorización de Gerencia General.

Administración de claves y otros para consultas y transacciones vía internet, previa autorización de Gerencia General.

Definir los instrumentos necesarios para elaborar presupuestos.

Coordinar y supervisar la liquidez de la Empresa.

Informar sobre rendimientos de la Empresa.

Control de costos.

Hacer el seguimiento de regionales o sucursales existentes (Regional Santa Cruz)

Proponer y ejecutar las políticas, planes y programas y demás acciones relacionadas con la gestión financiera y presupuestal de la Empresa.

RECURSOS

Hacer el seguimiento a la Evaluación de desempeño del personal administrativo y operativo.

Hacer seguimiento o evaluación de eficacia de las capacitaciones externas del personal administrativo.

Programar, coordinar y hacer el seguimiento de las actividades de capacitación y administración de personal, relaciones laborales del personal.

Coordinar y aprobar las vacaciones del personal.

RESPONSABILIDADES CON EL SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA.

Promover el cumplimiento de los objetivos del sistema de gestión para la Inocuidad de los Alimentos de la empresa SINDAN ORGANIC SRL

Promover la comunicación interna, para difundir los requisitos, objetivos y los logros del sistema de gestión para la inocuidad de los alimentos; y mostrar su compromiso con estos.

Desempeñar sus actividades en el marco de la aplicación y estricto cumplimiento de la Política del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos de SINDAN ORGANIC S.R.L.

3.3 Características de las relaciones de dependencia y dirección

Se tiene a cargo como dependientes a la unidad de Contabilidad y RRHH, quienes procesan la información económica y realizan la emisión de estados financieros de la empresa y los aspectos relacionados con el tema laboral e impositivo.

La empresa SINDAN SRL cuenta con un Comité de políticas y Seguimiento, que brinda los lineamientos y propone objetivos, en las sesiones mensuales se brinda la información correspondiente al área y se toman acciones para cumplir los objetivos estratégicos.

Para el cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad alimentaria y aplicación de Sistemas de Gestión, de asume responsabilidades como:

- Especialista y Auditor Interno Líder en Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2005
- Auditor interno NB NA 0038 Quinoa Clasificación y Requisitos
- Auditor interno y miembro del equipo de inocuidad ISO 22000:2008 y FSSC 22000 V 4.1.
- Individuo Calificado para La Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad Alimentaria (FSPCA) para cumplir con la regulación sobre Análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos de consumo humano de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EE. UU.

Como empresa líder del rubro de procesamiento comercialización de Quinoa se asume las siguientes responsabilidades:

- Miembro activo del Comité Técnico de Normalización en IBNORCA NB NA 0032 – 0038 Cereales – Quinoa desde el año 2008 a la fecha,
- El año 2015 Coordinador del comité Técnico de Quinoa, que fue el responsable de Elaborar la primera norma boliviana para el Codex Alimentarius, que es el más alto organismo internacional en materia de normas de alimentación.

- La Norma Codex de Quinoa fue propuesta en el año 2015 en Ginebra Suiza y aprobada en Julio de 2018 en Roma Italia, participando en la delegación Boliviana en ambas oportunidades como especialista técnico en Quinoa.
- Miembro del Comité Nacional del Codex Alimentario de Bolivia en representación de la Cámara Nacional de Exportadores CANEB.

3.4 Aspectos centrales caracterizadores de la actividad desarrollada.

La gerencia Administrativa Financiera de SINDAN ORGANIC SRL, debe brindar de manera oportuna, los recursos financieros operativos, principalmente para la compra de materia prima Quinoa, Chía, Cañahua, Amaranto y sésamo, que proviene de familias de productores agrícolas de Oruro Potosí, Cochabamba y Santa Cruz.

Se tiene como responsabilidad el acceso a líneas de crédito con el Sistema Financiero Nacional, contando con Líneas de Crédito, crédito con Garantía Warrant, Líneas de Crédito con Cesión de flujos Futuros y Créditos del exterior.

En el área de RRHH, la responsabilidad recae en la Formación y Competencia de los recursos humanos para que el sistema de Gestión de Inocuidad, se mantenga estable. La normativa ha sufrido modificaciones y se debe tener actualizada la formación competencia de los RRHH.

3.5 Productos más significativos de esta actividad.

Mantener la certificación de la norma FSSC 22000 versión 4.1 Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria. Se adjunta el certificado de acreditación de la Norma en el Anexo A- 10

Esta nueva versión pretende hacer que la norma reconocida por la GFSI sea más rigurosa y consistente. Aplicando requisitos nuevos y modificados, los principales cambios de la versión 4.1 son:

- Nuevos alcances para el transporte, el almacenamiento, comercio minorista y el catering
- Introducción de no conformidades críticas

- Auditorías no anunciadas
- Prevención contra Fraudes en Alimentos



CAPITULO IV: DESCRIPCIÓN DE UN CASO DE ESTUDIO REAL

4.1 Sección diagnóstica

La norma FSSC 22000 establece un marco de referencia para los requisitos de la seguridad alimentaria teniendo en cuenta tres aspectos clave:

- El establecimiento de un Sistema de gestión de la seguridad alimentaria.
- Incorporar las Buenas prácticas (agrícolas, de fabricación y de distribución).
- Considerar los principios para el análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

La obtención del certificado en FSSC 22000 tiene múltiples los beneficios de la involucran a todo el espectro del proceso productivo y la cadena de suministro.

- Demuestra al cumplimiento de los requisitos legales dentro de la industria alimentaria
- Promueve y mejora la confianza del cliente facilitando el acceso al mercado.
- Mejoras los márgenes de operación por medio de los ahorros de costes conseguidos al aplicar las disciplinas recogidas en los estándares de seguridad alimentaria.
- Las empresas certificadas en FSSC 22000 pueden acreditar la consistencia de sus procesos facilitando el comercio internacional y acceso a nuevos mercados.
- La Certificación por esquemas reconocidos por la GFSI es garantía de independencia e imparcialidad evitándose el conflicto de intereses.
- Una certificación FSSC será reconocida internacionalmente ya que adopta requisitos reconocidos por el mercado, la industria y los organismos internacionales y legislativos
- Un Certificado reconocido protege la marca, mejora la confianza del consumidor y garantiza la integridad del producto.

4.2 Sección propositiva

La implementación del Sistema de Gestión de inocuidad Alimentaria SGCIA en SINDAN ORGANIC SRL, se desarrolla implementando los siguientes criterios, los cuales cumplen todos los acápites de las normas mencionadas, como se detalla en el anexo A-11 y A-12:

4.2.1 Criterios normativos

Los criterios normativos principales son:

FSSC 22000 Sistema de Certificación en Seguridad Alimentaria

NB/NA 0038 Granos andinos - Quinoa en grano- Clasificación y requisitos.

NB/NA 0032 Granos andinos - Quinoa en grano- Definiciones.

NB/NA 0039 Granos andinos – Hojuelas de quinoa – Requisitos.

NB 312041 Granos andinos – Harina de quinoa – Requisitos.

NB 052 Norma Boliviana “Cereales Toma de Muestras “

NB 318015 Norma Boliviana: Sésamo (Ajonjolí)-Granos comerciales – Requisitos

NB 336004 Norma Boliviana: Amaranto- Clasificación y requisitos.

NB 313025 Norma Boliviana Oleaginosas – Chía – Clasificación y requisitos.

Buenas Prácticas de Manufacturas basado en el Codex Alimentarius.

NB/ISO/TS 22002-1 Programas de prerrequisitos sobre inocuidad alimentaria –
Parte 1: Fabricación de alimentos

NB/NA 0077 Norma Boliviana: Granos andinos – Harina de quinoa – Requisitos

NB 312008 Norma Boliviana: Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo

NB 312057 Norma Boliviana: Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos

NB 316001 Norma Boliviana: Chuño y Tunta - Requisitos

NB 320016 Norma Boliviana: Frejol en grano - Requisitos

NB 336002 Norma Boliviana: Cañahua - Cañahua en grano - Clasificación y requisitos

NB 583 Norma Boliviana: Harinas y derivados - Harina cruda de maíz - Requisitos

NB 584 Norma Boliviana: Harinas y derivados - Sémola de trigo - Requisitos

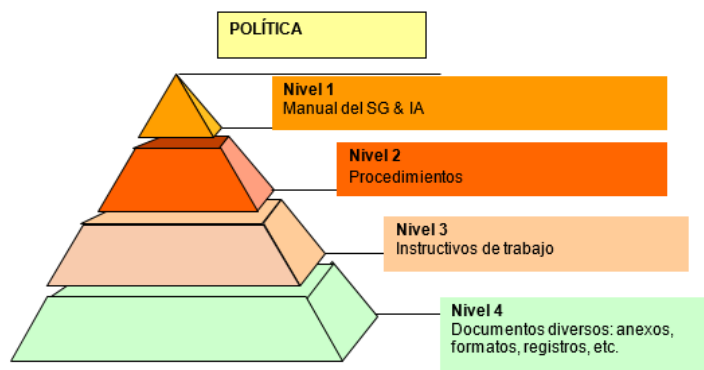
NB 016 Norma Boliviana: Cereales - Trigo - Clasificación y requisitos

CODEX STAN 171 Norma del CODEX para determinadas legumbres

CODEX STAN 200 Norma del CODEX para el maní.

4.2.2 Requisitos Generales (4.1)

SINDAN ORGANIC y Sabor Andino, implementan, documentan y mantienen un Sistema de Gestión de la Inocuidad los Alimentos (SGIA), de acuerdo a los requisitos de la Norma FSSC 22000.



4.2.3 Requisitos de la Documentación

4.2.3.1 Generalidades (4.2.1)

SINDAN ORGANIC y Sabor Andino desarrollan la documentación del SGIA, la cual incluye:

- Declaraciones documentadas de la política e Inocuidad de los Alimentos.
- Objetivos de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos
- Manual del SGIA
- Procedimientos documentados requeridos por la(s) norma(s)
- Documentos necesarios para asegurar la planeación, operación y control efectivo de los procesos.
- Registros requeridos por la norma FSSC 22000.

El SG & IA, se ha desarrollado y documentado según el siguiente esquema piramidal:

4.2.3.2 Manual del SG&IA.

SINDAN ORGANIC SRL, desarrolló un Manual del Sistema de Gestión e Inocuidad de los Alimentos que incluye:

- El alcance del SG & IA.
- Procedimientos establecidos y documentados que cumplen con los requerimientos de la normas.
- Una descripción de la interacción entre los procesos..

4.2.3.3 Control de documentos (SGIA 4.2.2)

La organización estableció un procedimiento documentado denominado “Control de Documentos – SGCIA.P.02” y un procedimiento denominado “Estructura de Documentos – SGCIA.P.01” que definen los controles necesarios para:

- a. Aprobar los documentos en cuanto a su adecuación antes de su emisión,
- b. Revisar y actualizar los documentos cuando sea necesario y aprobarlos nuevamente,

- c. Asegurarse de que se identifican los cambios y el estado de revisión actual de los documentos,
- d. Asegurarse de que las versiones pertinentes de los documentos aplicables se encuentran disponibles en los puntos de uso,
- e. Asegurarse de que los documentos permanecen legibles y fácilmente identificables,
- f. Asegurarse de que se identifican los documentos de origen externo y se controla su distribución, y
- g. Prevenir el uso no intencionado de documentos obsoletos, y aplicarles una identificación adecuada en el caso de que se mantengan por cualquier razón.

4.2.3.4 Control de registros (SGIA 4.2.3)

SINDAN ORGANIC SRL, con el propósito de asegurar que los registros son establecidos y mantenidos de manera clara y que permitan proporcionar evidencia objetiva de los requerimientos de la normas, ha desarrollado el procedimiento “Control de Registros - SGIA.P.03”. Este procedimiento permite que los registros permanezcan legibles, fácilmente identificables y recuperables, por medio de un control de almacenamiento, protección, identificación, tiempo de retención y disposición de ellos.

4.2.4 Responsabilidad de la Dirección.

4.2.4.1 Compromiso de la Dirección (Sgia 5.1)

La Alta Dirección de SINDAN ORGANIC SRL, promueve atender las expectativas y requisitos de sus clientes, ofreciendo servicios y productos de calidad, así como la mejora continua de su eficacia.

4.2.4.2 Enfoque al Cliente

La organización asegura que las expectativas y los requisitos de sus clientes son identificados, analizados y atendidos. Además SINDAN ORGANIC SRL, realiza encuestas de satisfacción de ó a sus clientes y captar su percepción del servicio y producto que la empresa le otorga, con el propósito de crear vínculos permanentes y mutuamente beneficiosos con ellos.

4.2.4.3 Política (SGIA 5.2)

La gerencia de SINDAN ORGANIC SRL, generó una Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos que es adecuada al propósito de la organización. El cual proporciona un marco para establecer y revisar los objetivos. La Política ha sido publicada y socializada a todo el personal. SGCIA.DOC.05 Política de Inocuidad de los Alimentos.

4.2.4.4 Planificación (SGIA 5.3).

Para materializar su Política la Gerencia, de SINDAN ORGANIC SRL, estableció objetivos que se encuentran enunciados, con las respectivas metas a alcanzar.

La materialización de estos objetivos se logra gracias a la implementación del Programa de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

Además se han identificado las principales mejoras en el ambiente de trabajo que se gestionan mediante el Programa de Gestión SGCIA.M.01.PG01.

Se encuentra disponible en la red del servidor de la empresa, cada responsable que tenga un objetivo estratégico tiene la obligación de hacer el llenado y actualización, hasta máximo el 10 de cada mes logrando tener la actualización continua, así mismo se realizara la revisión y el cumplimiento de las metas trazadas trimestralmente a través de una reunión de revisión, Los responsables de hacer cumplir con el llenado y actualización son los encargados del Sistema de Gestión de Calidad.

El servidor se encuentra programado para un guardado automático cada fin de mes.

4.2.5 Responsabilidad Autoridad y comunicación.

4.2.5.1 Responsabilidad y Autoridad (SGIA 5.4).

SINDAN ORGANIC SRL, ha definido las responsabilidades y funciones para cada cargo de la empresa a través de las descripciones de cargo y de los procedimientos e instructivos. Estas responsabilidades son conocidas y entendidas por todo el

personal. La gerencia también ha definido un organigrama funcional de la empresa, cuyo objetivo es dar a conocer la autoridad que corresponde a cada cargo según el Organigrama SGCIA.DOC.01

4.2.5.2 Representante de la dirección o Líder del Equipo de Inocuidad de Alimentos (SGIA 5.5).

La Gerencia de la empresa, para asegurar que se establezcan, implementen y mantengan los procesos necesarios del SG, ha designado a un “Representante de la Dirección y/o Líder del Equipo de HACCP o Inocuidad de los Alimentos”, a quien se le han asignado las responsabilidades y autoridad para tener libre acceso a todos los niveles de la empresa en materia de Calidad con el fin de:

- Asegurarse de que se establecen, implementan y mantiene los procesos necesarios para el Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos.
- Informar a la Alta Dirección sobre el desempeño del SG & IA de cualquier necesidad de mejora.
- Asegurarse de que se promueva la toma de conciencia de los requisitos del cliente en todos los niveles de la organización..

4.2.5.3 Comunicación Interna y Externa (SGIA 5.6.1; 5.6.2).

Con el objetivo de asegurar una adecuada comunicación interna entre los distintos niveles y funciones dentro de la organización, y externa con clientes, proveedores y otras partes interesadas se ha establecido un Procedimiento de comunicación Interna y Externa SGCIA.P.06 el cual cuenta con un Plan de Comunicaciones Internas SGCIA.P.06.PI01 y un Plan de Comunicaciones Externas SGCIA.P.06.PI02.

Los elementos mínimos a comunicar internamente son la política, objetivos, desempeño del sistema, responsabilidades, etc.

Los elementos a comunicar externamente con el cliente son información sobre la calidad e inocuidad del producto, destino de uso, consumidores, consulta a cerca de los pedidos, etc. Además se establece el procedimiento de Atención al cliente: Satisfacción, Reclamos y Sugerencias COM.P.07 y COM.P.09 que permite gestionar la retroalimentación del cliente.

4.2.6 Revisión por la Dirección (SGIA 5.8)

Mediante reuniones formales programadas, la gerencia de SINDAN ORGANIC SRL., efectúa la revisión por la dirección del sistema, de manera de asegurar la eficacia y vigencia de la política, los objetivos, metas establecidas, como también la revisión de reclamos, expectativas relevantes de sus clientes, cumplimiento legal, etc. El procedimiento Revisión por la Dirección SGCIA.P.05 explica la forma de realizar esta actividad.

4.2.7 Preparación y Respuesta Ante Emergencias (SGIA 5.7)

La empresa SINDAN ORGANIC SRL, tiene definido un instructivo SGCIA.PPR.01.I01 Atención de Emergencias, en la cual se encuentra detallado los pasos que se debe dar ante las emergencias que puedan presentarse.

4.2.8 Gestión de los Recursos.

4.2.8.1 Provisión de Recursos (SGIA 6.1)

La Gerencia General de SINDAN ORGANIC SRL, determina dentro de las revisiones por la dirección la asignación de recursos necesarios para implantar y mantener el Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos y mejorar continuamente su eficacia.

4.2.8.2 Recursos Humanos (SGIA 6.2).

La organización establece en los Manuales de funciones: Manual de Funciones de la Empresa ADF.M.01, las competencias necesarias para los distintos cargos en términos de educación, formación, habilidades y experiencia.

El Contador General de SINDAN ORGANIC SRL, mantiene el Procedimiento de Gestión del Personal ADF.P.01, en el cual se define la metodología para la: contratación de

personal, detección de necesidades, programas de capacitación y la evaluación de la eficiencia de las acciones tomadas, para la mejora continua en la inocuidad del alimento.

4.2.9 Infraestructura (SGIA 6.3)

SINDAN ORGANIC SRL, determina, proporciona y mantiene la infraestructura necesaria para los requerimientos de la producción e inocuidad del producto. Esto incluye:

- Edificio, espacio de trabajo, almacenamientos.
- Equipo de proceso.
- Servicio de soporte (transporte y comunicación).

Esta infraestructura está sujeta al Procedimiento de Mantenimiento Preventivo MAN.P.01 como al Procedimiento de Mantenimiento Correctivo MAN.P.02.

4.2.10 Ambiente de Trabajo (SGIA 6.4)

La organización ha implementado los controles necesarios para asegurar un ambiente de trabajo adecuado y para asegurar un SG&IA eficaz en alcanzar sus objetivos. Estos controles se describen en los procedimientos:

- Limpieza y Desinfección e Higiene Personal PRO.P.01
- Limpieza y Desinfección – SA PRO.P.24
- Manejo Ecológico de Control de Plagas SGCIA.PPR.09
- Plan de Seguridad Industrial e higiene Ocupacional PRO.PL.01.

Además se han identificado las principales mejoras en el ambiente de trabajo que se gestionan mediante el Programa de Gestión SGCIA.M.01.PG01.

4.2.11 Programas Prerrequisitos (SGIA 7.2)

La empresa ha implementado y opera para asegurar la eficacia de las actividades planificadas y de cualquier cambio en las mismas. Estos controles se describen en los siguientes Programas de Prerrequisitos y sus correspondientes instructivos:

- Construcción y distribución de los edificios y las instalaciones SGCIA.PPR.01

- Distribución de áreas de trabajo y dependencias para el personal SGCIA.PPR.02
- Suministro de aire, agua, energía y otros servicios públicos SGCIA.PPR.03
- Servicio de apoyo disposición de desechos y aguas residuales SGCIA.PPR.04
- Idoneidad de los equipos y accesibilidad para la limpieza y mantenimiento SGCIA.PPR.05
- Mantenimiento preventivo MAN.P.01
- Mantenimiento correctivo MAN.P.02
- Compras de materia prima COM.P.06
- Compras de materia prima insumos y envases - SA COM.P.13
- Compras de insumos y otros ADF.P.02
- Gestión para la importación de materias primas COM.P.03
- Almacenamiento y transporte SGCIA.PPR.06
- Medidas para la prevención de contaminación cruzada SGCIA.PPR.07
- Control de cuerpos extraños SGCIA.PPR.08
- Higiene y Limpieza PRO.P.01
- Limpieza y desinfección – SA PRO.P.24
- Manejo de almacenes PRO.P.09
- Manejo de almacenes – SA PRO.P.22
- Manejo ecológico de control de plagas SGCIA.PPR.09
- Servicios del comedor PRO.P.12
- Manejo de alérgenos PRO.P.11
- Manejo de alérgenos – SA PRO.P.33
- Atención de emergencias SGCIA.PPR.01.I01
- Dosificación y verificación del contenido de cloro SGCIA.PPR.03.I01
- Inspección de contenedores marítimos y transporte SGCIA.PPR.06.I01
- Fumigación de granos y otros productos SGCIA.PPR.09.I01

4.2.12 Pasos Preliminares para Permitir el Análisis de Peligros y el Plan HACCP.

Los requisitos FSSC 22000 se encuentran descritos en el manual del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP.M.01.

4.2.13 Planificación y Realización de Productos Inocuos.

4.2.13.1 Planificación de Realización del Producto (SGIA 7;7.1)

La organización ha determinado los procesos necesarios para la realización del producto, estos procesos están relacionados y cuentan con métodos que les permiten entregar la información necesaria para la correcta realización del producto. Con este objetivo se documentaron los Procedimientos de Procesamiento y las fichas de procesos.

Procedimientos de Fabricación:

- Procedimiento de Pre Limpieza PRO.P.02
- Procedimiento de Escarificado PRO.P.03
- Procedimiento de Lavado y Centrifugado PRO.P.04
- Procedimiento de Secado PRO.P.05
- Procedimiento de Seleccionado y Envasado PRO.P.06
- Procedimiento de Seleccionado de Amaranto PRO.P.07
- Procedimiento de Seleccionado de Sésamo PRO.P.08
- Procedimiento de Manejo de Almacenes PRO.P.09
- Procedimiento de Control Producto No Conforme y Tratamiento a Desviaciones encontradas PRO.P.10
- Servicios del Comedor PRO.P.12
- Manejo de Alérgenos PRO.P.11
- Procedimiento de Proceso de Producción PRO.P.14
- Seleccionado Manual – SA PRO.P.17
- Fraccionado y Empaquetado – SA PRO.P.18
- Molido – SA PRO.P.19
- Insuflado y Expandido– SA PRO.P.20
- Control del Producto no Conforme – SA PRO.P.21
- Manejo de Almacenes – SA PRO.P.22
- Laminado – SA PRO.P.23

- Tostado – SA PRO.P.25
- Secado – SA PRO.P.26
- Aglomerado – SA PRO.P.27
- Proceso de Producción – SA PRO.P.28
- Extrusado – SA PRO.P.31

Fichas de Proceso:

- Ficha de Proceso de Pre Limpieza Escarificado PRO.FP.01
- Ficha de Proceso de Lavado PRO.FP.02
- Ficha de Proceso de Secado PRO.FP.03
- Ficha de Proceso de Seleccionado PRO.FP.04
- Ficha de Proceso de Envasado PRO.FP.16
- Ficha de Proceso Laminado – SA PRO.FP.06
- Ficha de Proceso Molienda – SA PRO.FP.05
- Ficha de Proceso Tostado – SA PRO.FP.07
- Ficha de Proceso Insuflado – SA PRO.FP.08
- Ficha de Proceso K'ritas – SA PRO.FP.09
- Ficha de Proceso Q'flakes – SA PRO.FP.10
- Ficha de Proceso Musli – SA PRO.FP.11
- Ficha de Proceso Q'plus – SA PRO.FP.12
- Ficha de Proceso Seleccionado – SA PRO.FP.13
- Ficha de Proceso Fraccionado – SA PRO.FP.14

Instructivos:

- Instructivo de Contactos Eléctricos PRO.PL.01.I01
- Instructivo de Manejo de Herramientas Manuales PRO.PL.01.I02
- Instructivo de Levantamiento de Cargas PRO.PL.01.I03
- Instructivo de Prevención de Incendios PRO.PL.01.I04
- Instructivo de Manejo de Garrafas PRO.PL.01.I05

- Instructivo de Primeros Auxilios PRO.PL.01.I06
- Instructivo de Soldadura PRO.PL.01.I07
- Instructivo de Equipos de Protección Personal PRO.PL.01.I08
- Validación del Funcionamiento del Sistema de Imanes PRO.P.06.I01
- Instructivo de Evaluación de la Efectividad - Detector de Metales y Separador de Metales – SA PRO.P.18.I01

En los cuales se realizan:

- Requerimientos de los productos y servicios
- Procesos, documentos y recursos específicos de los productos y servicios
- Actividades de verificación, validación, monitoreo, inspección y prueba de los productos.
- Criterios de aceptación de los productos.
- Registros que proporcionen la evidencia objetiva que el producto cumple con los requerimientos.

4.2.14 Determinación de los Requisitos

Los requerimientos entregados por el cliente, quedan expresados en los procedimientos de: Comercialización COM.P.01 y Logística de Exportaciones COM.P.02.

4.2.15 Compras

El proceso de compras está descrito en el Procedimiento de Compras de Insumos y Otros ADF.P.02 y el Procedimiento de Compras de Materia Prima COM.P.06 y Compras de Materia Prima Insumos y Envases Sabor Andino COM.P.13

Para verificar los productos comprados la organización utiliza el Procedimiento de Manejo de Almacenes PRO.P.09 y PRO.P.22

Los proveedores críticos son seleccionados y evaluados según los requisitos establecidos en procedimientos Compras de Insumos y Otros ADF.P.02, Compras de Materia Prima COM.P.06 y Compras de Materia Prima Insumos y Envases Sabor Andino COM.P.13. Para la importación de materias primas se tiene el procedimiento COM.P.03.

Para la compra de servicios de procesamiento de materia prima se cuenta con el procedimiento COM.P.08, que se refiere a las compras de servicios externos para el beneficiado de la quinua.

4.2.16 Producción y Prestación del Servicio

4.2.16.1 Control de la producción y del servicio

La organización cuenta con procedimientos que permiten planear y desarrollar los procesos necesarios para la elaboración del producto bajo condiciones controladas que incluyen:

- Información que describe las características del producto.
- Instrucciones de trabajo que describen cada paso del proceso.
- Método de entrega del producto terminado.

Los procedimientos elaborados con este fin son:

- Procedimiento de Pre Limpieza PRO.P.02
- Procedimiento de Escarificado PRO.P.03
- Procedimiento de Lavado y Centrifugado PRO.P.04
- Procedimiento de Secado PRO.P.05
- Procedimiento de Seleccionado y Envasado PRO.P.06
- Procedimiento de Seleccionado de Amaranto PRO.P.07
- Procedimiento de Seleccionado de Sésamo PRO.P.08
- Procedimiento de Manejo de Almacenes PRO.P.09
- Procedimiento de Control Producto No Conforme y Tratamiento a Desviaciones encontradas PRO.P.10

- Procedimiento de Proceso de Producción PRO.P.14
- Procedimiento Seleccionado Manual – SA PRO.P.17
- Procedimiento Fraccionado y Empaquetado – SA PRO.P.18
- Procedimiento Molido – SA PRO.P.19
- Procedimiento Insuflado – SA PRO.P.20
- Procedimiento Control del Producto no Conforme – SA PRO.P.21
- Procedimiento Manejo de Almacenes – SA PRO.P.22
- Procedimiento Laminado – SA PRO.P.23
- Procedimiento Tostado – SA PRO.P.25
- Procedimiento Secado – SA PRO.P.26
- Procedimiento Saborizado y/o Moldeado – SA PRO.P.27
- Procedimiento Proceso de Producción – SA PRO.P.28

- Procedimiento de Comercialización COM.P.01
- Procedimiento de Logística de Exportaciones COM.P.02
- Procedimiento Gestión para la Importación de Materias Primas COM.P.03
- Procedimiento Compra de Materia Prima COM.P.06
- Procedimiento Comercialización Local COM.P.10
- Procedimiento Distribución por Furgoneta COM.P.11
- Procedimiento Tiendas Distribuidoras COM.P.12
- Procedimiento Distribución en Supermercados COM.P.14

4.2.16.2 Identificación y trazabilidad (SGIA 7.9)

SINDAN ORGANIC SRL, identifica sus productos durante cada etapa de la producción utilizando el **Procedimiento de Trazabilidad SGCIA.P.10** y para ventas nacionales se tiene el procedimiento SA- **SGCIA.P.01**, los cuales nos permiten evitar errores de extravío o equívocos en la ubicación de un producto asegurando su correcta identificación, tanto durante su elaboración y almacenaje como después de su entrega al cliente.

4.2.16.3 Propiedad del cliente

SINDAN ORGANIC SRL, mantiene bajo su control productos suministrados por el cliente. La identificación, verificación y protección de tales elementos que son utilizados para el procesamiento de productos que ofrece la empresa, son controladas bajo el procedimiento de almacenes y el procedimiento Logística de Exportaciones.

Es obligación de SINDAN ORGANIC SRL el resguardo y buen uso para garantizar la integridad de ese bien mientras se encuentre en custodia de la organización; considerando el deterioro normal de acuerdo a la naturaleza del bien, que puede ser tangible o intangible.

4.2.16.4 Preservación del producto

SINDAN ORGANIC SRL, mantiene un control del producto durante su almacenamiento y entrega, en donde se establecen:

- Identificación de las materias primas de acuerdo a su tipología.
- Manejo, manipulación y traslado de las materias primas, materiales de embalaje y producto terminado.
- Empaque.
- Condiciones de almacenamiento.
- Protección.

Para esto se utiliza el Procedimiento Manejo de Almacenes PRO.P.09 y Manejo de Almacenes – SA PRO.P.22

4.2.17 Control de los Equipos De Seguimiento y Medición

Para asegurar resultados válidos, la organización controla los equipos de medición los que deben:

- Ser calibrados o verificados a intervalos especificados, o antes de su uso, contra estándares de medición rastreables o estándares de medición internacionales o nacionales.
- Ser ajustados o reajustados según necesidad.
- Estar identificados con el propósito de determinar el estado de calibración.
- Estar protegidos de ajustes que invaliden la calibración.
- Estar protegidos de daño y deterioro durante el manejo, mantenimiento y almacenamiento.

La organización ha establecido el Procedimiento de Control de Equipos de Seguimiento y Medición CAL.P.01 para regular la gestión de estos dispositivos.

4.2.18 Medición, Análisis y Mejora (SGC 8).FSSC

4.2.18.1 generalidades

SINDAN ORGANIC SRL, planeo e implementó procesos de medición, análisis y mejora óptimos para:

- Demostrar la conformidad del producto.
- Asegurar la conformidad del SG.
- Mejorar continuamente la efectividad del SG.

4.2.18.2 Seguimiento y Medición (SGC 8.3).FSSC

4.2.18.3 Satisfacción del cliente

SINDAN ORGANIC SRL, estableció una metodología, documentada en el Procedimiento COM.P.07 Atención al Cliente: Satisfacción, Reclamos y Sugerencias y para la venta nacional se tiene el Procedimiento COM.P.09 Atención al Cliente: Satisfacción, Reclamos y Sugerencias - SA, para percibir, analizar y mejorar la satisfacción del cliente en cuanto al cumplimiento de los requisitos establecidos y de la calidad del servicio brindado.

4.2.18.4 Auditoría interna(SGIA 8.4.1)

SINDAN ORGANIC SRL, realiza auditorías internas con frecuencias planeadas con el propósito de verificar sí el SG & IA:

- Es conforme con los arreglos planeados y está de acuerdo a los requerimientos FSSC 22000 además de los requerimientos establecidos por SINDAN ORGANIC SRL.
- Si es efectivamente implantado y mantenido

Además se cuenta con un programa de auditorías, los que son planeados según el Procedimiento de Auditorías Interna SGCIA.P.07, considerando el estado e importancia de los procesos, áreas a ser auditadas, así como los resultados de auditorías previas. El procedimiento además entrega los criterios de la auditoría, el alcance, la frecuencia y la metodología.

4.2.18.5 Seguimiento y medición de los procesos

SINDAN ORGANIC SRL, lleva a cabo acciones de seguimiento y medición de los procesos, con el propósito de tomar acciones que tiendan al mejoramiento continuo del SG. La medición y seguimiento se realiza a través de las **Fichas de proceso**, los cuales se analizan durante las revisiones gerenciales.

- Ficha de Proceso de Pre Limpieza Escarificado PRO.FP.01
- Ficha de Proceso de Lavado PRO.FP.02
- Ficha de Proceso de Secado PRO.FP.03
- Ficha de Proceso de Seleccionado PRO.FP.04
- Ficha de Proceso Determinación del Contenido de Saponina CAL.FP.01
- Ficha de Proceso de Determinación del Contenido de Humedad CAL.FP.02
- Ficha de Clasificación del Grano por el Tamaño CAL.FP.03
- Ficha de Proceso de la Clasificación del Grano por el Grado CAL.FP.04

- Ficha de Proceso de la Determinación de Pureza Física del grano de la Quinoa CAL.FP.05.
- Determinación del porcentaje de grano pequeño de quinoa en materia o quinoa lavada CAL.FP.06
- Ficha de Proceso de Logística de Exportaciones COM.FP.02
- Ficha de Proceso de Logística de Importaciones COM.FP.03
- Ficha de Proceso Molienda – SA PRO.FP.05
- Ficha de Proceso Laminado – SA PRO.FP.06
- Ficha de Proceso Tostado – SA PRO.FP.07
- Ficha de Proceso Insuflado – SA PRO.FP.08
- Ficha de Proceso K'ritas – SA PRO.FP.09
- Ficha de Proceso Q´flakes – SA PRO.FP.10
- Ficha de Proceso Musli – SA PRO.FP.11
- Ficha de Proceso Q´plus – SA PRO.FP.12
- Ficha de Proceso Seleccionado – SA PRO.FP.13
- Ficha de Proceso Fraccionado – SA PRO.FP.14

4.2.18.5 Seguimiento y medición del producto (SG: 8.2, 8.3).FSSC

SINDAN ORGANIC SRL, cuenta con Procedimiento de Control de Calidad CAL.P.02 y CAL.P.04 que permite monitorear y medir las características del producto para verificar que los requerimientos son cumplidos en las distintas etapas del procesamiento del producto, almacenaje y distribución. Así mismo, el procedimiento mencionado establece los registros de las revisiones y el procedimiento de autorización para la liberación del producto.

Estos procesos se controlan a través de los métodos específicos definidos en los Instructivos:

Para la Materia Prima, Insumos, Envases:

- Control de calidad para materia prima CAL.P.02.I06

- Control de calidad de envases y pallets CAL.P.02.I08
- Control de calidad en materia prima – SA CAL.P.04.I02
- Control de calidad de envases – SA CAL.P.04.I04
- Control de calidad de insumos – SA CAL.P.04.I06

Para Proceso Productivo:

- Determinación del contenido de saponina y preparación de la curva de calibración CAL.P.02.I01
- Determinación del contenido de humedad CAL.P.02.I02
- Determinación de presencia o ausencia de gluten en alimentos CAL.P.02.I13
- Verificación del funcionamiento de los instrumentos de medición de secadores CAL.P.02.I19
- Control de calidad producto en proceso otros granos o semillas CAL.P.02.I18
- Control de calidad producto en proceso – SA CAL.P.04.I09

Para Producto terminado:

- Control de calidad producto terminado quinua en grano CAL.P.02.I03.
- Control de calidad producto terminado, otros granos o semillas CAL.P.02.I05
- Control de contenido neto en producto terminado y calidad de serigrafiado y costurado de envases CAL.P.02.I07
- Control de Calidad de Contenido Neto, Sellado, Impresión y Codificación de productos envasados - SA CAL.P.04.I03
- Control de calidad en producto terminado – SA CAL.P.04.I05

Para Actividades de Control de Calidad:

- Toma de muestras CAL.P.02.I04
- Toma de muestras – SA CAL.P.04.I01

- Validación del método de la humedad en cereales y derivados CAL.P.02.I09
- Orden limpieza y desinfección laboratorio control de calidad CAL.P.02.I10
- Preparación de soluciones de limpieza y desinfección CAL.P.02.I11
- Prueba de resistencia de bolsas de papel kraft CAL.P.02.I12
- Determinación de vida útil de alimentos CAL.P.02.14
- Determinación del Tiempo de Vida Útil en Alimentos – SA CAL.P.04.I08

Los procesos de SINDAN ORGANIC SRL, se encuentran documentados y sus variables son monitoreadas, registradas y controladas de acuerdo con lo establecido en las Fichas de Procesos y las Especificaciones de Producto.

4.2.19 Control del Producto No Conforme o Producto Potencialmente No Inocuos (SGIA 7.10.3)

SINDAN ORGANIC SRL, ha desarrollado Procedimientos de Control Producto No Conforme y Tratamiento a Desviaciones encontradas PRO.P.10 y PRO.P.21 los cuales permiten:

- Describir la no conformidad.
- La toma de acciones para eliminar la no-conformidad detectada.
- Concesión por una autoridad pertinente.
- La toma de acciones para detener el proceso o producto.
- La identificación adecuada de la actividad o producto no conforme para evitar su avance.

Así mismo se tiene el procedimiento Gestión para el tratamiento de productos potencialmente no inocuos SGCIA.P.11 el cual permite:

- Asegurarse que los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos han sido reducidos a niveles aceptables.

- El producto cumple los niveles aceptables definidos en lo concerniente a los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.

4.2.20 Análisis de Datos

SINDAN ORGANIC SRL, cuenta con mecanismos que le permiten determinar, recoger y analizar datos para demostrar la efectividad y permitiendo evaluar las posibles mejoras continuas del SG. Este análisis permite obtener información con relación a:

- Satisfacción del Cliente
- Conformidad con los requerimientos del producto
- Características de los procesos y productos, incluyendo oportunidades para acciones correctivas.
- Proveedores

El procedimiento para el análisis de la información está el Procedimiento de Técnicas y Estadísticas SGCIA.P.09.

4.2.21 Mejora

4.2.21.1 Mejora continua (SGIA 8.5.1)

SINDAN ORGANIC SRL, mantiene una mejora continua del SG & IA a través del uso de la Política, los Objetivos de Calidad, los resultados de las auditorías internas, el análisis de datos, las acciones correctivas / preventivas y la revisión por la dirección.

4.2.21.2 Correcciones, Acciones Correctivas y Acciones Preventivas (SGIA: 7.10.1, 7.10.2)

SINDAN ORGANIC SRL, cuenta con el procedimiento Control de: Correcciones, Acciones Correctivas y Acciones Preventivas SGCIA.P.08 (Para SG), el cual permite tomar correcciones, acciones correctivas y preventivas

apropiadas para eliminar la causa de las no conformidades y potenciales no conformidades evitando su repetición.

Este procedimiento permite definir los requerimientos para:

- Revisión de las no conformidades y potenciales no conformidades (incluyendo quejas del cliente)
- Determinar las causas de las no conformidades y potenciales no conformidades
- Evaluar la necesidad de acciones correctivas y acciones preventivas para evitar la repetición de las no conformidades y potenciales no conformidades
- Determinar y establecer la acción apropiada.
- Registrar los resultados de la acción tomada
- Revisar la acción correctiva o acción preventiva tomada.

4.2.21.3 Retirada de Productos (SGIA: 7.10.4)

La Alta Dirección ha designado a la persona que tenga autoridad para realizar una retirada de producto y personal responsable para que lleve a cabo, para lo cual se cuenta con procedimientos SGCIA.P.12 y SGCIA.P.14 Retirada de Productos.

4.3 Sección: Conclusiva

El sistema de Gestión de Inocuidad alimentaria es un documento dinámico, que se debe mantener actualizado, si se efectúan cambios en el sistema o el equipo cuando se agregan productos nuevos o cuando se identifican nuevos peligros.

Comienza con el análisis de peligros, el cual se utiliza para identificar los controles preventivos requeridos para el proceso, para la higiene y sanitización de los procesos, para

evaluación de alérgenos alimentarios y los programas de la cadena de suministro o proveedores, cuando se necesitan para abordar los peligros que requieran de un control preventivo. Estos elementos, junto con un plan de retiros del mercado, constituyen el plan de inocuidad alimentaria.

Muchas otros programas de prerrequisitos o buenas Prácticas de Manufactura se manejan fuera del plan de inocuidad alimentaria. Aunque estos son programas separados y quizá no necesitan el mismo nivel de documentación que los elementos del plan de inocuidad alimentaria, son importantes. Por lo general son administrados utilizando procedimientos estándares de operación con documentos y registros que se llevan.



CAPITULO V: ANÁLISIS DE LA ACTIVIDAD LABORAL.

5.1 Análisis de la actividad en relación a las exigencias y requerimientos que le planteó la sociedad y las respuestas generadas a partir de la propia actividad laboral

5.1.1 Cómo el trabajo desempeñado le ayudó a desarrollar su capacidad de resolver y anticiparse a problemas

Desde la formación universitaria se empezó a utilizar las herramientas prácticas adquiridas, que se iban plasmando en la empresa SAITE SRL, implementando la estructura organizacional y funcional, diseñando los diagramas de proceso, diseñando la marca comercial LOS ANDES.

La perspectiva obtenida el sector micro financiero, sustentó el desarrollo de un enfoque emprendedor, a pesar de los numerosos problemas y las circunstancias se puede generar recursos.

La anterior experiencia impulsó a ser parte de un equipo técnico en la empresa SINDAN ORGANIC SRL, una sociedad familiar que iniciaba actividades con muchos desafíos.

5.1.2 Qué conocimientos y destrezas le fueron exigidos

SINDAN ORGANIC SRL cuya estructura fue desarrollándose a través de los años, su organización fue basada en un sistema de mejora continua (Ciclo de Deming Plan-Do-Check- Act).

SINDA ORGANIC SRL se encuentra inmersa en un entorno competitivo y con cambios constantes generados por sus clientes. La empresa necesita gestionar sus actividades y recursos, mediante la adaptación de herramientas y metodologías que permitan a la empresa ordenar su Proceso de Gestión y Mejora Continua.

Conocimiento previo de Proceso de Gestión de Mejora Continua, fue la base para lograr especialización en Sistemas de Calidad e Inocuidad Alimentaria como son: ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, FSMA DE USA, CODEX Alimentario.

5.1.3 Que desafíos éticos afrontó

Una estructura organizacional familiar tiene ventajas, que facilitan alcanzar el éxito personal, otorgando flexibilidad, una metas comunes.

También se tiene desafíos, ante la problemáticas más frecuente, como es relación familiar, el problema de la administración patrimonial y sucesión en la empresa.

La Superposición de dos sistemas, familia y empresa que dificulta el desempeño cuando no hay separación entre ambas áreas.

El choque generacional, fue inquietante al inicio, por las nuevas ideas que chocaban con la visión tradicional.

Cuando se implementaban las herramientas se dificultaba ante la ausencia de reglas y tratamiento de situaciones problemáticas. Algunas responsabilidades confusas, la superposición de roles y funciones sin definición clara o indefinidos.

5.1.4 Qué problemas le supuso el manejo de recursos humanos, materiales y técnicos en el trabajo desarrollado y como los resolvió

El Diseño de la estructura organizacional profesional, para un funcionamiento racional orientado a la productividad, sobre todo porque la empresa aumentaba su tamaño, para así dirimir problemas y definir los puestos en responsabilidades y salarios.

Se buscó un asesor experto para la elaboración de un Protocolo familiar y así tener acuerdos y reglas de funcionamiento claras sobre roles y responsabilidades para un tratamiento profesional de los conflictos. Se estableció un plan sucesorio, para superar un desafío tan importante, del que dependerá el futuro de la empresa.

La implementación de una nueva unidad industrial y una nueva Razón social, fue un reto para el acceso a mercado, recursos financieros, implementar un sistema de mejora continua en sus procesos. Las herramientas brindadas en la formación académica, como Administración Empresarial, Planeamiento de la Producción, Investigación y Métodos, Administración Financiera y tecnología de Alimentos que fue la base para la implementación de la unidad industrial.

La experiencia y trayectoria del Líder emprendedor fue imprescindible para lograr el liderazgo en el mercado y lograr la confianza de los proveedores.

La formación y competencia en inocuidad alimentaria, fue una necesidad exigida para el logro de una certificación.

5.2 Análisis de la actividad en relación a la formación recibida en la Carrera

5.2.1 Que elementos de la formación recibida en la carrera han sido más útiles y cuales menos

Las prácticas en industria desde Ingeniería de Métodos, Administración Industrial, fueron la base para establecer la estructura de la organizacional.

Tecnología de Alimentos, Gestión de la Calidad, Control Estadístico de la Calidad, los cuales fueron aplicados en SINDAN ORGANIC SRL llegando a ser parte fundamental en la implementación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.

Contabilidad de Costos, Administración Financiera, Ingeniería legal y las demás materias apoyan al desempeño de la Actividad Administrativa y Financiera que se desarrolla.

5.2.2 Cómo considera el perfil profesional desarrollado en su carrera respecto a los requerimientos del medio

El perfil profesional de un Ingeniero Industrial es Integral abarcando las bases para gestionar una industria: productiva, de servicios y comercial, su adaptabilidad y especialización son importantes en cada uno de los rubros mencionados.

5.3 Propuestas de conceptos, elementos, acciones, contenidos que deberían ser considerados o introducidos en el plan de estudios de su carrera.

Al perfil profesional de Ingeniería Industrial se debe basar en un proceso de mejora continua.

La especialización en el rubro de alimentos, y especialización en Inocuidad de Alimentos es indispensable para el desarrollo del sector productivo de alimentos, conocer las regulaciones internacionales del Codex Alimentario, el proceso de elaboración normativa, en el Anexo A-14 se Detalla una presentación del Codex Alimentario sus actividades y organización.

Las normas del Codex se basan en datos científicos sólidos. Expertos y especialistas de una gran variedad de disciplinas contribuyen a todos los aspectos de las actividades del Codex para asegurar que sus normas sean capaces de superar el examen científico más riguroso.

5.4 Considerando los cambios producidos en las últimas décadas y de su propia experiencia. Cómo cree será el desempeño profesional en el nuevo siglo

El perfil integral del profesional debe ser competitivo en el ámbito de la disciplina, enfocado hacia una actitud emprendedora, que atienda la problemática relativas al desarrollo industrial y tecnológico en las empresas Industriales, Comerciales y de Servicios, aplicando los conocimientos y habilidades que requieren la planeación, el diseño, implantación y mejora de los sistemas integrados.

CAPITULO VI : BIBLIOGRAFÍA

FUNDACIÒN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (2017) Gestión de Inocuidad Alimentaria FSSC 22000 V 4.1. Holanda

INSTITUCION DE NORMAS BRITANICAS (2008) PAS 220 Programa de Prerrequisitos en materia de seguridad alimentaria para la fabricación de alimentos. Londres.

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE ESTANDARIZACION (2005) Norma Internacional ISO 22000. Suiza

IICA, (2014) CONSULTORIA: Estudio de la Producción y Mercado de la quinua. Bolivia

IBCE (Instituto Boliviano de Comercio Exterior), Publicación Informativa 2015

http://www.exporganica.com.ar/docs/comercializacion_de_productos_organicos.pdf

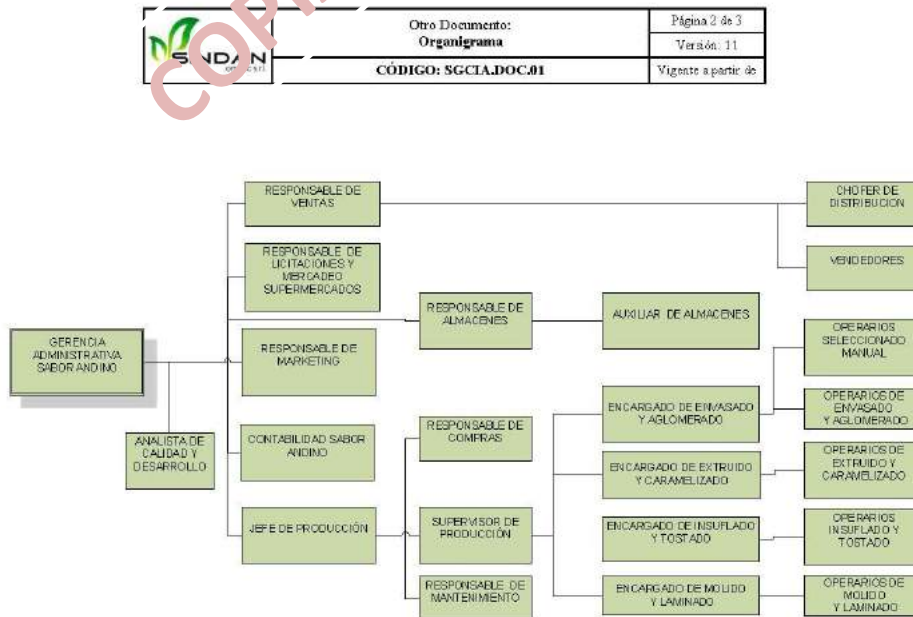
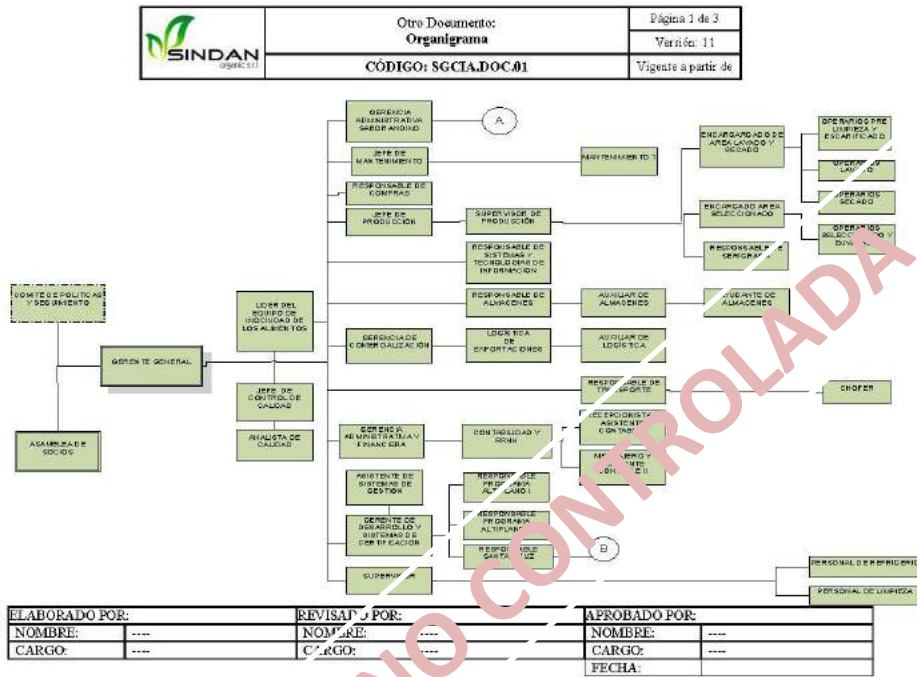
Comisión Económica para América Latina y el Caribe:

<http://www.eclac.org/argentina/noticias/paginas/7/12267/Informe3376A.PDF>

http://www.exportebolivia.net/s_trainingmat/doc/TEND247584.pdf

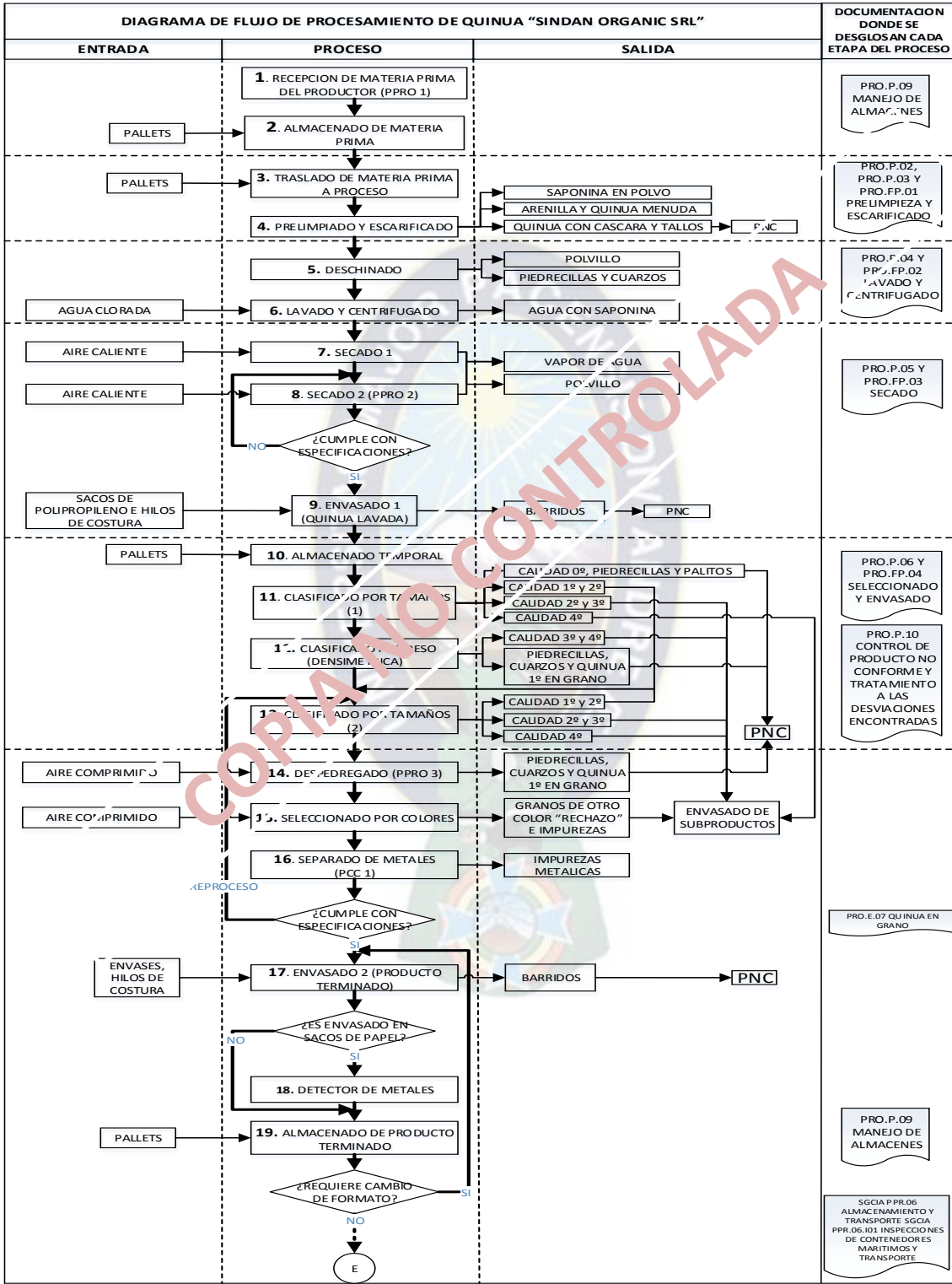
CAPITULO VII: ANEXOS

ANEXO A-1 : ORGANIGRAMA

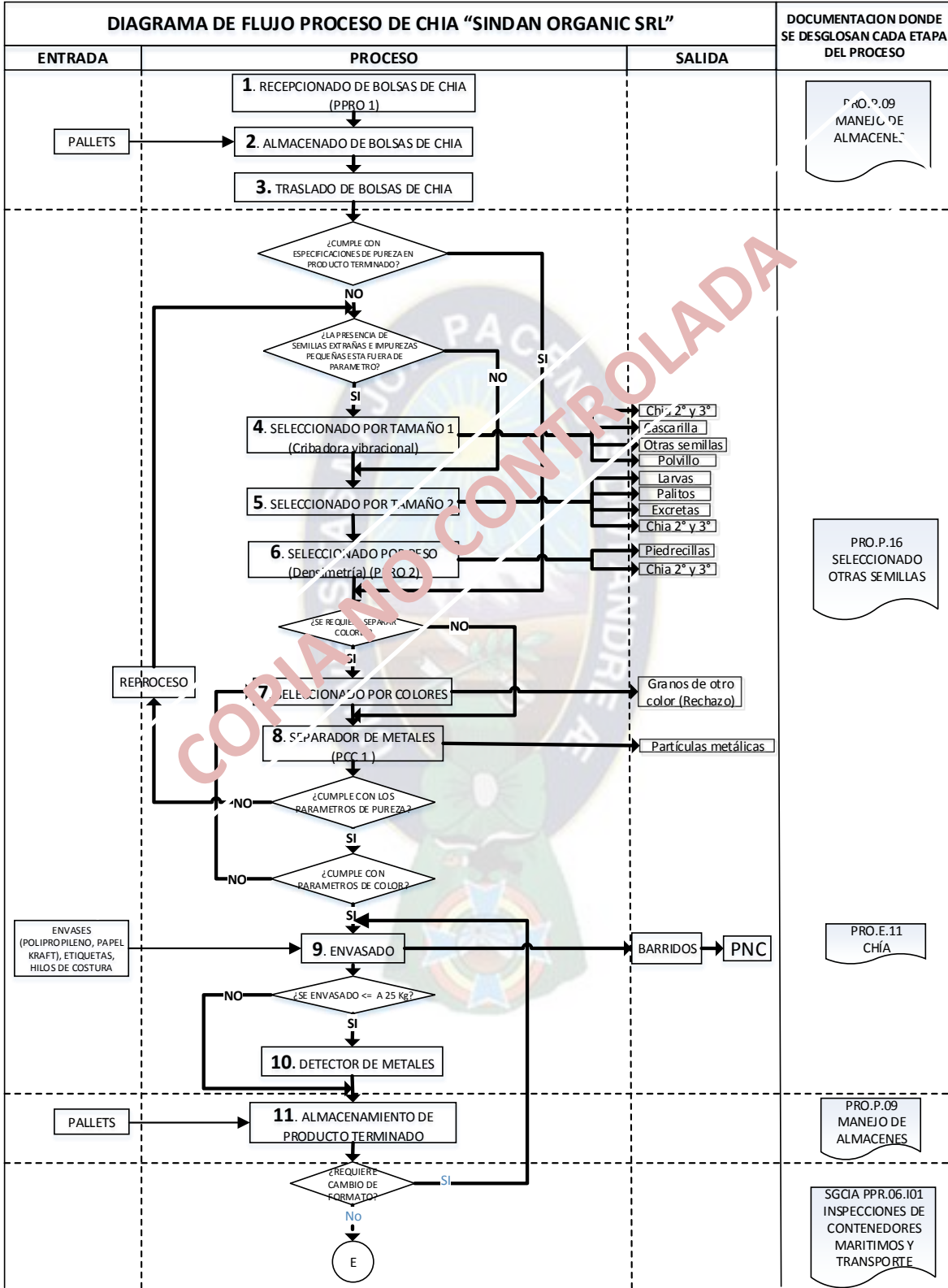


Si el documento físico, no tiene impresa COSA CONTROLADA, es foto de una copia no controlada. Su vigencia debe ser comunicada al Representante de la Dirección, Líder del Equipo de IA o al Área de Sistema de Gestión.

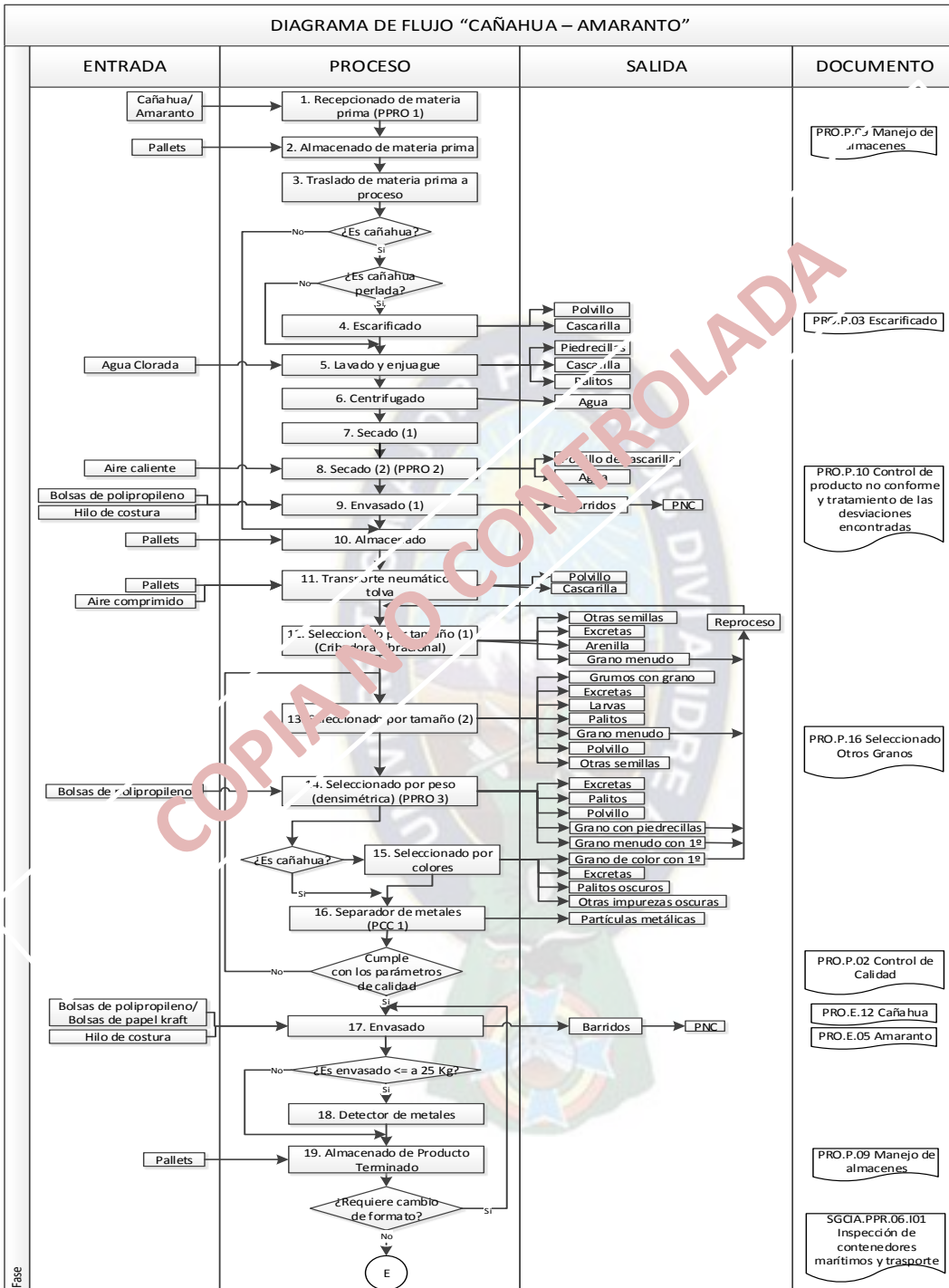
ANEXO A-2 DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO DE QUINUA



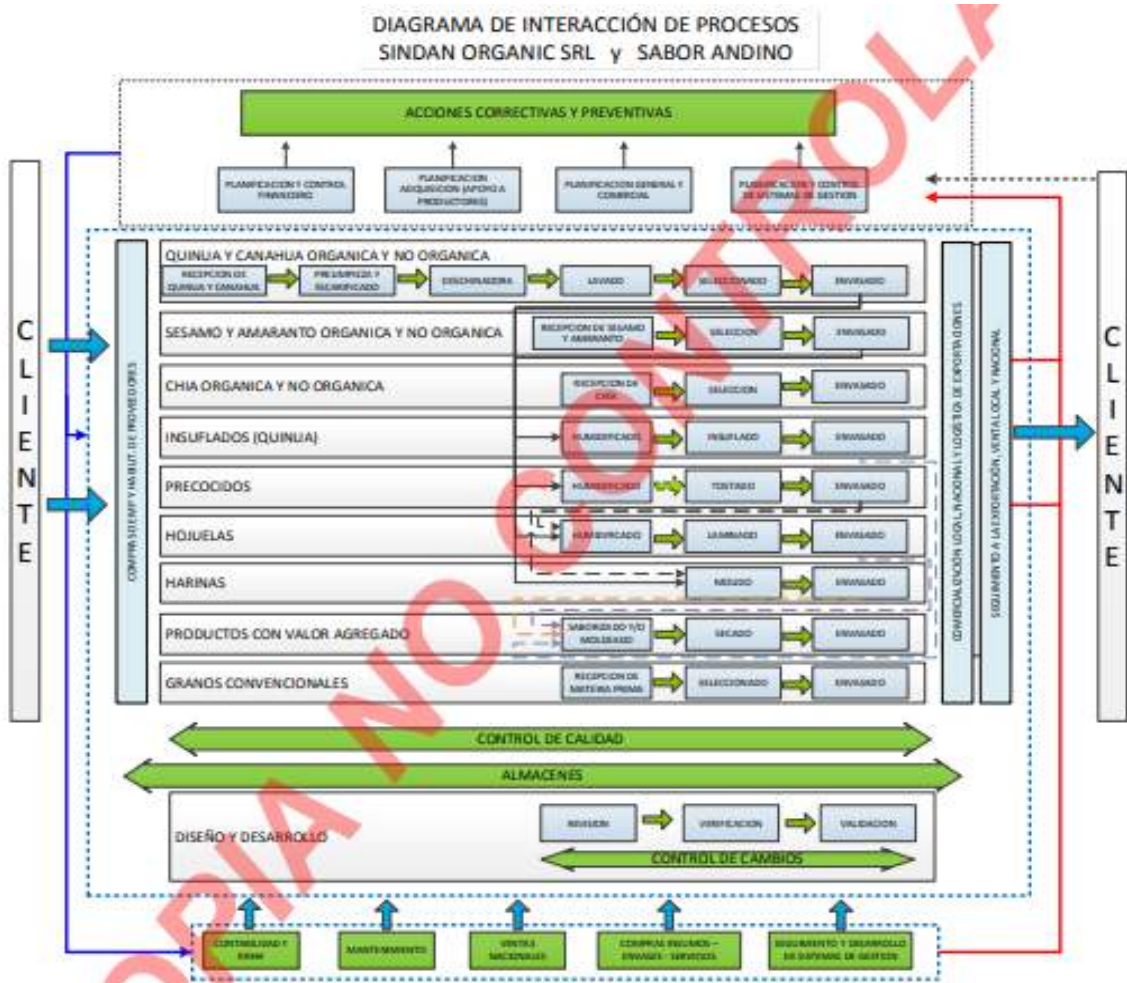
ANEXO A - 3 DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO DE CHIA



ANEXO A - 4 DIAGRAMA DE FLUJO DE CAÑAHUA Y AMARANTO



ANEXO A- 5 DIAGRA DE INTERACCION DE PROCESOS



ANEXO A-6 ESPECIFICACION DE PRODUCTO QUINUA


	ESPECIFICACIONES: PRODUCTO TERMINADO "QUINUA EN GRANO"	Página 3 de 15
	CODIGO: PRO.E.04	Versión: 8

5. ESPECIFICACIONES.-

5.1. ESPECIFICACIONES PARA QUINUA BLANCA.-


QUINUA BLANCA			
La quinua pasa por varios subprocesos, pre-limpieza, escarificado, lavado, secado, seleccionado, despedregado, selección de granos por color y envasado, quedando el producto dispuesto para su consumo y uso.			
Parámetros	Unidad	Valor	Referencia
TAMAÑO DE LOS GRANOS			
Grande (mayor a 1.7 mm)	%	≥ 90	SINDAN ORGANIC
Mediano (entre 1.7 a 1.4 mm)	%	≥ 60 ≥ 23	SINDAN ORGANIC
Pequeño (menor a 1.4 mm)	%	$\leq 7,5$	SINDAN ORGANIC
CLASIFICACION POR EL GRADO			
Pureza total	%	$\geq 99,99$	SINDAN ORGANIC
Humedad	%	$< 13,5$	NB NA 0038
Granos enteros	%	> 96	NB NA 0038
Granos quebrados	%	$< 1,5$	NB NA 0038
Granos dañados	%	$< 1,0$	NB NA 0038
Granos de color	%	$< 1,0$	NB NA 0038
Granos germinados	%	$< 0,15$	NB NA 0038
Granos recubiertos (vestidos)	%	$< 0,25$	NB NA 0038
Granos inmaduros (verdes)	%	$< 0,5$	NB NA 0038
Palitos	unidades/1000g	Max 12	SINDAN ORGANIC
Impurezas totales	%	0.01	SINDAN ORGANIC
Piedrecillas	unidades/1000g	Max 10	SINDAN ORGANIC
Varietales contrastantes	%	$< 1,0$	NB NA 0038
Cuerpo	unidades/1000g	Ausencia	SINDAN ORGANIC
Material metálico	unidades/1000g	Ausencia	SINDAN ORGANIC
Insectos (larvas, gusanos heces, enteros o partes)	unidades/1000g	Ausencia	SINDAN ORGANIC
Otros granos (ej. Sésamo)	unidades/1000g	Max 1	SINDAN ORGANIC

Si la impresión de este documento no tiene un Sello de COPLA CONTROLADA de color rojo, se trata de una copia no controlada. Su vigencia debe ser consultada al Representante de la Dirección del SGC o Líder del Equipo de IA.

	ESPECIFICACIONES: PRODUCTO TERMINADO "QUINUA EN GRANO"	Página 4 de 15
	CODIGO: PRO.E.04	Versión: 8

BROMATOLÓGICOS			
Humedad	%	< 13,5	NB NA 0038
Proteínas	%	≥ 10	NB NA 0038
Cenizas	%	< 3,5	NB NA 0038
Grasa	%	≥ 4	NB NA 0038
Fibra cruda	%	≥ 2,0	NB NA 0038
Hidratos de carbono	%	≥ 65	NB NA 0038
Saponina	mg/100 g	≤ 120	NP NA 0038
ORGANOLEPTICOS			
Color	Característico (blanco pelado)		NB NA 0038
Olor	Característico		NB NA 0038
Sabor	Característico		NB NA 0038
Aspecto	Homogéneo		NB NA 0038
MICROBIOLOGICOS			
		m	M
Mesofilos aerobios	UFC/g	200 000	300 000
Coliformes totales	UFC/g	100	1000
E. Coli	UFC/g	Ausencia	-
Salmonella	en 25 g	Ausencia	-
Mohos y levaduras	UFC/g	3000	5000
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 100	-
Bacillus cereus	UFC/g	15	150
FORMAS DE CONSUMO E INTENCIONES DE USO (USO PREVISTO)			
<p>Consumo en diversas formas por ejemplo: previa cocción del grano, en comida preparada, sopas, tostres pastelería, también se puede hacer graneado de quinoa, productos elaborados, como harinas hojuelas insuflados (pipocas) para preparación de pan, galletas, croques, barras de chocolate, etc.</p> <p>Su consumo se aplica para todo público en general y/o personas sometidas a actividad física moderada a intensa, según requerimientos nutricionales.</p> <p>Es un alimento especial para personas celiacas (intolerantes al gluten) ya que la quinoa es libre de gluten.</p> <p>Por el alto contenido de proteínas es recomendable en el inicio de la alimentación de los bebés (a partir de los 6 meses) porque se recomienda cereales sin gluten</p>			

Si la impresión de este documento no tiene un Sello de COPIA CONTROLADA de color rojo, se trata de una copia no controlada. Su vigencia debe ser consultada al Representante de la Dirección del SGC ó Líder del Equipo de IA.

	ESPECIFICACIONES: PRODUCTO TERMINADO "QUINUA EN GRANO"	Página 5 de 15
	CODIGO: PRO.E.04	Versión: 8

USO NO PREVISTO	
El producto no es apto para consumo directo, requiere una etapa de cocción previa.	
OTRAS DECLARACIONES	
El producto podría contener alérgenos (Proveniente del sesamo).	
EMPAQUE	
Envases	Bolsas de kraft y polipropileno
Pesos	250 g, 25 kg y 1000 kg
Volumen de envío	20 Toneladas en contenedor de 20 pulgadas (m)
INFORMACIÓN EN LA ETIQUETA	
Nombre producto: QUINUA, BLANCA	
Certificador Orgánico:	
Origen: BOLIVIA	
Exportado por: SINDAN ORGANIC SRL	
Nº Lote:	
Importado por:	
Fecha de vencimiento:	
Condiciones de almacenaje:	
VIDA UTIL ESPERADA	
La vida útil del producto tiene una duración de 3 años en condiciones adecuadas de almacenamiento (en lugar fresco y seco).	
CONDICIONES DE MANEJO Y DISTRIBUCIÓN	
Manipulación delicada, el envío para la exportación se realiza en el contenedor, tomando todas las inspecciones de rigor, referidas a las condiciones de higiene con la que debe contar el vehículo de transporte.	

Si la impresión de este documento no tiene un Sello de COPIA CONTROLADA de color rojo, se trata de una copia no controlada. Su vigencia debe ser consultada al Representante de la Dirección del SGC o Líder del Equipo de IA.

ANEXO 7 ESPECIFICACION DE PRODUCTO CHIA

	ESPECIFICACIONES: PRODUCTO TERMINADO "CHIA"	Página 3 de 5
	CODIGO: PRO.E.11	Versión: 1

CHÍA		
Son las semillas de chía que pasaron por el proceso de acondicionamiento y beneficiado (clasificado, seleccionado) y envasados, son aptas para consumo directo.		
Parámetros	Unidad	Valor
Tamaño de los granos		
Promedio	mm	1
Características bromatológicas		
Pureza total	%	>= 99,99
Humedad	%	<.9
Palitos	unidades/100g	Max. 1
Impurezas totales	%	0,01
Piedrecillas	unidades/100g	Max.1
Piedrecillas tipo cuarzo	unidades/100g	Ausencia
Insectos (enteros o partes)	unidades/100g	Ausencia
Otras semillas	unidades/100g	Max 1
Características nutricionales		
Proteínas	%	>= 20
Grasa	%	>= 28
Cenizas	%	< 6
Fibra cruda	%	>= 38
Características organolépticas		
Color	Marrón oscuro brillante	
Olor	Característico	
Sabor	Característico	
Aspecto	Homogéneo	
Características microbiológicas		
Mesofilos aerobios	UFC/g	<10 000
Coliformes totales	UFC/g	<100
E. Coli	UFC/g	Ausencia
Salmonella	en 25 g	Ausencia
Mohos y levaduras	UFC/g	1000
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 100
Bacillus cereus	UFC/g	<100
Enterobacterias	UFC/g	<100
Formas de Consumo e intenciones de uso		

Si la impresión de este documento no tiene un Sello de COPIA CONTROLADA de color rojo, se trata de una copia no controlada. Su vigencia debe ser consultada al Representante de la Dirección del SGC ó Líder del Equipo de IA.

	ESPECIFICACIONES: PRODUCTO TERMINADO "CHIA"	Página 4 de 5
	CODIGO: PRO.E.11	Versión: 1

Actualmente, su semilla entera se usa en la preparación de una bebida nutritiva y refrescante; con el aceite extraído de sus cotiledones se elaboran lacas artesanales.

El producto vegetal con la mayor concentración de ácido graso α -linolénico (omega 3) conocido hasta la fecha. Las propiedades nutritivas y medicinales.

Se comercializa como "semilla" entera o molida en farmacias, comercios naturistas, dietéticas y supermercados.

Su consumo se aplica para todo público en general y/o personas sometidas a actividad física moderada a intensa, según requerimientos nutricionales.

Es un alimento especial para personas celiacas (intolerantes al gluten) ya que la chia es libre de gluten.

Empaque	
Envases	Bolsas de polietileno, Papel kraft y polipropileno
Pesos	100g, 5 Lb, 25 Kg.
Volumen de envío	18 IN en contenedor de 20"
Información en la etiqueta	
Nombre producto:	CHIA
Certificador Orgánico:	si responde
Origen:	BOLIVIA
Exportado por:	SINDAN ORGANIC SRL
N° Lote:	
Importador:	
Fecha de vencimiento:	
Condiciones de almacenaje:	
VIDA UTIL ESPERADA	
La vida útil del producto tiene una duración de 1 años en condiciones adecuadas de almacenamiento (en lugar fresco y seco).	
Condiciones de manejo y distribución	
Manipulación delicada, el envío para la exportación se realiza en el contenedor, tomando todas las inspecciones de rigor, referidas a las condiciones de higiene con la que debe contar el vehículo de transporte.	

Si la impresión de este documento no tiene un Sello de COPIA CONTROLADA de color rojo, se trata de una copia no controlada. Su vigencia debe ser consultada al Representante de la Dirección del SGC ó Líder del Equipo de IA.

ANEXO 8: COMERCIO DE LA QUINUA

COMERCIO INTERNACIONAL DE LA QUINUA



THANIA HUAYLLANI

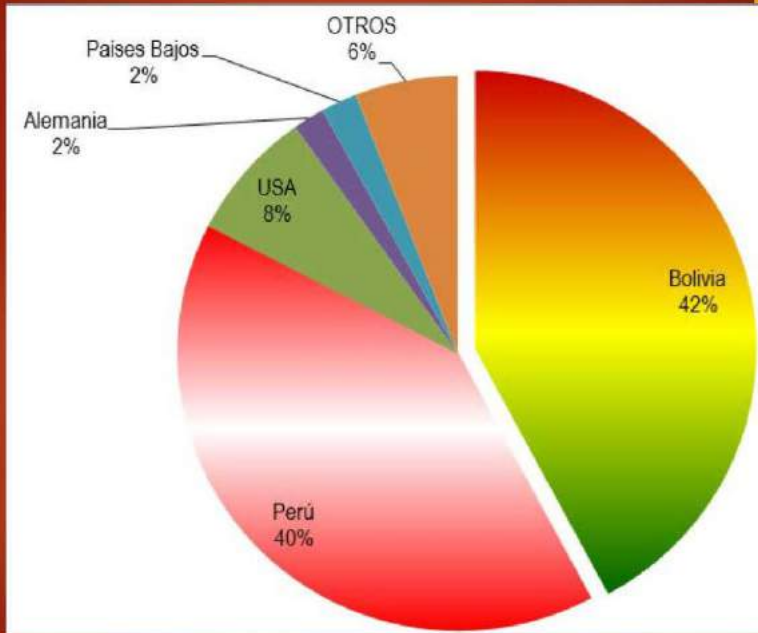
COORDINADORA COMITÉ ELABORACIÓN DE NORMA CODEX DE
QUINUA

PRINCIPALES EXPORTADORES DE QUINUA en miles \$us

Exportadores	valor exportada 2012	valor exportada 2013	valor exportada 2014	valor exportada 2015
Mundo	135016	278669	462701	
Bolivia	78912	153259	196637	61121
Perú	30715	79357	196507	58580
USA	13139	19300	30955	11005
Alemania	2969	7354	10570	2653
Países Bajos	4705	8535	8112	3005
Francia	2710	5115	5355	2519
Ecuador	0	402	3387	610
Reino Unido	224	787	2491	1561
Canadá	112	1004	2421	1507
España	65	796	2098	605
OTROS	1461	2760	4168	1772

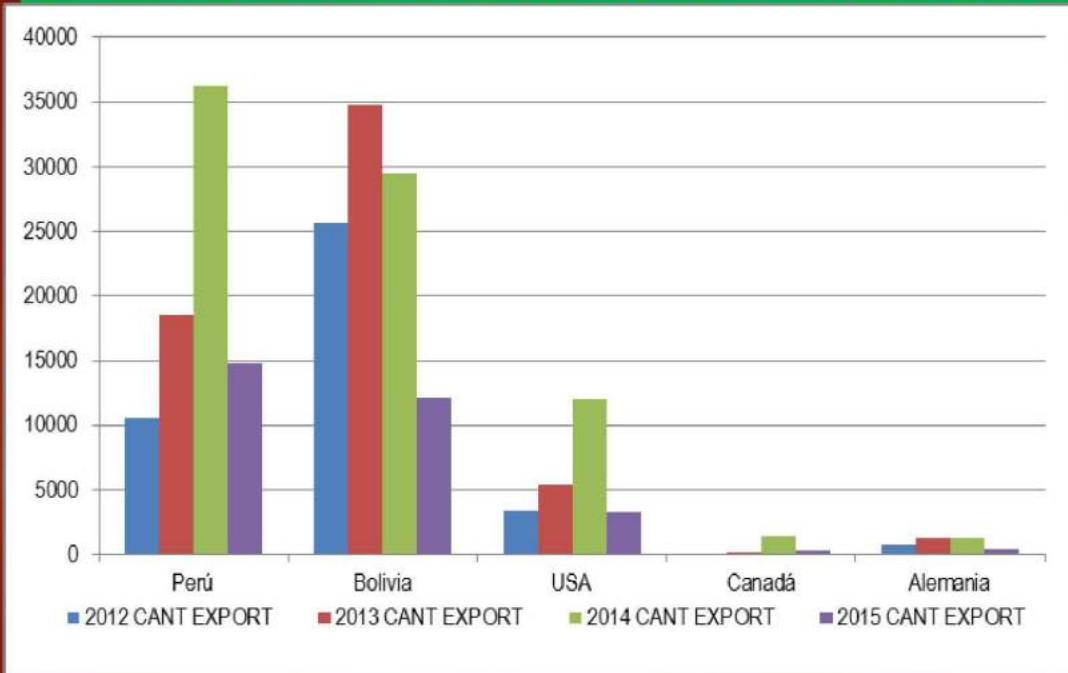
Fuente: Trademap (CC), Datamyria, Penta transactors. Elaboración: Propia

PRINCIPALES EXPORTADORES DE QUINUA en miles \$us Participación porcentual (2015)



Fuente: Trademap ICC, Datamyne, Penta transaction. Elaboración: Propia

PRINCIPALES EXPORTADORES DE QUINUA en TONELADAS



Fuente: Trademap ICC, Datamyne, Penta transaction. Elaboración: Propia

DATOS AGRONÓMICOS

	Bolivia	Perú
Total Ha. cultivadas	176.000 Ha	196.000 Ha
Rendimiento	545 Kg/Ha	1.162 Kg/Ha
Producción total TM	96.000	104.000
Nro. De cosechas	1	2 Región costera
% de cosecha orgánica	> 85%	< 50%

En este momento, ya unos 70 países producen quinua, y gracias a las nuevas tecnologías están logrando resultados cada vez más eficientes apoyados en que los mercados de Europa, Estados Unidos y Asia ven a este producto como uno de los más apetecidos por sus nutrientes.

Ahora cada vez son más los países en el mundo que producen quinua, entre ellos, Francia, Inglaterra, Suecia, Dinamarca, Holanda e Italia, antes mercados potenciales. Otros países africanos y asiáticos también están desarrollando proyectos, lo que supone una mayor producción mundial y el desarrollo de la comercialización que permita acceder a los grandes mercados.



Caracterización e mercados internacionales especializados

La quinua fue conquistando nichos de mercados, al mismo tiempo que un gran número de consumidores en países desarrollados modificaban sus patrones de consumo, privilegiando Alimentos saludables, asociados a características especiales de alto valor, como la cualidad orgánica o una asociación cultural. Los principales nichos de mercados que se han consolidado, o que muestran un mayor potencial, son:

- ▶ El mercado de alimentos orgánicos
- ▶ El mercado de productos vegetarianos o veganos
- ▶ El mercado Gluten---free
- ▶ El mercado de productos Kosher
- ▶ Mercado de alimentos gourmet

Estados Unidos	Tiendas en Línea	Europa
Wholefoods	Naturalgrocers.com	BioCoop
Safeway	Organic mall	La Vie Claire
Harris teeter	Organic Kingdom.com	Biomonde
Hannaford	True foods market	Naturalia
Albertsons	shopOrganic	Planet Organic
Food Lion	Burman's natural food	Bos Food
Publix Super Markets		
Pathmark		



ANEXO A – 9 TRAZABILIDAD DE LAS EXPORTACIONES



1.

REGISTRO SANITARIO

ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA
SENASAG
LEY INOCUIDAD 2011

CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO
No. 0954/2017

SE CERTIFICA

Que la Empresa: **SOCIEDAD INDUSTRIAL DE ALIMENTOS NATURALES ORGANICOS SINDAN ORGANIC SRL**
Cumple con los Requisitos Sanitarios según Informe Técnico UNIA/REG-INFTEC-64-308-2017
Quedando registrada con el R 2, No.

- | | |
|------------------------------|---|
| 1.- Nivel de Mercado | : Nacional |
| 2.- Tipo de Empresa | : SEMI-INDUSTRIAL |
| 3.- Grupo de Productos | : De los cereales y derivados (harinas) |
| 4.- Certificado Válido Hasta | : 21 de agosto de 2019 |

Este certificado debe exhibirse en forma permanente en la empresa.
Es cuanto certifica :

Que la Empresa : **SOCIEDAD INDUSTRIAL DE ALIMENTOS NATURALES ORGANICOS SINDAN ORGANIC SRL**
Cumple con los Requisitos Sanitarios exigidos por el SENASAG

La Paz, 26 de septiembre de 2017

2.

SISTEMA NACIONAL DE PRODUCCION ECOLOGICA



3.

ORDEN DE COMPRA



PURCHASE CONTRACT PUS180072
Contract date: 1/26/2018 Page 1 of 1

Dear Evelyn Huayllari,
We are pleased to continue having you as our supplier.
Seller: Sindan Organic SRL
Buyer: Tradin Organic USA, LLC
Commodity: Organic Quinoa White
CN Code: 10085000

Seller:	Sindan Organic SRL
Buyer:	Tradin Organic USA, LLC
Commodity:	Organic Quinoa White
CN Code:	10085000
Origin:	BOLIVIA
Quality:	As per Tradin Organic USA, LLC product specification
Certification:	NOP+KOSHER

In the execution of this contract and in accordance with the conditions, Tradin Organic USA, LLC agrees to purchase the quantity of product as set forth in the attached purchase order and to deliver the product to the buyer in accordance with the terms and conditions of the contract.
All pricing, discounts, including the discount methods used to be presented at least 3 days before the purchase order is placed. Supplier will be held responsible for all costs involved due to the presentation. The buyer agrees to return a signed copy of this contract. If the buyer has not received a signed version of the contract within 3 days after the contract date the contract will be deemed void. The contract will be null and void.
Date: 24 Jun 2018 Place: Scotts Valley
Tradin Organic USA, LLC
Evelyn Huayllari
Contract No: PUS180072
Evelyn Huayllari
SINDAN ORGANIC SRL

4.

ANALISIS DE PESTICIDAS

LABSER S.R.L.
 SERVICIOS ESPECIALIZADOS
 INFORME DE ENSAYO TOXICOLOGICO

INFORMACION DEL CLIENTE:
 Nombre de la empresa: AIPROCA
 Dirección: CAPURA
 Persona de contacto: Rafael Garcia Morejan
 Email persona de contacto:
 Teléfono (s): 87212222

IDENTIFICACION DE LA EMPRESA:
 Producto: QUINUA BLANCA PANDELA
 Cantidad recibida: 500 g
 Tipo de empaque:

RESULTADOS:
 Fecha de inicio de análisis: 05/04/2017
 Fecha de finalización de análisis: 02/09/2017

Parámetros	Valor Reportado	Unidad	Método de ensayo
Cipermetrina	No detectado	mg/Kg	GCMS Quechers EN15662

Av. 12 de Octubre N° 2624, Zona Serekala • Teléfono (591) 2 284227
 info@labser.com.bo • www.labser.com.bo

5

RECEPCION DE MATERIA PRIMA

SINDAN
 RECEPCION Y PESAJE DE MATERIA PRIMA E INSPECCION DE VEHICULO
 CODIGO: PRO.P09.R01

FECHA DE INTERNACION: 14/09/2017
 MARCADOR DE VEHICULO: NS 72227

PRODUCTO	LOTE	CALIDAD
Quinua Blanca	119-16	ORGANICO
Quinua Roja	OR	FLO
Quinua Negra	ON	CONVENCIONAL

RECEBIDO POR: RAFAEL GARCIA MOREJAN
 CAPURA

RECEBIDO POR: RAFAEL GARCIA MOREJAN
 CAPURA

ENTREGUE CONFORME: [Firma]
 FIRMADO POR: [Firma]
 RECIBI CONFORME: [Firma]

6

CONTROL DE CALIDAD MP

Region
Control de Calidad en Materia Prima para el grano de
Quinoa Blanca y quinoa lavada
CODIGO: CAL.P.02-06-002

Versión: 07

PRODUCTO: QUINUA BLANCA ORGANICA N° DE LOTE: QBO-117-16
NOTA DE INGRESOS: 2227 NOMBRE DEL PROVEEDOR: RAPAFEL GARCIA
FECHA: 2017-09-11 CODIGO DE BARRAS: 400

CANTIDAD DE LOS GRANOS PESO PARA CARACTERISTICAS (g)

CARACTERISTICA I	Muestra 1 (g)	Porcentaje (%)	Dentro de especificación
Impurezas totales a 1,4 mm	0,25	2,29	SI
TOTAL	0,25	2,29	

II. PUREZA FISICA

CARACTERISTICA II	Valor	Dentro de especificación
Pedris (g)	0	SI
Presencia de insectos muertos (total, promedio)	0	SI
Presencia de insectos vivos a 1,4 mm (total, g)	0	SI
Enchufe o boma (g)	0	SI
Ultrazon (g)	0	SI
Pielosa (g)	0	SI
Cusco (g)	0	SI
IMPUREZAS TOTALES (g)	0,00	
IMPUREZAS TOTALES (%)	0,00	
PUREZA FISICA (g)	100,00	Dentro de especificación
PUREZA FISICA (%)	99,84	SI

IV. BIOMATELOGICO y OTROS

CARACTERISTICA III	Muestra 1	CARACTERISTICA IV	Unidad	Valor reportado	Dentro de especificación
Color	Característico	Granel	%	0,00	SI
Olor	Característico				
Sabor	Característico				
Aspecto	Característico				

Observaciones: SINDAN

Responsable: ING. AMBA COLEMAN BARRON
Cargo: ANALISTA DE CALIDAD
Fecha: 2017/09/11

Producto: QUINUA BLANCA ORGANICA
Proveedor: RAPAFEL GARCIA
Lote: QBO-117-16
N° de pesos: 2227
Fecha: 2017/09/11
Nota de remision: 2227

Nota: Reportar control de calidad en observaciones solo para QUINUA LAVADA

Página 17

7

REGISTRO PROCESO

REGISTRO
SELECCIONADO DE QUINUA
CODIGO: PRO.P.01-01

Versión: 11

PRODUCTO: QUINUA BLANCA ORGANICA LOTE: QBO-117-16 SEMANA: 40

INGRESO DE QUINUA AL SELECCIONADO

FECHA	TURNO	N° BOLSA X PESO	TOTAL KG	HORAS UTILIZADAS		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
				INICIO	FINAL		
20-10-17	AM	50 X 50	2.500	20:30	21:50	Garza	
20-10-17	PM	250 X 50	12.500	23:00	05:30	Flores	
20-10-17	PM	166 X 50	8.300	14:14	22:00	Barral	
21-10-17			20,2			Barral	
TOTAL:		416,00	23.300,2				

SALIDA DE PRODUCTO TERMINADO PARA EXPORTACIÓN

FECHA	TURNO	CANTIDAD	ECHE DE INGRESO	LOTE DE INGRESACION	CENTRO	BOMAS/INIZIADORA		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
						INICIO	FINAL		
5-10-17	3 ^{ra}	10 X 1000	10.000	BU. B	Alvarez	11:10	15:35	Regada	
6-10-17	3 ^{ra}	7 X 1000	7.000	BU. B	Alvarez	14:15		Euro	
6-10-17	3 ^{ra}	284	584	BU. B	Alvarez		13:20	Regada	
6-10-17	2da		416	BU. B	Alvarez	20:30		Regada	
6-10-17	2da	1 X 1000	1.000	BU. B	Alvarez			Regada	
6-10-17	2da		601,5	BU. B	Alvarez	21:18		Regada	
TOTAL (BOLSA X PESO):		21.615 X 1000							

(A) TOTAL KG DE PRODUCTO TERMINADO: 21615

8

REGISTRO:		Flujo de Procesamiento		CODIGO : SG CIA P.10.R.01		Version: 0	
PRODUCTO	QUINUA BLANCA	CANTIDAD	0,00000	CONSUMO AGUA	42	303	
CORTEZA	3018	SEMANAS	35	BOLSAS TERMINADAS	35,97	448	
LOTE	082-117-16	UNIDAD	30,0 kg BOLSAS				

SALIDA DE PRODUCTO DE MATERIA PRIMA AL ESCARIFICADO 6 SELECCIONADO			
Bolsas	Kg	Kg/Bolsa	
439	24.500	55,81	

FECHA	TURNO	NOT. INT.	INICIO ALMACEN DE PRODUCTO TERMINADO	SALIDA DEL ALMACEN	SALIDA AL ALMACEN DE PRODUCTO TERMINADO	LOTES DE EXPORTACION	CLIENTE	Nº DE CONTRATO	Nº DE LOTE EMBAQUE	RESPON-SABLES
05/10/17	3		200,00	1.000,00	20,000	10.000,00	ALMACEN DE PROD TERMINADO	BB-01-15		BRESORIO
06/10/17	1		101,68	9.584,00	19.584,0	19.584,00	ALMACEN DE PROD TERMINADO	BB-01-15		RUBEN
06/10/17	2		40,35	2.017,50	21.001,5	21.001,50	ALMACEN DE PROD TERMINADO	BB-01-15		IAJME
06/12/17	2	1334		32,08	2.000,00	20.000,00	QBO-105-16	MPULSE TRADING	269-2017	K4966-07-17
06/02/18	1	1361		400,08	20.000,76	3,8	PUS180072-01	ADIN ORGANIC L	112-2016	K3066-05-17
				0,08	3,76		MEMBRANA DE RE-ENVASADO			
							SALDO CORRELATIVO DE LOTES			
TOTAL			432,0	21.601,50	432,0	21601,5				

Resultados Obtenidos después del Procesamiento													
	Primera	Segunda	Tercera	Cuarta	Rechazo	Cero	Recapado de los cangilones	Tallos y otras imp.	Fibras (8-11)	Chirras Menudas sin lugar	Saponina	Pelvo + Prod.	TOTALS
Nº de Bolsas	492,03	12,8	8,2	1,9	4,7	0,4	0,5	0,6	2,0	3,3	21,8	0,3	462,31
Peso (Kg.)	21.601,50								19,28	62,80	1.089,37	17,04	24.322
%	88,17%								40%	0,26%	4,45%	0,07%	98,80%

PROVEEDOR	NR	Nº BOLSAS	KG
13/09/2017 RAFAEL GARCIA	2227	439	24499,6
TOTAL		439	24.499,6

9

CONTROL DE CALIDAD

SINDAN ORGANIC SRL
SOCIEDAD INDUSTRIAL DE ALIMENTOS NATURALES Y ORGANICOS

Registro: 08/02/2018
Producto: ORGANIC QUINOA WHITE ROYAL
Proceso: FINISHED PRODUCT
Fecha: FEBRUARY 2018
Cantidad: 20,00376

V. BIOMATELOGIC	RESULTS	SINDAN REQUIREMENTS	CLIENT SPECIFICATIONS
Moisture (%)	10,08	max. 13,0%	
Saponin (mg/100 g)	0,00	max. 36,72 (mg/100g)	

PERSON IN CHARGE: Eng. Ruben Alarcon Corina
COMPANY POSITION: RESPONSIBLE QUALITY CONTROL

PRODUCT LIBERATION: THE PRODUCT MEET THE REQUIREMENTS

THE LOTE IS AUTHORIZED FOR SHIPPING: SI

AUTHORIZED BY: Lic. Evelyn Huayllani Arcaño
COMPANY POSITION: MANAGER COMMERCIALIZATION

10

FACTURA COMERCIAL

SINDAN
SOCIEDAD INDUSTRIAL DE ALIMENTOS
NATURALES ORGANICOS SINDAN ORGANIC SRL
CALLE MARIPOSA
AV. HERRERA 777 URBANIZACION V. DEL CARMEN
TEL: (591) 21011488/2222
WWW.SINDANORGANIC.COM.BV
MIRAFLORES - LA PAZ - BOLIVIA

COMERCIAL INVOICE
FACTURA COMERCIAL
DE EXPORTACION
(Sin Derecho a Crédito Fiscal)

NIT: 181252025
FACTURA Nº: 61
AUTORIZACION Nº: 114404700009815

COPIA: ADUANA NACIONAL
ESTACIONES DE CONTROL PRODUCCION
(Bolsas): 17644, evidencia de sus
notas, (Mts) 40000, (Cm) 1000

Place and Date / Lugar y Fecha: El Alto, 2 de FEBRERO de 2018
Buyer/Comprador: TRADIN ORGANIC USA, LLC
Address/Dirección: 100 Enterprise Way, Suite B-101 Scotts Valley, CA 95066 UNITED STATES
Contract No/Contrato N°: 180072(112-2018)

Moneda de la Transacción Comercial: Dolares Americanos
TIPO DE CAMBIO 1 \$US: 6.96

ITEMS	DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN	GROSS WEIGHT Kg. PESO BRUTO Kg.	NET WEIGHT Kg. PESO NETO Kg.	PRECIO UNITARIO	PRECIO
1	Organic White Quinoa, LUS180812, certified CERES GmbH 1764 Bags with 11,34 Kg/ 25 lbs, each one in Kraft paper bags Lote N: QBO-117-16 / Bach N: PUS180072-01 NANDINA 1008.50.90.00 (Harvest: 2017)	20,321.28	20,003.76	2.10	42

"ESTA FACTURA CONTRIBUYE AL DESARROLLO DEL PAÍS. EL USO EXCESO DE ESTA SERÁ SANCIONADO DE ACUERDO A LEY"

11

CERTIFICADO FITOSANITARIO

CERTIFICADO FITOSANITARIO DE EXPORTACION
PHYTOSANITARY CERTIFICATE
Rev. 1/02-25/02

ORGANIZACION DE PROTECCION FITOSANITARIA A ORGANIZACION DE PROTECCION FITOSANITARIA
PLANT PROTECTION ORGANIZATION BOLIVIA BO PLANT PROTECTION ORGANIZATION
ESTADOS UNIDOS

DESCRIPCION DEL ENVIO - DESCRIPTION OF CONSIGNMENT

Nombre y dirección del exportador - Name and address of exporter
SOCIEDAD INDUSTRIAL DE ALIMENTOS NATURALES ORGANICOS SINDAN ORGANIC S.R.L. (AV. ARICA Nº 777, URBANIZACION V. DEL CARMEN)

Nombre y dirección declarada del destinatario - Declared name of consignee
TRADIN ORGANIC USA, LLC. (100 ENTERPRISE WAY, SUITE B101 SCOTTS VALLEY, CA 95066)

Número y descripción de los bultos - Number and description of package
1764 BOLSAS DE PAPEL KRAFT

Lugar de origen - Place of origin
ORURO

Medio de transporte declarado - Declared mode of transport
TERRESTRE-MARITIMO

Cantidad declarada y nombre del producto - Name of product and quantity declared
20003.76 kg (s) de Quinoa (Grano) - [BLANCA]

TRATAMIENTO DE DESINFECTACION

Fecha - Date: xx/xx/xx
Tratamiento - Treatment: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Producto químico (ingrediente activo) - Chemical (Active ingredient)
XX

Densidad y temperatura - Density and temperature
XX

Lugar de salida - Place of issue: **La Paz - Bolivia**

Nombre del funcionario autorizado - Name of authorized officer:
Nelly Lourdes Calle Kantuta

Cargo oficial - Official function:
Inspector Fitosanitario

Fecha - Date:
La Paz, 7 de febrero de 2018

12

CERTIFICADO DE ORIGEN

1. Goods consigned from (Exporter's business name, address, country)
 SOCIEDAD INDUSTRIAL DE ALIMENTOS NATURALES ORGANICOS SINDAN ORGANIC S.R.L.
 AV. ARICA N° 777 VIRGEN DEL CARMEN - SENKATA EL ALTO - LA PAZ - BOLIVIA

2. Goods consigned to (Consignee's name, address, country)
 TRADIN ORGANIC USA LLC.
 100 Enterprise Way,
 Suite B-101 Scotts Valley, CA 95085
 United States

1. Goods consigned from (Exporter's business name, address, country)
 SOCIEDAD INDUSTRIAL DE ALIMENTOS NATURALES ORGANICOS SINDAN ORGANIC S.R.L.
 AV. ARICA N° 777 VIRGEN DEL CARMEN - SENKATA EL ALTO - LA PAZ - BOLIVIA

2. Goods consigned to (Consignee's name, address, country)
 TRADIN ORGANIC USA LLC.
 100 Enterprise Way,
 Suite B-101 Scotts Valley, CA 95085
 United States

3. Name of the export and import (to be in brackets)
 Terminus Boliviana
 Oakland - United States

4. Particulars of goods
 Organic White Quinoa

5. Date of issue
 15 FEB 2018

6. Signature
 [Signature]

7. Seal
 [Seal]

8. Origin
 Organic White Quinoa

9. Net Weight
 11,34 kg

10. Lot Number
 QBO-117-16

11. Batch Number
 PUS160072-01 ; LUS160812

12. Product of Bolivia
 Product of Bolivia, Processed by SINDAN ORGANIC SRL.

13. Certified Organic by
 CERES GmbH.

14. Issued in
 Bolivia

15. Issued at
 [Location]

16. Number of packages
 [Number]

17. Gross Weight
 [Weight]

18. Net Weight
 [Weight]

19. Number of packages
 [Number]

20. Gross Weight
 [Weight]

21. Net Weight
 [Weight]

22. Number of packages
 [Number]

23. Gross Weight
 [Weight]

24. Net Weight
 [Weight]

25. Number of packages
 [Number]

26. Gross Weight
 [Weight]

27. Net Weight
 [Weight]

28. Number of packages
 [Number]

29. Gross Weight
 [Weight]

30. Net Weight
 [Weight]

31. Number of packages
 [Number]

32. Gross Weight
 [Weight]

33. Net Weight
 [Weight]

34. Number of packages
 [Number]

35. Gross Weight
 [Weight]

36. Net Weight
 [Weight]

37. Number of packages
 [Number]

38. Gross Weight
 [Weight]

39. Net Weight
 [Weight]

40. Number of packages
 [Number]

41. Gross Weight
 [Weight]

42. Net Weight
 [Weight]

43. Number of packages
 [Number]

44. Gross Weight
 [Weight]

45. Net Weight
 [Weight]

46. Number of packages
 [Number]

47. Gross Weight
 [Weight]

48. Net Weight
 [Weight]

49. Number of packages
 [Number]

50. Gross Weight
 [Weight]

51. Net Weight
 [Weight]

52. Number of packages
 [Number]

53. Gross Weight
 [Weight]

54. Net Weight
 [Weight]

55. Number of packages
 [Number]

56. Gross Weight
 [Weight]

57. Net Weight
 [Weight]

58. Number of packages
 [Number]

59. Gross Weight
 [Weight]

60. Net Weight
 [Weight]

61. Number of packages
 [Number]

62. Gross Weight
 [Weight]

63. Net Weight
 [Weight]

64. Number of packages
 [Number]

65. Gross Weight
 [Weight]

66. Net Weight
 [Weight]

67. Number of packages
 [Number]

68. Gross Weight
 [Weight]

69. Net Weight
 [Weight]

70. Number of packages
 [Number]

71. Gross Weight
 [Weight]

72. Net Weight
 [Weight]

73. Number of packages
 [Number]

74. Gross Weight
 [Weight]

75. Net Weight
 [Weight]

76. Number of packages
 [Number]

77. Gross Weight
 [Weight]

78. Net Weight
 [Weight]

79. Number of packages
 [Number]

80. Gross Weight
 [Weight]

81. Net Weight
 [Weight]

82. Number of packages
 [Number]

83. Gross Weight
 [Weight]

84. Net Weight
 [Weight]

85. Number of packages
 [Number]

86. Gross Weight
 [Weight]

87. Net Weight
 [Weight]

88. Number of packages
 [Number]

89. Gross Weight
 [Weight]

90. Net Weight
 [Weight]

91. Number of packages
 [Number]

92. Gross Weight
 [Weight]

93. Net Weight
 [Weight]

94. Number of packages
 [Number]

95. Gross Weight
 [Weight]

96. Net Weight
 [Weight]

97. Number of packages
 [Number]

98. Gross Weight
 [Weight]

99. Net Weight
 [Weight]

100. Number of packages
 [Number]

101. Gross Weight
 [Weight]

102. Net Weight
 [Weight]

103. Number of packages
 [Number]

104. Gross Weight
 [Weight]

105. Net Weight
 [Weight]

106. Number of packages
 [Number]

107. Gross Weight
 [Weight]

108. Net Weight
 [Weight]

109. Number of packages
 [Number]

110. Gross Weight
 [Weight]

111. Net Weight
 [Weight]

112. Number of packages
 [Number]

113. Gross Weight
 [Weight]

114. Net Weight
 [Weight]

115. Number of packages
 [Number]

116. Gross Weight
 [Weight]

117. Net Weight
 [Weight]

118. Number of packages
 [Number]

119. Gross Weight
 [Weight]

120. Net Weight
 [Weight]

13

PACKING LIST

PACKING LIST N° 112-0218

Name and Address of the consignee:
 TRADIN ORGANIC USA, INC.
 100 Enterprise Way, Suite #101
 Scotts Valley, CA 95086
 UNITED STATES

Name:
 Tradin Trade Services - Brisbane
 50 Cyprus Lane
 Brisbane CA 40005
 UNITED STATES

Origin: Bolivia
 Origin: Bolivia
 Destination: OAKLAND
 Package: Paper Bags
 Manipulate: Delicate Load
 Container N°: CAL3821634
 Seal N°: F.0042058

ITEMS	Quantity	Weight	Description
1	1,264	11,34	Bags of ORGANIC WHITE QUINOA, each with 11,34 kg Lot. N°: 1-QBO117-16 / Batch N° PUS160072-01

1. Date of issue: 15 FEB 2018

2. Signature: [Signature]

3. Seal: [Seal]

4. Origin: Organic White Quinoa

5. Net Weight: 11,34 kg

6. Lot Number: QBO-117-16

7. Batch Number: PUS160072-01 ; LUS160812

8. Product of Bolivia: Product of Bolivia, Processed by SINDAN ORGANIC SRL.

9. Certified Organic by: CERES GmbH.

10. Issued in: Bolivia

11. Issued at: [Location]

12. Number of packages: [Number]

13. Gross Weight: [Weight]

14. Net Weight: [Weight]

15. Number of packages: [Number]

16. Gross Weight: [Weight]

17. Net Weight: [Weight]

18. Number of packages: [Number]

19. Gross Weight: [Weight]

20. Net Weight: [Weight]

21. Number of packages: [Number]

22. Gross Weight: [Weight]

23. Net Weight: [Weight]

24. Number of packages: [Number]

25. Gross Weight: [Weight]

26. Net Weight: [Weight]

27. Number of packages: [Number]

28. Gross Weight: [Weight]

29. Net Weight: [Weight]

30. Number of packages: [Number]

31. Gross Weight: [Weight]

32. Net Weight: [Weight]

33. Number of packages: [Number]

34. Gross Weight: [Weight]

35. Net Weight: [Weight]

36. Number of packages: [Number]

37. Gross Weight: [Weight]

38. Net Weight: [Weight]

39. Number of packages: [Number]

40. Gross Weight: [Weight]

41. Net Weight: [Weight]

42. Number of packages: [Number]

43. Gross Weight: [Weight]

44. Net Weight: [Weight]

45. Number of packages: [Number]

46. Gross Weight: [Weight]

47. Net Weight: [Weight]

48. Number of packages: [Number]

49. Gross Weight: [Weight]

50. Net Weight: [Weight]

51. Number of packages: [Number]

52. Gross Weight: [Weight]

53. Net Weight: [Weight]

54. Number of packages: [Number]

55. Gross Weight: [Weight]

56. Net Weight: [Weight]

57. Number of packages: [Number]

58. Gross Weight: [Weight]

59. Net Weight: [Weight]

60. Number of packages: [Number]

61. Gross Weight: [Weight]

62. Net Weight: [Weight]

63. Number of packages: [Number]

64. Gross Weight: [Weight]

65. Net Weight: [Weight]

66. Number of packages: [Number]

67. Gross Weight: [Weight]

68. Net Weight: [Weight]

69. Number of packages: [Number]

70. Gross Weight: [Weight]

71. Net Weight: [Weight]

72. Number of packages: [Number]

73. Gross Weight: [Weight]

74. Net Weight: [Weight]

75. Number of packages: [Number]

76. Gross Weight: [Weight]

77. Net Weight: [Weight]

78. Number of packages: [Number]

79. Gross Weight: [Weight]

80. Net Weight: [Weight]

81. Number of packages: [Number]

82. Gross Weight: [Weight]

83. Net Weight: [Weight]

84. Number of packages: [Number]

85. Gross Weight: [Weight]

86. Net Weight: [Weight]

87. Number of packages: [Number]

88. Gross Weight: [Weight]

89. Net Weight: [Weight]

90. Number of packages: [Number]

91. Gross Weight: [Weight]

92. Net Weight: [Weight]

93. Number of packages: [Number]

94. Gross Weight: [Weight]

95. Net Weight: [Weight]

96. Number of packages: [Number]

97. Gross Weight: [Weight]

98. Net Weight: [Weight]

99. Number of packages: [Number]

100. Gross Weight: [Weight]

101. Net Weight: [Weight]

102. Number of packages: [Number]

103. Gross Weight: [Weight]

104. Net Weight: [Weight]

105. Number of packages: [Number]

106. Gross Weight: [Weight]

107. Net Weight: [Weight]

108. Number of packages: [Number]

109. Gross Weight: [Weight]

110. Net Weight: [Weight]

111. Number of packages: [Number]

112. Gross Weight: [Weight]

113. Net Weight: [Weight]

114. Number of packages: [Number]

115. Gross Weight: [Weight]

116. Net Weight: [Weight]

117. Number of packages: [Number]

118. Gross Weight: [Weight]

119. Net Weight: [Weight]

120. Number of packages: [Number]

121. Gross Weight: [Weight]

122. Net Weight: [Weight]

123. Number of packages: [Number]

124. Gross Weight: [Weight]

125. Net Weight: [Weight]

126. Number of packages: [Number]

127. Gross Weight: [Weight]

128. Net Weight: [Weight]

129. Number of packages: [Number]

130. Gross Weight: [Weight]

131. Net Weight: [Weight]

132. Number of packages: [Number]

133. Gross Weight: [Weight]

134. Net Weight: [Weight]

135. Number of packages: [Number]

136. Gross Weight: [Weight]

137. Net Weight: [Weight]

138. Number of packages: [Number]

139. Gross Weight: [Weight]

140. Net Weight: [Weight]

141. Number of packages: [Number]

142. Gross Weight: [Weight]

143. Net Weight: [Weight]

144. Number of packages: [Number]

145. Gross Weight: [Weight]

146. Net Weight: [Weight]

147. Number of packages: [Number]

148. Gross Weight: [Weight]

149. Net Weight: [Weight]

150. Number of packages: [Number]

151. Gross Weight: [Weight]

152. Net Weight: [Weight]

153. Number of packages: [Number]

154. Gross Weight: [Weight]

155. Net Weight: [Weight]

156. Number of packages: [Number]

157. Gross Weight: [Weight]

158. Net Weight: [Weight]

159. Number of packages: [Number]

160. Gross Weight: [Weight]

161. Net Weight: [Weight]

162. Number of packages: [Number]

163. Gross Weight: [Weight]

164. Net Weight: [Weight]

165. Number of packages: [Number]

166. Gross Weight: [Weight]

167. Net Weight: [Weight]

168. Number of packages: [Number]

169. Gross Weight: [Weight]

170. Net Weight: [Weight]

171. Number of packages: [Number]

172. Gross Weight: [Weight]

173. Net Weight: [Weight]

174. Number of packages: [Number]

175. Gross Weight: [Weight]

176. Net Weight: [Weight]

177. Number of packages: [Number]

178. Gross Weight: [Weight]

179. Net Weight: [Weight]

180. Number of packages: [Number]

181. Gross Weight: [Weight]

182. Net Weight: [Weight]

183. Number of packages: [Number]

184. Gross Weight: [Weight]

185. Net Weight: [Weight]

186. Number of packages: [Number]

187. Gross Weight: [Weight]

188. Net Weight: [Weight]

189. Number of packages: [Number]

190. Gross Weight: [Weight]

191. Net Weight: [Weight]

192. Number of packages: [Number]

193. Gross Weight: [Weight]

194. Net Weight: [Weight]

195. Number of packages: [Number]

196. Gross Weight: [Weight]

197. Net Weight: [Weight]

198. Number of packages: [Number]

199. Gross Weight: [Weight]

200. Net Weight: [Weight]

16

CERTIFICADO DE SALIDA

Aduana Nacional  **CERTIFICADO DE SALIDA**  **SUMA**
Sistema Único de Modernización Aduanera

↓

Número de trámite :	DS-2018-422-3815				
Declarante :	SOCIEDAD INDUSTRIAL DE ALIMENTOS NATURALES ORGANICOS SINDAN ORGANIC SRL				
Exportador :	SOCIEDAD INDUSTRIAL DE ALIMENTOS NATURALES ORGANICOS SINDAN ORGANIC SRL				
Domicilio legal :	VIRGEN DEL CARMEN SENKATA, ARICA, 777, EL ALTO, BOLIVIA, LA PAZ, 2852414, 2853402, evelyn@sindanorganico.com.bo				
Aduana de despacho:	FRONTERA TAMBO QUEMADO				
Aduana de salida :	FRONTERA TAMBO QUEMADO				
País de destino declarado :	ESTADOS UNIDOS				
Modo de transporte utilizado :	TRANSPORTE CARRETERO				
Fecha efectiva de salida :	10/02/2018 13:32				
A. INFORMACIÓN DE LA DECLARACIÓN DE MERCANCIAS DE EXPORTACIÓN					
Valor FOB (USD)	Valor total de transacción(USD)	Tipo de Cambio	Cantidad de bultos	Peso Bruto (Kg)	
41857.90	42007.90	6.96	1764	20321.28	
B. INFORMACIÓN DE MANIFIESTOS DE CARGA CON LOS QUE SE EFECTIVIZÓ LA EXPORTACIÓN					
Nro. Manifiesto	Nro. Placa	Empresa de Transporte	Doc. de Embarque	Cantidad Bultos	Peso Bruto (Kg)
MS-2018-422-25658	3187YC	NEW MOON TRANSPORT S.R.L.	NEW009	1764.0	20321.28

17

BILL OF LADING BL

MSC MEDITERRANEAN SHIPPING COMPANY S.A. BILL OF LADING No. **MSCUB289227**
NON-NEGOTIABLE COPY

CONSIGNEE: This B/L is not negotiable unless marked "To Order" or "To Order of ..." here.
TRADIN ORGANIC USA, LLC
100 Enterprise Way, Suite B101
Scotts Valley, CA 95066
UNITED STATES

NOTIFY PARTIES: (No responsibility shall attach to Carrier or to his Agent for failure to notify - see Clause 20)
FedEx Trade Networks - Brisbane Contact: FedEx Trade Networks - Brisbane
80 Cyprus Lane Phone: +13.057.3439
Brisbane CA 94005 Fax: +13.057.9529
UNITED STATES

VESSEL AND VOYAGE NO (see Clause 8 & 9) **LILLY SCHULTE - PM807R** PORT OF LOADING **Arica, Chile**

BOOKING REF. (67) SHIPPER'S REF. PORT OF DISCHARGE
070ILP0054931 **XXXXXXXXXXXXXXXX** **Oakland, United States**

PARTICULARS FURNISHED BY THE SHIPPER - NOT CHECKED

Container Numbers, Seal Numbers and Marks	Description of Packages (Continued on attached Bill of Lading)
CAIU3821634 20' DRY VAN Seal Number: FJ00423058 Tare Weight: 2,200 kgs.	1764 Bag(s) of CONTAINING: - Organic White Quinoa 1764 Bags with 11,34 kg. each, in Kraft paper bags Lote N : QBO-117-16 Bach N : PUS180072-01 LUS180812 Certified by CERES GmbH PRODUCT OF BOLIVIA NANDINA : 1008.50.90.00 Total: 1764 Bags FREIGHT COLLECT

Feb 10 2018 10:00 AM A 202114996

ANEXO A – 10

CERTIFICACION DE APLICACIÓN DE FSSC 22000

Certificado

Norma de aplicación **FSSC 22000**
Se ha evaluado el sistema de gestión para la seguridad de los alimentos de Sociedad Industrial de Alimentos Naturales y Orgánicos – SINDAN ORGANIC S.R.L., El Alto - Murillo - La Paz, y se hace constar que éste cumple los requisitos de FSSC 22000.
El procedimiento de certificación para sistemas de seguridad de los alimentos inclusive ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 y los requisitos adicionales de FSSC 22000 están cumplidos.

Nº registro certificado 01 454 1529955

Titular del certificado: **Sociedad Industrial de Alimentos Naturales y Orgánicos – SINDAN ORGANIC S.R.L**
Av. Arica No. 777 – Zona Senkata
El Alto - Murillo - La Paz
Bolivia

Campo de aplicación: Recepción, almacenamiento, procesamiento, envasado y despacho de quinua, cañahua, amaranto, chía en grano para exportación.
Seleccionado y fraccionado de semillas (chía, sésamo, cañahua, y amaranto), legumbres (frejol, lenteja) y quinua, para el mercado local.
Elaboración y envasado de harinas y hojuelas de quinua para exportación y mercado local.

Categoría: E

Se ha expedido este certificado sobre la base del procedimiento de certificación FSSC-22000, 3ª versión, publicada el 10 de abril de 2013.
El sistema de certificación incluye al menos una auditoría anual de los sistemas de gestión para la seguridad de los alimentos y al menos una revisión anual de los elementos PRP, así como requisitos adicionales que resultan del procedimiento y del estándar ISO/TS 22002-1.

Validez: Fecha de la decisión relativa a la certificación: 2016-02-01
Primera certificación: 2016-02-01
Fecha de reexpedición: 2018-01-22
Válida hasta : 2019-01-31
2018-01-22 (Change)


Management
TÜV Rheinland Cert GmbH
Am Grauen Stein - 51105 Köln

**ANEXO A- 11 REFERENCIAS CRUZADAS ENTRE LA NORMA ISO 22000: 2005
Y LOS DE LA ISO 9001: 2001**

ISO 22000: 2005		ISO 9001: 2001	
Introducción		01 02 03 04	Introducción Generalidades Enfoque basado en procesos Relación con la ISO 9004 Compatibilidad con otros sistemas de gestión
Objeto y campo de aplicación	1	1 1.1 1.2	Objeto y campo de aplicación Generalidades Aplicación
Referencias normativas	2	2	Referencias normativas
Términos y definiciones	3	3	Términos y definiciones
Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	4	4	Sistema de gestión de calidad
Requisitos generales	4.1	4.1	Requisitos generales
Requisitos de la documentación	4.2	4.2	Requisitos de la documentación
Generalidades	4.2.1	4.2.1	Generalidades
Control de documentos	4.2.2	4.2.3	Control de documentos
Control de registros	4.2.3	4.2.4	Control de registros
Responsabilidad de la Dirección	5	5	Responsabilidad de la Dirección
Compromiso de la Dirección	5.1	5.1	Compromiso de la Dirección
Política de inocuidad de los alimentos	5.2	5.3	Política de la calidad
Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	5.3	5.4.2	Planificación del sistema de gestión de calidad
Responsabilidad y autoridad	5.4	5.5.1	Responsabilidad y autoridad
Líder del equipo de inocuidad de los alimentos	5.5	5.5.2	Representante de la Dirección
Comunicación	5.6	5.5	Responsabilidad, autoridad y comunicación
Comunicación externa	5.6.1	7.2.1	Determinación de los requisitos relacionados con el producto
Comunicación interna	5.6.2	5.5.3	Comunicación interna
Preparación y respuesta ante la emergencia	5.7	5.2	Enfoque al cliente
		8.5.3	Acción preventiva
Revisión por la Dirección	5.8	5.6	Revisión por la Dirección
Generalidades	5.8.1	5.6.1	Generalidades
Información para la revisión	5.8.2	5.6.2	Información para la revisión
Resultados de la revisión	5.8.3	5.6.3	Resultados de la revisión
Gestión de los recursos	6	6	Gestión de los recursos
Provisión de recursos	6.1	6.1	Provisión de recursos
Recursos humanos	6.2	6.2	Recursos humanos
Generalidades	6.2.1	6.2.1	Generalidades

ISO 22000: 2005		ISO 9001: 2001	
Competencia, toma de conciencia y formación	6.2.2	6.2.2	Competencia, toma de conciencia y formación
Infraestructura	6.3	6.3	Infraestructura
Ambiente de trabajo	6.4	6.4	Ambiente de trabajo
Planificación y realización de productos inocuos	7	7	Realización del producto
Generalidades	7.1	7.1	Planificación de la realización del producto
Programas de prerrequisitos (PPRs)	7.2 7.2.1 7.2.2 7.2.3	6.3 6.4 7.5.1 8.5.3 7.5.5	Infraestructura Ambiente de trabajo Control de la producción y de la prestación del servicio Acción preventiva Preservación del producto
Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros	7.3	7.3	Diseño y desarrollo
Generalidades	7.3.1		
Equipo de inocuidad de los alimentos	7.3.2		
Características del producto	7.3.3	7.4.2	Información de las compras
Uso pretendido	7.3.4	7.2.1	Determinación de los requisitos relacionados con el producto
Diagramas de flujo, etapas del proceso y medidas de control	7.3.5	7.2.1	Determinación de los requisitos relacionados con el producto
Análisis de peligros	7.4	7.3.1	Planificación del diseño y desarrollo
Generalidades	7.4.1		
Identificación de peligros y determinación de los niveles aceptables	7.4.2		
Evaluación de peligros	7.4.3		
Selección y evaluación de las medidas de control	7.4.4		
Estableciendo los programas de prerrequisitos operacionales (PPRs)	7.5	7.3.2	Elementos de entrada para el diseño y desarrollo
Estableciendo el plan HACCP	7.6	7.3.3	Resultados del diseño y desarrollo
Plan del HACCP	7.6.1	7.5.1	Control de la producción y de la prestación del servicio
Identificación de los puntos críticos de control	7.6.2		
Determinación de los límites críticos para los puntos críticos de control	7.6.3		
Sistema para el seguimiento de los puntos críticos de control	7.6.4	8.2.3	Seguimiento y medición de los procesos
Acciones cuando el resultado del seguimiento excede los límites críticos	7.6.5	8.3	Control del producto no conforme
Actualización de la información	7.7	4.2.3	Control de documentos

ISO 22000: 2005		ISO 9001: 2001	
preliminar y los documentos que especifican los PPR y el plan HACCP			
Planificación de la verificación	7.8	7.3.5	Verificación del diseño y desarrollo
Sistema de trazabilidad	7.9	7.5.3	Identificación y trazabilidad
Control de no conformidades	7.10	8.3	Control del producto no conforme
Correcciones	7.10.1	8.3	Control del producto no conforme
Acciones correctivas	7.10.2	8.5.2	Acción correctiva
Manipulación de productos potencialmente no inocuos	7.10.3	8.3	Control del producto no conforme
Rechazos	7.10.4	8.3	Control del producto no conforme
Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	8	8	Medición, análisis y mejora
Generalidades	8.1	8.1	Generalidades
Validación de las combinaciones de las medidas de control	8.2	8.4 7.3.6 7.5.2	Análisis de datos Validación del diseño y desarrollo Validación de los procesos de la producción y de la prestación del servicio
Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	8.4	8.2	Seguimiento y medición
Auditoria interna	8.4.1	8.2.2	Auditoria interna
Evaluación de los resultados de verificación individuales	8.4.2	7.3.4 8.2.3	Revisión del diseño y desarrollo Seguimiento y medición de los procesos
Análisis de los resultados de las actividades de verificación	8.4.3	8.4	Análisis de datos
Control del seguimiento y la medición	8.3	7.6	Control de los dispositivos de seguimiento y de medición
Mejora	8.5	8.5	Mejora
Mejora continua	8.5.1	8.5.1	Mejora continua
Actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	8.5.2	7.3.4	Revisión del diseño y desarrollo

ANEXO A-12


REFERENCIAS CRUZADAS ENTRE LOS PRINCIPIOS Y LAS FASES DE APLICACIÓN DEL HACCP Y LOS CAPÍTULOS DE LA NORMA ISO 22000:2005

Principios del HACCP	Fases de aplicación del APPCC <small>a</small>		ISO 22000:2005	
	Formación del equipo de HACCP	Etapa 1	7.3.2	Equipo de inocuidad de los alimentos
	Descripción del uso al que ha de destinarse	Etapa 3	7.3.4	Uso pretendido
	Elaboración de un diagrama de flujo. Confirmación in situ del diagrama de flujo.	Etapa 4 Etapa 5	7.3.5.1	Diagrama de flujo
Principio 1 Realizar un análisis de peligros	Enumerar todos los peligros potenciales Llevar a cabo un análisis de peligros Considerar las medidas de control	Etapa 6	7.4 7.4.2 7.4.3 7.4.4	Análisis de peligros Identificación de peligros y determinación de los niveles aceptables Evaluación de peligros Selección y evaluación de las medidas de control
Principio 2 Determinar los puntos críticos de control (PCC)	Determinación de los PCC	Etapa 7	7.6.2	Identificación de los puntos críticos de control
Principio 3 Establecer un límite o límites críticos	Establecimiento de los límites críticos para cada PCC	Etapa 8	7.6.3	Determinación de los límites críticos para los puntos críticos de control
Principio 4 Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC	Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC	Etapa 9	7.6.4	Sistema para el seguimiento de los puntos críticos de control
Principio 5 Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado	Establecimiento de medidas correctivas	Etapa 10	7.6.5	Acciones cuando el resultado del monitoreo excede los límites críticos
Principio 6	Establecimiento de	Etapa 11	7.8	Planificación de la

Principios del HACCP	Fases de aplicación del APPCC ^a		ISO 22000:2005	
Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema de HACCP funciona eficazmente	procedimientos de comprobación			verificación
Principio 7 Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación	Establecimiento de un sistema de documentación y registro	Etapa 12	4.2 7.7	Requisitos de la documentación Actualización de la información preliminar y los documentos que especifican los PPR y el plan de HACCP



ANEXO A-13 PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA DE GESTION

	Procedimiento: IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS, EVALUACIÓN Y DETERMINACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE FRAUDE ALIMENTARIO	Pagina 1 de 26
	CODIGO: HACCP.08	Versión: 01
		Vigente a partir de 05-10-2018


CONTENIDO

1. OBJETIVO	2
2. ALCANCE	2
3. DEFINICIONES	2
4. REFERENCIAS	4
5. RESPONSABILIDADES	4
6. DESARROLLO	5
7. REGISTROS	20
8. ANEXOS	21

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA	ACÁPITE	DESCRIPCIÓN

Elaborado por:		Revisado por:		Aprobado por:	
NOMBRE:	Ruben Alarcon Corina	NOMBRE:	Jose Omar Chambi Larico	NOMBRE:	Evelyn Huayllani Arcayna
CARGO:	Responsable de Control de Calidad	CARGO:	Jefe de Producción SA	CARGO:	Gerente de Comercialización
				FECHA:	05-10-2018

	Procedimiento: IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS, EVALUACIÓN Y DETERMINACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE FRAUDE ALIMENTARIO	Página 2 de 26
		Versión: 01
	CODIGO: HACCP.P.08	Vigente a partir de 03-10-2018

1. OBJETIVO

Establecer la descripción de la metodología utilizada para la prevención del fraude alimentario por calidad e inocuidad y poder disminuir el riesgo de comprar materias primas no legítimas y el riesgo de generar un producto fraudulento.

2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a toda la cadena productiva, desde recepción de materia prima hasta la etapa de envasado de las planta de SINDAN ORGANIC y SABOR ANDINO

3. DEFINICIONES

Autenticidad de los Alimentos: Consiste en asegurar que los alimentos o materias primas compradas y a la venta, sean del tipo, contenido y calidad esperados.

Fraude: El fraude alimentario tiene lugar cuando se introducen en el mercado productos alimentarios no auténticos, convirtiéndose en un engaño para el comprador


Fraude intencionado: Cualquier práctica deliberada que comprometa la veracidad del producto. Hay muchos tipos: desde la adulteración de una materia prima, la falsificación y la imitación del envase, la sobreproducción y la desviación de productos, robo y venta en el mercado negro.

Coadyuvante Tecnológico: Sustancia que se utiliza intencionadamente en la transformación de materias primas, alimentos o de sus ingredientes para cumplir un determinado propósito tecnológico durante el tratamiento o la transformación.

Fraude involuntario: Todas aquellas prácticas no conscientes derivadas de malas prácticas de manipulación, elaboración, etc. que desencadenan en un producto no legítimo.

Fraude nocivo para salud: Las prácticas realizadas comprometen la seguridad del producto, ya sea porque causa toxicidad o bien porque el producto comercializado tiene una deficiencia nutricional respecto al producto auténtico.


Fraude no nocivo para la salud: El producto que se comercializa no cumple con las expectativas generadas en el consumidor.

	Procedimiento: IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS, EVALUACIÓN Y DETERMINACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE FRAUDE ALIMENTARIO	Pagina 21 de 26
	CODIGO: HACCP.P.08	Versión: 01
		Vigente a partir de 05-10-2018


8. ANEXOS

- Anexo 1: Análisis de Vulnerabilidad


		ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD (PROBABILIDAD)		
		Baja = 1	Media =3	Alta =5
1	HISTORIAL DE VULNERABILIDAD	NO EXISTE historial de fraude relacionado con el producto. *Historial vulnerable "Materia Prima" <small>*Histórico de la materia prima en el momento de la compra.</small> *Historial vulnerable "Producto terminado" <small>*Histórico de la materia prima en el momento de la compra, en el momento de la producción y en el momento de la distribución.</small>	NO CUADRO A INFORMAR de casos de fraude que den evidencia o sospecha de un intento de fraude. *Nivel MODERADO-ALTO de informes, que se informe al LIMITE con respecto al fraude, producto, ingredientes similar o equivalente. *NO EXISTE evidencia sustancial.	MAS DE 6 INFORMES DE ENGAÑO de fraude de laboratorio que den evidencia de un intento de fraude. *NIVEL ALTO de informes y alertas de fraude alimentario, EXISTE al menos un caso de evidencia relacionado con el fraude, producto, ingredientes similar o equivalente. *Existen ALERTAS de las autoridades.
	2	ORIGEN ECONOMICO	La materia prima PROVIENE de una REGION o ZONA que NO TIENE problemas en cuanto a conflictos de tierra, política, social y económicos. El producto o ingrediente tiene ORIGEN (procedencia) o ha sido transportado por PROCESOS, PAISES o ESTADOS con altas probabilidades en cuanto a problemas o conflictos de TIERRAS - POLITICO, pero los riesgos NO están relacionados entre si.	La materia prima PROVIENE de una REGION que tiene una BAJA probabilidad en cuanto a conflictos de tierra, política, social y económicos. El producto o ingrediente tiene ORIGEN (procedencia) o ha sido transportado por PROCESOS, PAISES o ESTADOS con altas probabilidades en cuanto a problemas o conflictos de TIERRAS - POLITICO, pero los riesgos NO están relacionados entre si.
3	CADENA DE SUMINISTRO	Toda la producción PROVIENE de MISMA EMPRESA. Se controla la empresa está con alta y con política de calidad e inocuidad.	Toda la materia prima o ingrediente PROVIENE de un proveedor UNICO (o un grupo pequeño) de confianza, al menos puede producir, si no se produce o bien compra ingredientes desde el proveedor de un único proveedor secundario.	La materia prima o ingrediente está formado por varias compañías (mixtas) y los riesgos son generados por DIFERENTES PROVEEDORES SECUNDARIOS, los riesgos son generados ANTES de su proceso final por el PROVEEDOR PRIMARIO. *Materia prima = (A+B+C) A = Proveedor por un proveedor "1" B = Proveedor por un proveedor "1" C = Proveedor por un proveedor "2"

	Procedimiento: IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS, EVALUACIÓN Y DETERMINACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE FRAUDE ALIMENTARIO	Pagina 22 de 26
	CODIGO: HACCP.P.08	Versión: 01
		Vigente a partir de 05-10-2018

4	RELACIÓN CON EL PROVEEDOR E HISTORIAL	Proveedor CONOCIDO y de CONFIANZA, suministra una materia prima o ingrediente. El proveedor NO tiene RECLAMOS por QUEJAS por parte de sus clientes o al no tener los requisitos de materia prima y alimentos. Tiene vigente una certificación (FS, SPC, FSSC 22000) u otro documento de validez la autenticidad del producto.	Proveedor establecido con un CORTO PERIODO de tiempo, al menos a través problemas (QUEJAS, NO RESOLVIDAS) que han sido alertados DE MANERA OPORTUNA, pero NO tiene evidencia.	Proveedor NO establecido, que se ha visto involucrado en problemas recurrentes, que NO han sido alertados ni por ninguna manera ADECUADA ni de forma OPORTUNA. Existen evidencias de que el proveedor NO tiene o tiene problemas recurrentes.
5	MATERIA PRIMA	La materia prima o ingrediente TIENE una ficha técnica y un certificado de análisis de CALIDAD e INOCUIDAD que valida la AUTENTICIDAD del producto. Se VERIFICA las condiciones de transporte mediante un checklist, para poder evitar cualquier tipo de CONTAMINACIÓN CRUZADA. Se realiza un control de peso al menos de TODOS LOS LOTES antes de su aceptación por el cliente o mediante CALIBRACIONES según los procedimientos VALIDADOS. Se realizan VERIFICACIONES e ANALISIS de CALIDAD e INOCUIDAD en recepción de forma periódica, antes de su procesamiento.	La materia prima o ingrediente TIENE una ficha técnica y un certificado de análisis de calidad e inocuidad que valida la autenticidad del producto, pero NO se realizan VERIFICACIONES e ANALISIS de CALIDAD e INOCUIDAD de la materia prima y/o productos antes de su procesamiento. SE VERIFICA las condiciones de transporte mediante un checklist, para poder evitar cualquier tipo de CONTAMINACIÓN CRUZADA. Se REALIZA un CONTROL DE PESO al menos uno de ALGUNOS LOTES o en procedimientos calibrados e instalados e instalados CALIBRADOS.	La materia prima o ingrediente NO TIENE una ficha técnica y un certificado de análisis de calidad e inocuidad y NO se realiza validar la autenticidad del producto. NO se realizan VERIFICACIONES e ANALISIS de CALIDAD e INOCUIDAD de la materia prima y/o ingredientes, ni se VERIFICA las condiciones de transporte y control de peso al menos.
	PRODUCTO EN PROCESO	Se REALIZAN verificaciones y/o controles de calidad e inocuidad EN PRODUCTO EN PROCESO frecuentemente de TODOS los lotes procesados.	Se REALIZAN verificaciones y/o controles de calidad e inocuidad EN PRODUCTO EN PROCESO SOLO DE ALGUNOS lotes.	Se NO REALIZA ningún control (calidad e inocuidad) en proceso en proceso.
	PRODUCTO TERMINADO	Se REALIZAN VERIFICACIONES y/o controles de calidad e inocuidad EN PRODUCTO TERMINADO de manera frecuente de TODOS los lotes procesados.	Se REALIZAN verificaciones y/o controles de calidad e inocuidad EN PRODUCTO TERMINADO SOLO DE ALGUNOS lotes.	Se NO REALIZA ningún control (calidad e inocuidad) en producto terminado.
6	ALMACENAMIENTO Y TRAZABILIDAD	EXISTE un lugar específico e indicado de almacenamiento para toda materia prima, ingrediente y producto terminado. Se dispone de un SISTEMA INFORMATIVO que permite gestionar la información de la TRAZABILIDAD de los materiales a lo largo de la cadena de producción. Las materias primas, ingredientes y productos intermedios son IDENTIFICADOS de manera RESUMIDA, CLARA, ÚNICA y ÚNICA, durante todo el proceso de producción que permite seguir la TRAZABILIDAD completa de todos los lotes, hasta PRODUCTO TERMINADO.	NO EXISTE un espacio específico de almacenamiento para las materias primas, ingredientes y productos intermedios, PERO sí se están identificando de manera CLARA y ÚNICA. La gestión de la TRAZABILIDAD se realiza de forma manual.	NO EXISTE un espacio específico de almacenamiento para las materias primas, ingredientes y productos intermedios TODOS los procesos en mismo lugar. NO EXISTE ninguna identificación de manera resumida de todos los productos. NO SE realiza un seguimiento de la TRAZABILIDAD.
7	CALIBRACION	EXISTE un plan de calibración interno y externo. Se CALIBRAN y se VERIFICAN todos los instrumentos de medición y medición de forma periódicamente.	EXISTE un plan de calibración y verificación, PERO NO se calibra periódicamente todos los instrumentos de medición de medición de medición.	NO EXISTE un plan de calibración.


	Procedimiento: IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS, EVALUACIÓN Y DETERMINACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE FRAUDE ALIMENTARIO	Pagina 23 de 26 Versión: 01 Vigente a partir de 05-10-2018
	CODIGO: HACCP.P.08	

8	PLANES DE HIGIENE Y LIMPIEZA	SE DEBEN proporcionar los planes que generen la limpieza y desinfección en etapas críticas, identificadas y trazadas para cada procesamiento, variando en función al producto que se procese antes y después de cada lote.	SE DEBE dar proporcionar los planes de limpieza y desinfección de FORMA COMPLETA (MODO Y FRECUENCIA) y los mismos NO DEBE variar la limpieza y desinfección en etapas intermedias. NO se considerará la limpieza y desinfección cuando haya riesgo de contaminación de una materia prima a otra.	NO DEBE tener procedimientos que generen la limpieza y desinfección.
9	RRHH	Los operarios DEBEN RECORRER capacitaciones de forma PERMANENTE y de FORMA COMPLETA, en temas de Planes de Mantenimiento (PM), Limpieza y Tránsito adecuado.	Los operarios DEBEN RECORRER capacitaciones de forma PERMANENTE y de FORMA COMPLETA, en temas de Limpieza y Tránsito adecuado.	Los operarios NO DEBEN RECORRER capacitaciones en forma PERMANENTE y de FORMA COMPLETA.
10	INFORMACIÓN PROPORCIONADA AL CONSUMIDOR	La RESEÑA participativamente la información DEBE ser CORRECTA de las materias primas e ingredientes y las prácticas realizadas CON LAS RESPONSABILIDADES que figuran en las FICHAS TÉCNICAS Y ETIQUETAS.	La RESEÑA participativamente la LEGIBILIDAD de toda la información proporcionada por el proveedor.	La RESEÑA participativamente la LEGIBILIDAD de toda la información proporcionada por el proveedor.
	Materia Prima	Además, la RESEÑA la LEGIBILIDAD de toda la información PROPORCIONADA POR EL PROVEEDOR.	NO se RESEÑA la información que DEBE ser RELEVANTE (Puede ser que NO SEYER RELEVANTE o CORRESPONDENCIA entre las FICHAS TÉCNICAS, RESPONSABILIDADES Y ETIQUETAS).	NO se RESEÑA ningún tipo de información proporcionada.
	Producto terminado	Antes de su consumo la RESEÑA la LEGIBILIDAD de toda la información PROPORCIONADA, al mismo tiempo que compare la información entre CON LAS RESPONSABILIDADES que figuran en las FICHAS TÉCNICAS Y ETIQUETAS con el fin de EVITAR errores de CALIDAD e INOCUIDAD.	La RESEÑA participativamente la LEGIBILIDAD de toda la información proporcionada al cliente o consumidor.	NO se RESEÑA ningún tipo de información proporcionada al cliente o consumidor.
11	SUBCONTRATACIÓN	El proveedor de servicios se CAPACITADO y es CERTIFICADO, CALIFICADO Y APROBADO.	El proveedor de servicios debe CALIFICADO Y APROBADO para tener y condiciones de su procesamiento, con DEFENSIBLES Y CONTROLABLES por el mismo.	El proveedor de servicios NO es CALIFICADO Y APROBADO y NO tiene de participaciones de CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

	Procedimiento: IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS, EVALUACIÓN Y DETERMINACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE FRAUDE ALIMENTARIO	Pagina 24 de 26 Versión: 01 Vigente a partir de 05-10-2018
	CODIGO: HACCP.P.08	

- Anexo 2: Análisis de Gravedad


GRAVEDAD - VULNERABILIDAD		
Baja = 1	Media =3	Alta =5
<p>* NO necesariamente CAUSA DAÑO en la salud.</p> <p>* El ADULTERANTE corresponde a un PORCENTAJE DESPRECIABLE del total del producto.</p> <p>* Además, el producto CUMPLE toda la normativa aplicable y la OPINIÓN PÚBLICA no se hace RENOMBRE.</p>	<p>* El ADULTERANTE puede provocar consecuencias CONSIDERADAS NO MORTALES o DAÑOS en la salud a LARGO PLAZO o por ACUMULACIÓN.</p> <p>* El ADULTERANTE corresponde a un PORCENTAJE no MENOSPRECIABLE sobre el TOTAL del producto.</p> <p>* Por otro lado, puede ser que el producto adulterado NO CUMPLA con la normativa vigente y el operador cometer una FALTA GRAVE.</p>	<p>El producto FRAUDULENTO CONTIENE un ALÉRGICO o bien puede PROVOCAR ENFERMEDADES con CONSECUENCIAS GRAVES o POTENCIALMENTE MORTALES.</p> <p>* En muchos casos concretos, según la pauta de consumo de producto, si el ADULTERANTE DISMINUYE el CONTENIDO NUTRICIONAL de manera NOTABLE, puede acabar en un PROBLEMA DE SALUD PÚBLICA.</p> <p>* Por otro lado, también hay que tener en cuenta si el ADULTERANTE corresponde a un PORCENTAJE ELEVADO del PRODUCTO FINAL o forma parte de muchos otros productos.</p> <p>* Además el PRODUCTO ADULTERANTE puede NO CUMPLIR la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, y el operador éste cometiendo un DELITO GRAVE, o se puede tratar de un producto sobre el cual haya mucha presión mediática y su adulteración genera gran controversia en la opinión pública.</p>

	Procedimiento: IDENTIFICACION, ANALISIS, EVALUACION Y DETERMINACION DE PUNTOS CRITICOS DE FRAUDE ALIMENTARIO	Página 25 de 26
		Versión: 01
	CODIGO: HACCP.P.08	Vigente a partir de 05-10-2018

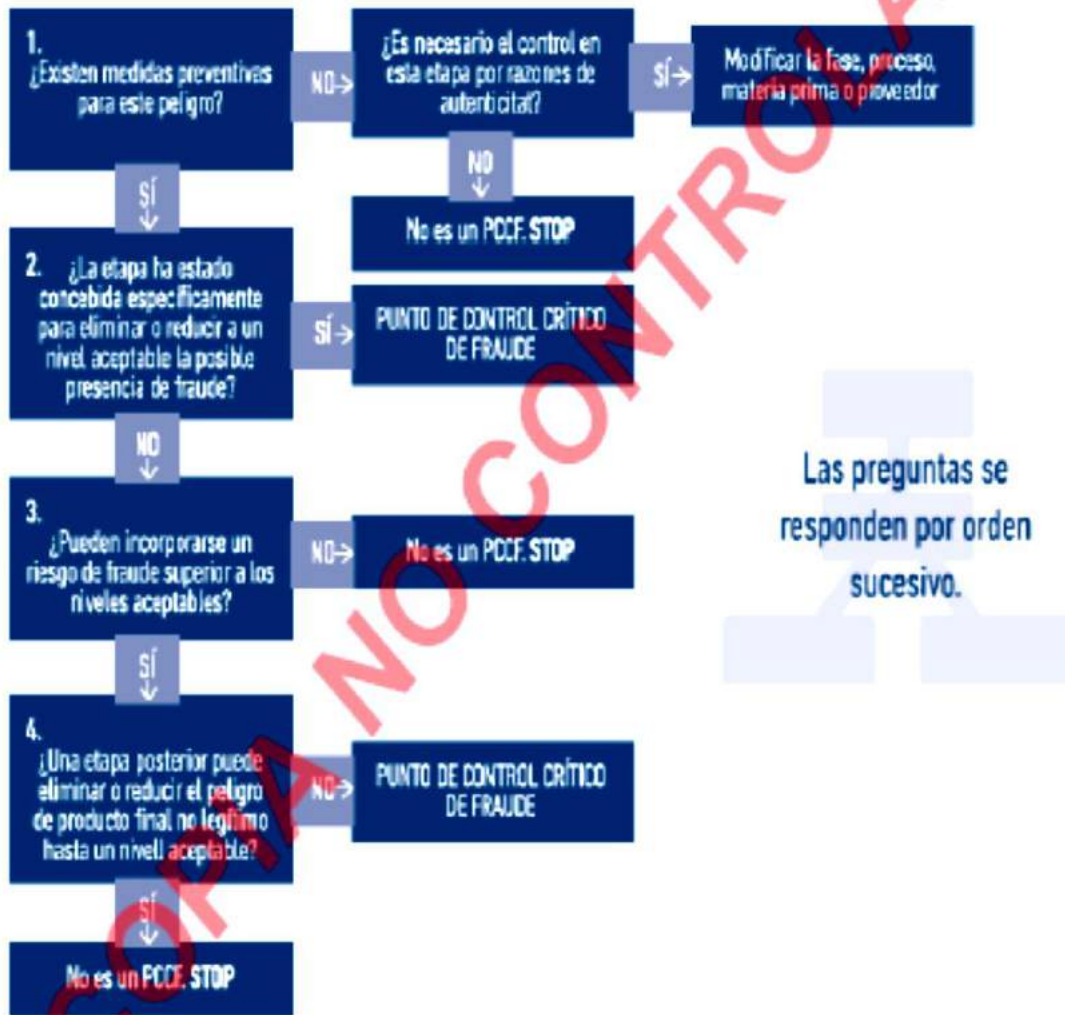
- Anexo 3: Evaluación de Riesgo

RIESGO - Relación Vulnerabilidad-Gravedad		VULNERABILIDAD - Probabilidad de presentación		
		Alta = 5	Media = 3	Baja = 1
GRAVEDAD Impacto de la ocurrencia	Alta = 5 - Peligro CRITICO	25	15	5
	Media = 3 - Peligro MAYOR	15	9	3
	Baja = 1 - Peligro MENOR	5	3	1
RIESGO = VULNERABILIDAD x GRAVEDAD				
	RIESGO ELEVADO			
	RIESGO MEDIO			
	RIESGO BAJO			


COPIA NO VALIDA

	Procedimiento: IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS, EVALUACIÓN Y DETERMINACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE FRAUDE ALIMENTARIO	Pagina 26 de 26
	CODIGO: HACCP.P.08	Version: 01
		Vigente a partir de 05-10-2018

Anexo 4: Identificación de Puntos Críticos de Control de Fraude



Si el documento SINDAN, su línea impresa o COPSA CONTROLADA, se trata de una copia no controlada. Su vigencia debe ser consultada al Representante de la Dirección, Líder del Equipo de IA o al Área de Sistema de Gestión.

	Procedimiento: DEFENSA ALIMENTARIA	Página 2 de 7 Versión: 00
	CODIGO: SG CIA.P.16	Vigente a partir de: 01-10-2018

1. OBJETIVO

Establecer la metodología utilizada para la identificación, evaluación y aplicación de medidas de control relacionadas defensa alimentaria en Sindan Organic SRL.

2. ALCANCE

Este procedimiento es aplicable a toda la planta de proceso SINDAN ORGANIC SRL, para todas sus líneas de proceso y áreas involucradas.

3. DEFINICIONES

Defensa de los alimentos: Protección de los productos alimenticios contra el adulterado intencionado por agentes biológicos, químicos, físicos o radiactivos.

Bioterrorismo: Es el empleo criminal de microorganismos patógenos, toxinas o sustancias químicas contra el producto, la empresa y la población, con el objeto de dañar la imagen de la empresa, afectar la confianza de los consumidores.

Sabotaje: Alterar la naturaleza del producto, el proceso productivo, de forma voluntaria.

Vulnerabilidad: Medida de la facilidad con la que un contaminante puede ser introducido en cantidades suficientes para lograr el objetivo del atacante.

Accesibilidad: Medida de la facilidad con la que un atacante puede acceder físicamente a una instalación o alguna de sus áreas con la intención de contaminar intencionalmente un alimento.

Medida de control: Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar


Peligro no intencionado: Son aquellos que se pueden agregar al producto de manera involuntaria, accidental.

Peligro intencionado: Son aquellos que se pueden agregar al producto de manera voluntaria y mal intencionado.

4. REFERENCIAS

FSSC 22000 Sistema de Certificación en Seguridad Alimentaria

El presente documento, es una propiedad de SINDAN ORGANIC SRL, se trata de una copia no controlada. Su vigencia debe ser consultada al Expediente de la Dirección, Libro del Equipo de Lic o al área de Gestión de Calidad.

	Manual: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP	Página 1 de 9
		Versión: 01
	CÓDIGO: HACCP/ALB	Vigente a partir de: 16-10-2018

Manual del Sistema HACCP

- Procesamiento de Quinoa, Cañahua, Amarantho, Chia y Sésamo
- Seleccionado, Tostado, Inflado, Molino, Laminado, Saborizado y/o Moldeado, Secado, Fraccionado y Empaquetado de productos Sabor Andino


CONTENIDO

1. ANTECEDENTES	3
2. ALCANCE	4
3. UBICACIÓN	4
4. DESARROLLO	5
5. REGISTROS	8
6. ANEXOS	8

CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	FECHA	CAUSAS	DESCRIPCION
14	2018/2017	1.2	Se Modifica ISO 22000 por FSSC 22000
11	2016/2017	1	Se actualiza el Manual
14	2018/2017	1.1	Se elimina Paso, actualizando sistema referencial
10	2016/2017	4.2 Paso 2	Se actualiza la lista de especificaciones
14	2018/2017	4.2 Paso 3	Se eliminan los anexos
14	2018/2017	4.2 Paso 13	Se añade el último parágrafo
14	2018/2017	1	Se actualizan los planes a este formato de registro, generando así 3 registros: HACCP-M.O. FSSC Plan para el Análisis de Peligros y Puntos críticos de Control (HACCP); HACCP-M.O. FSSC Plan de Programa de Procesamiento de Operación; HACCP-M.O. FSSC Plan de Mantenimiento y Limpieza; Se eliminan los planes: HACCP-M.O. FSSC Plan para el Análisis de Peligros y Puntos críticos de Control (HACCP); HACCP-M.O. FSSC Plan de Programa de Procesamiento de Operación para QUINUA; HACCP-M.O. FSSC Plan de Programa de Procesamiento de Operación para

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
NOMBRE:	Viviana Villavicencio Q.	NOMBRE:	Ronald Ramirez	NOMBRE:	Danyla Huayllani Acayna
CARGO:	Responsable de Logística de Exportación	CARGO:	Jefe de Producción	CARGO:	Líder del Equipo de Inocuidad de los Alimentos
				FECHA:	16-10-2018

	Procedimiento: Manejo de Alergenos	Página 1 de 6
		Versión: 02
	CÓDIGO: PRO.P.11	Vigente a partir de 22-09-2017

CONTENIDO.

1	OBJETIVO.....	2
2	ALCANCE.....	2
3	DEFINICIONES.....	2
4	REFERENCIAS.....	2
5	RESPONSABILIDADES.....	2
6	DESARROLLO.....	2
7	REGISTROS.....	5
8	ANEXOS.....	5

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA	ACÁPITE	DESCRIPCIÓN
1	01/09/13	2	Se añade el alcance hasta "Sabor andino"
1	01/09/13	3	Se añade "y otros insumos que se utilicen en SABOR ANDINO."
1	01/09/13	4	Se añade "PRO.P.22 Procedimiento de Manejo de Almacenes - SA"
1	01/09/13	5	Se modifica los cargos
1	01/09/13	6.1	Se añade en el segundo párrafo "y se genera una lista de aquellos materiales que son alérgenos en el registro PRO.P.11 R01 Lista de Alérgenos, que se actualiza anualmente."

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
NOMBRE:	Viviana Villavicencio Q.	NOMBRE:	Ronald Ramirez	NOMBRE:	Evelyn Huayllani Arcayna
CARGO:	Responsable de Logística de Exportación	CARGO:	Jefe de Producción	CARGO:	Gerente de Comercialización
				FECHA:	22-09-2017

ANEXO A-14 CODEX ALIMENTARIO ACTIVIDADES Y ORGANIZACION

HISTORIA

“Codex Alimentarius” es una expresión latina que significa “código alimentario”.

Comisión del Codex Alimentarius (de 1963 a la actualidad)

- 186 Estados Miembros y 1 Organización
- 219 Observadores
- Dos organismos principales: la FAO y la OMS

COMISIÓN DEL CODEX

Mandatos:

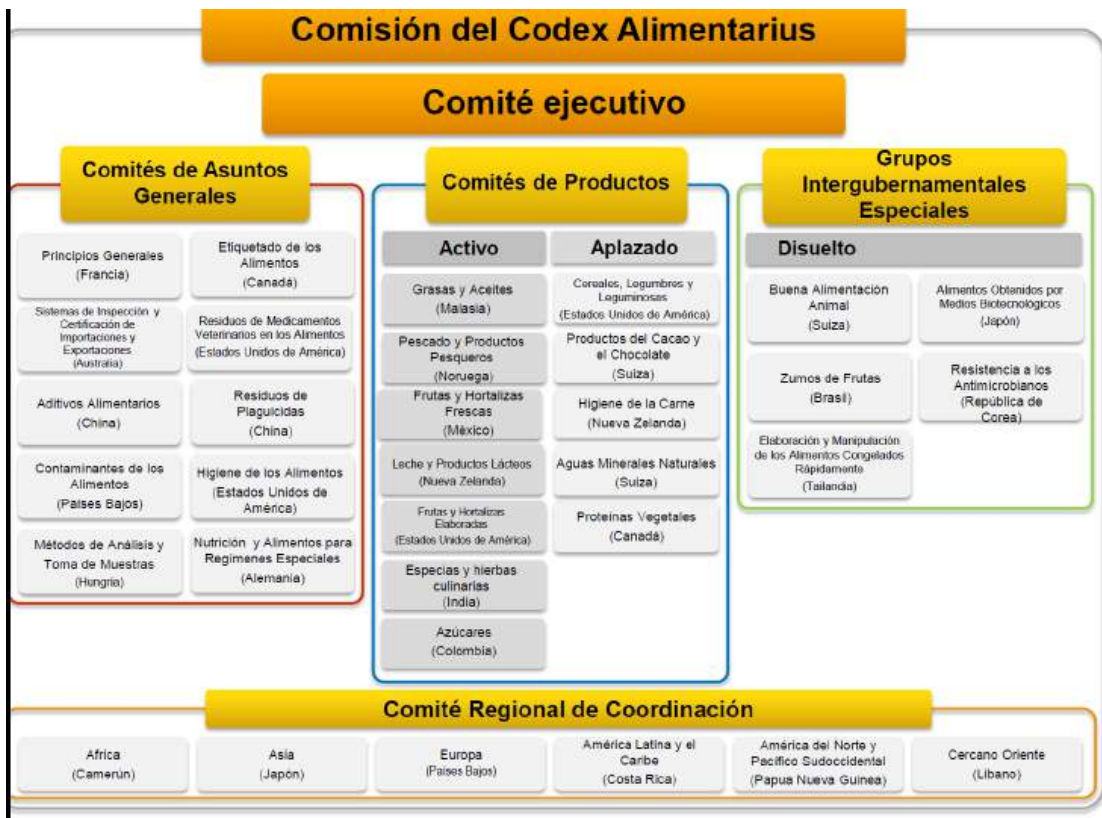
Establecer normas alimentarias internacionales

Proteger la salud de los consumidores

Asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

Aprueba:

normas alimentarias, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones



COMITE SOBRE ASUNTOS GENERALES HORIZONTALES



1. Aditivos Alimentarios (CCFA)
2. Contaminantes (CCCF)
3. Higiene de los alimentos (CCFH)
4. Sistemas de Inspección y certificación de Importaciones y exportaciones de alimentos (CCFICS)
5. Etiquetado de los alimentos (CCFL)
6. Principios Generales (CCGP)
7. Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)
8. Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)
9. Residuos de Plaguicidas (CCPR)
10. Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF)

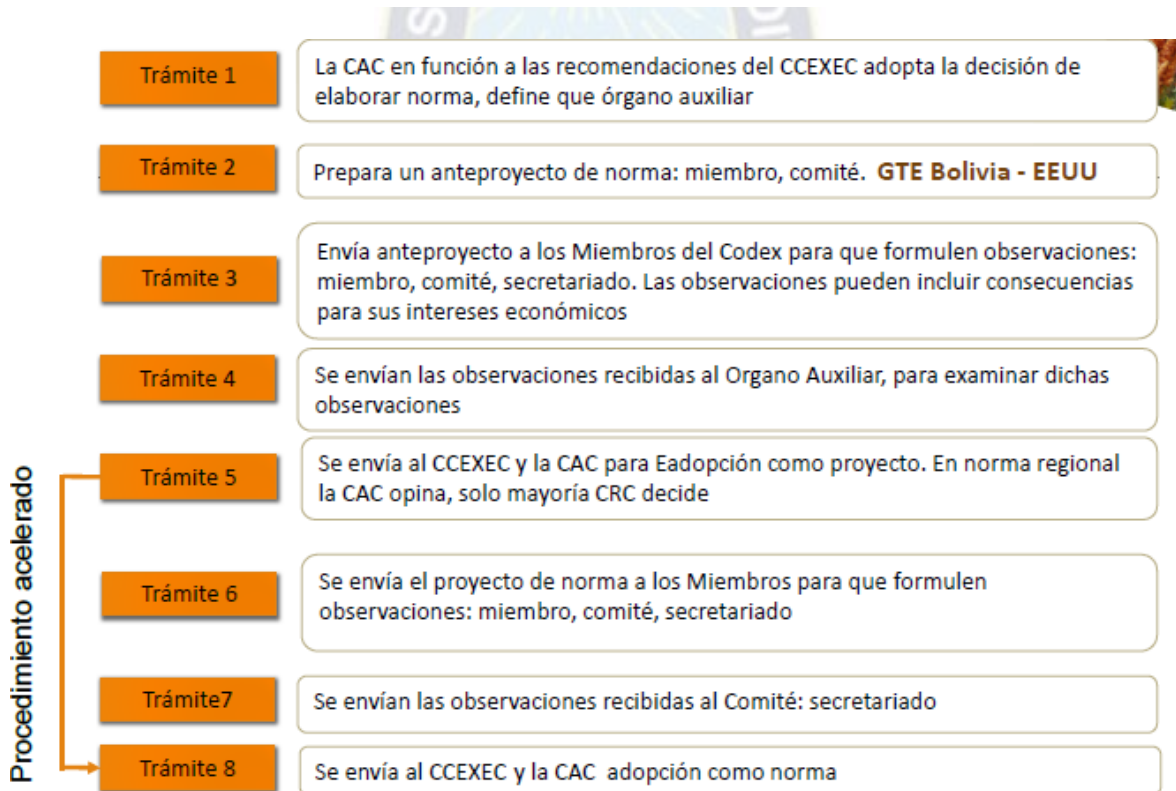
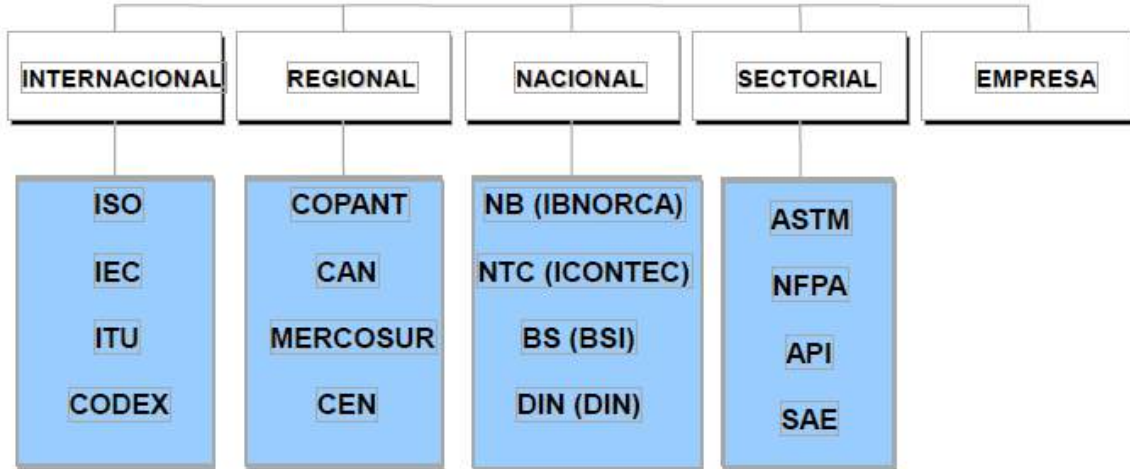
COMITE SOBRE PRODUCTOS

1. Grasas y aceites (CCFO)
2. Pescado y productos pesqueros (CCFFP)
3. Frutas y hortalizas frescas (CCFFV)
4. Higiene de la carne (CCMH)
5. Leche y Productos Lácteos (CCMMP)
6. Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)
7. **Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL)**
8. Productos del Cacao y el Chocolate
9. Aguas Minerales Naturales (CCNMW)
10. Azúcares (CCS)
11. Proteínas vegetales (CCVP)
12. Especies y hierbas culinarias (SCH)

COMITE COORDINADORES Y GRUPOS DE ACCIÓN INTERGUBERNAMENTAL

1. África (CCAFRICA)
2. Asia (CCASIA)
3. Europa (CCEURO)
4. **América Latina y el Caribe (CCLAC)**
5. Cercano Oriente (CCNEA)
6. América del Norte y el Pacífico sudoccidental (CCNASWP)

NIVELES DE NORMAS



COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP18/CAC
Julio de 2018

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

41.º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia)

2-6 de julio de 2018

INFORME

Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL)

Norma para la quinua¹⁴

53. Los miembros declararon que seguían respaldando la elaboración de la norma y señalaron que la quinua era un alimento básico importante y nutritivo que ofrecía beneficios para la salud de los consumidores.
54. Los que apoyaban la adopción del proyecto de norma en el trámite 8 elogiaron las consultas transparentes e inclusivas facilitadas por el GTe y tomaron nota de que el proyecto de norma estaba en consonancia con las prácticas actuales de comercio internacional.
55. Los que se oponían a su adopción señalaron que no se había logrado un consenso sobre las disposiciones relativas al contenido de humedad y el tamaño del grano y que las relativas a los métodos de ensayo para la determinación del contenido de saponinas debían perfeccionarse. Teniendo en cuenta que la elaboración de la norma estaba globalmente más avanzada de lo previsto, quedaba tiempo suficiente para seguir trabajando en esos parámetros técnicos.

Conclusiones

56. La Comisión acordó:
 - i) adoptar, a reserva de la aprobación de las disposiciones sobre etiquetado por el CCFL en su 45.ª reunión, el proyecto de norma para la quinua en el trámite 8, a excepción de las disposiciones relativas al contenido de humedad y el tamaño del grano, que se devolvieron al trámite 6;
 - ii) crear un GTe, presidido por Costa Rica y copresidido por Chile y los Estados Unidos de América, que trabajaría en español e inglés, para proseguir la labor sobre las disposiciones relativas al contenido de humedad y el tamaño del grano.
57. Asimismo, la Comisión señaló la ausencia en la norma de un método para la determinación del contenido de saponinas y alentó a los miembros a indicar un método de análisis validado para este parámetro que hiciera posible la aplicación plena de la norma.