

**ARCOR: una Empresa Argentina
con estándares internacionales
de Seguridad Alimentaria
incorporados a su gestión.**



**Los Sistemas de Gestión de Inocuidad y Calidad
en los alimentos y su impacto en la economía
de las empresas.**

**Seminario Internacional: ALIMENTOS SEGUROS
Tendencias Mundiales.**



29 de mayo de 2014

UN POCO DE HISTORIA



Momentos Mágicos

LAS CINCO ETAPAS EN LA HISTORIA DE ARCOR



Momentos Mágicos

PLANTAS INDUSTRIALES GRUPO ARCOR



MUNDO DULCE
Toluca - Mex (2007)

ARCOR DE PERÚ
Chancay - Perú (1996)

ARCOR S.A.I.C.
La Reducción - Tuc. (1970)

MOL. HÚMEDA
Lules - Tuc (1979)

Ingenio La Providencia
Rio Seco - Tuc. (1994)

CANDY S.A.
Recreo - Cat. (1988)

ALICA S.A.
Recreo - Cat. (1988)

CARLISA S.A.
Recreo - Cat. (1988)

FRUTOS DE CUYO S.A.
S. Juan (1985)

ALIMENTOS INDAL S.A.
Los Andes - Chile (1989)

DOS EN UNO (2 Plantas)
Santiago de Chile - Chile (1998)

CARTOCOR S.A. CHILE
San Francisco del Mostazal (2008)

LA CAMPAGNOLA
San Martín - Mza (1970)

LA CAMPAGNOLA
San Rafael - Mza (1972)

ESTIRENOS S.A.
San Luis (1998)

BAGLEY S.A.
V. Mercedes - S. Luis (2005)

DULCIORA S.A.
V. Mercedes - S. Luis (1987)

CONVERFLEX S.A.
V. Mercedes - S. Luis (1987)

CONVERFLEX ARG. S.A.
V. Del Totoral - Cba (1979)

BAGLEY S.A.
V. Del Totoral - Cba (1975)

ARCOR S.A.I.C.
Colonia Caroya - Cba (1994)

BAGLEY S.A.
Córdoba (1997) - (Ex LIA)

ARCOR S.A.I.C.
Arroyito - Cba (1951)

ARCOR DO BRASIL
Recife (PER) (2007)

BAGLEY DO BRASIL
Contagem (MG) (19)

ARCOR DO BRASIL
Bragança Paulista (SP) (1999)

BAGLEY DO BRASIL
Campinas (SP) (2005)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

CENTRAL ENERGÉTICA
Arroyito - Cba (1994)

MOL. HÚMEDA
Arroyito - Cba (19)

CARTOCOR S.A.
Arroyito - Cba (1959)

CARTOCOR S.A.
Paraná - E. Rios (1980)

CARTOCOR S.A.
Luján - Bs As (1997)

CONVERSIÓN ARG.S.A.
Luján - Bs As (2004)

ACEITE, ALCOHOL Y MOL.SECA
San Pedro - Bs As (1978)

CARTOCOR S.A.
Tortuguitas - Bs As (2005)

BAGLEY S.A.
Salto - Bs As (1995)

LA CAMPAGNOLA
Mar del Plata - Bs As (2006)

LA CAMPAGNOLA
Choele Choel - Bs As (2006)

PLANTAS INDUSTRIALES DEL GRUPO ARCOR

39 PLANTAS INDUSTRIALES EN LATINOAMERICA

Argentina – Brasil – Chile – Perú - México

Oficinas Comerciales en 4 continentes.



DOS EN UNO (2 Plantas)
Santiago de Chile - Chile (1998)

CARTOCOR S.A. CHILE
San Francisco del Mosto (2008)

LA CAMPAGNOLA
San Martín - Mza (1970)

LA CAMPAGNOLA
San Rafael - Mza (1972)

ESTRENOS S.A.
San Luis (1998)

BAGLEY S.A.
V. Mercedes - S. Luis (2005)

DULCIPRA S.A.
V. Mercedes - S. Luis (1987)

CONVERFLEX S.A.
V. Mercedes - S. Luis (1987)

CONVERFLEX ARG. S.A.
V. Del Total - Cba (1979)

BAGLEY S.A.
V. Del Total - Cba (1995)

CONVERFLEX S.A.
V. Del Total - Cba (1994)

BAGLEY S.A.
V. Del Total - Cba (1971)

CONVERFLEX S.A.I.C.
V. Del Total - Cba (1994)

CONVERFLEX S.A.
V. Del Total - Cba (1994)

CONVERFLEX S.A.
V. Del Total - Cba (1994)

ARCOR DO BRASIL
Recife (PER) (2007)

BAGLEY DO BRASIL
Recife (PER) (2007)

BAGLEY DO BRASIL
Recife (PER) (2007)

BAGLEY DO BRASIL
Campinas (SP) (2006)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

ARCOR DO BRASIL
Rio das Pedras (SP) (1981)

NUESTROS PRODUCTOS



Momentos Mágicos

ALIMENTOS



Momentos Mágicos

CHOCOLATES



Momentos Mágicos

GALLETITAS (BAGLEY)



GALLETITAS (BAGLEY)



HELADOS



NUESTRAS MARCAS

NIKOLO BIGTIME Toys



EL SISTEMA DE GESTION COMO ESTRATEGIA PARA PROTEGER A NUESTROS CLIENTES Y CONSUMIDORES, NUESTRA COMPAÑÍA, NUESTRAS MARCAS Y NUESTRA FUENTE DE TRABAJO (PREVENCION).



NEGOCIOS INDUSTRIALES (INTEGRACION VERTICAL):

-NEGOCIO AGROINDUSTRIA (PRODUCTOS DE: MOLIENDA HUMEDA DE MAIZ, MOLIENDA SECA DE MAIZ, SUBPRODUCTOS PARA ALIMENTACION ANIMAL, AZUCAR, TAMBOS,...).

-NEGOCIO PACKAGING (MATERIAL FLEXIBLE, PAPEL Y CARTON CORRUGADO).



Momentos Mágicos

GESTION DE CALIDAD



Momentos Mágicos



VISION



Ser un referente reconocido por brindar productos inocuos y con una calidad acorde a las expectativas de los clientes y consumidores.



Momentos Mágicos



Crear en la organización una cultura de calidad e inocuidad basada en un alto nivel de educación, incorporando continuamente las mejores prácticas a nivel mundial y trabajando en forma integrada con todas las áreas.

MISION



Momentos Mágicos

¿CUÁL ES LA VISIÓN DE LAS ORGANIZACIONES DE EXCELENCIA?



Momentos Mágicos

¿Cuál es la visión de las organizaciones de excelencia?



No se preocupan solamente por los costos y la rentabilidad...

... ni solo por los clientes y consumidores...



... también cuidan a su personal...

... buscan ser responsables socialmente ...



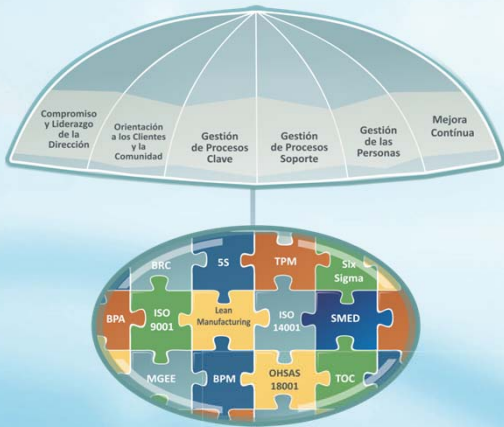
...además se preocupan por el medioambiente ...

... y dan apoyo a sus proveedores!



Momentos Mágicos

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL DEL GRUPO ARCOR (SGI):

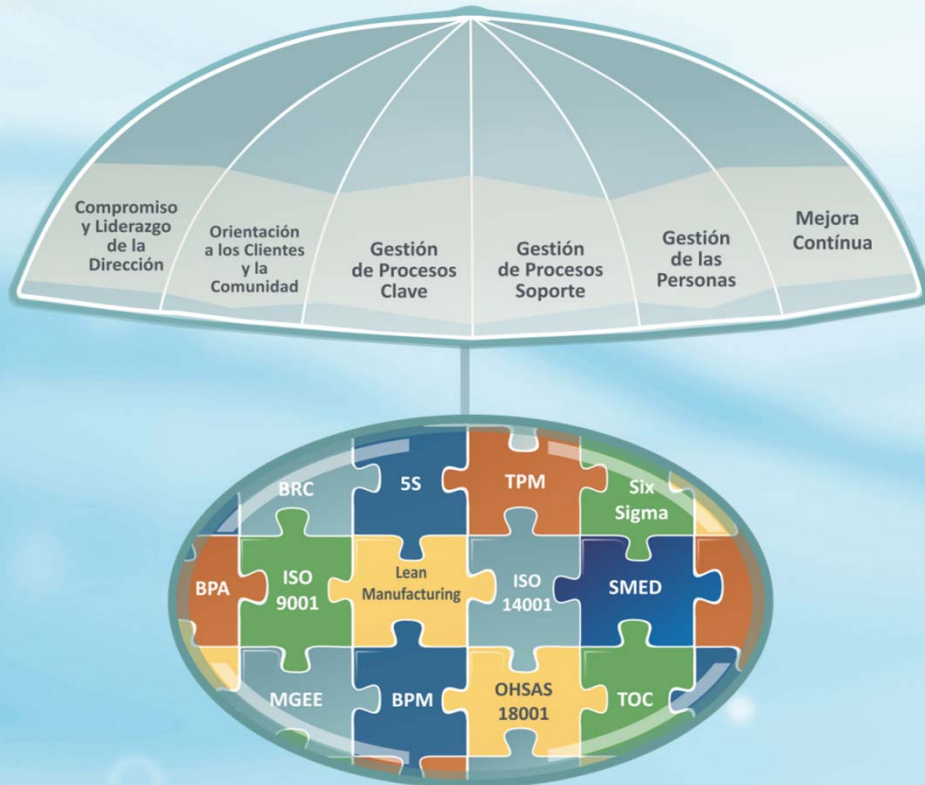


El SGI es un sistema diseñado por y para Arcor, que contempla las características propias de la empresa y las bases de las distintas herramientas para la gestión implementadas en el mundo.



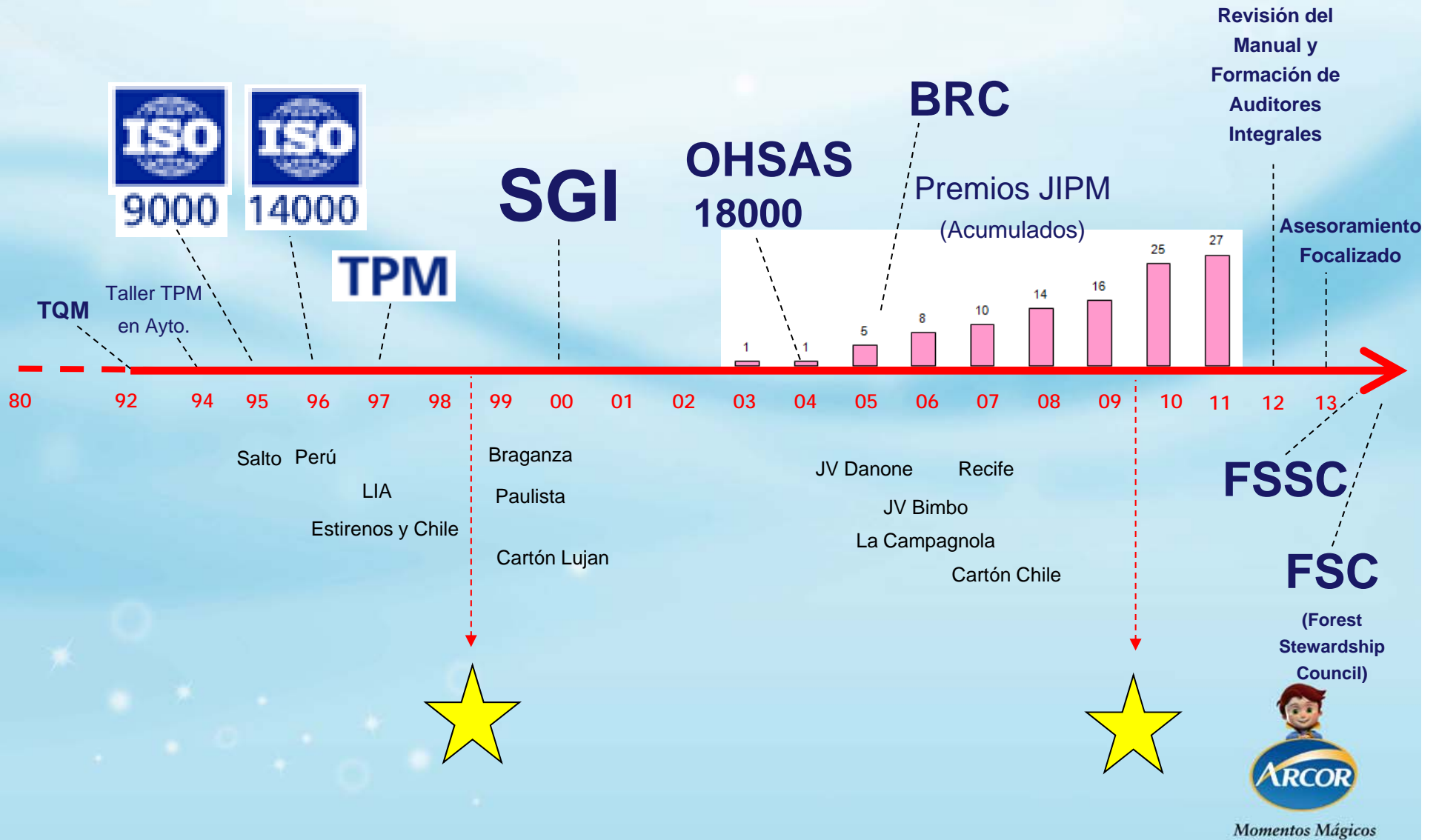
Momentos Mágicos

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL DEL GRUPO ARCOR



Momentos Mágicos

EVOLUCION DEL SGI:



SGI: Un Sistema para Lograr

- operaciones robustas

Sistematización y cumplimiento de estándares

- capacidad para resolver problemas

Mejoras



Momentos Mágicos

Sistematización y Mantenimiento

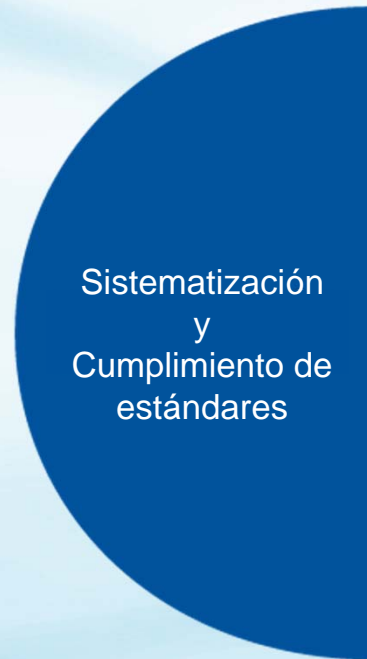


Todos los aspectos se evalúan una vez al año en las plantas a través de sus planes de auditorías internas integrales.



Momentos Mágicos

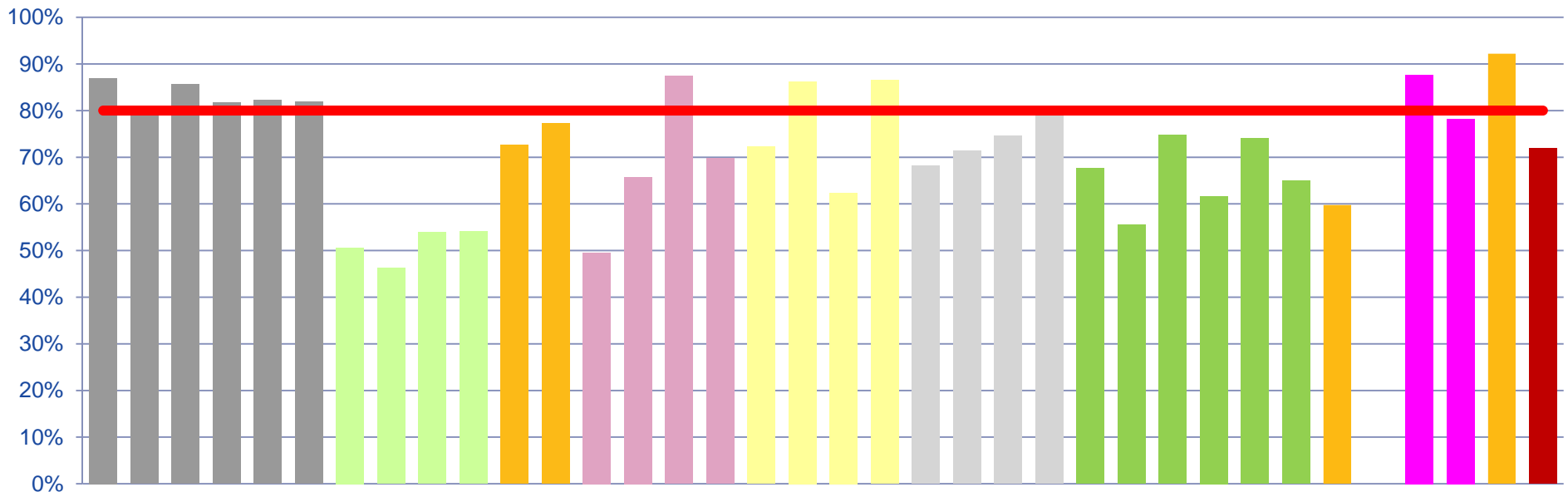
Sistematización y cumplimiento de estándares



Nivel de disciplina
Operativa (cultura)

Mantenimiento de la
Condición básica de
las plantas (hábito)

Resultados de Auditorías de Sistematización



Proyecto Corporativo de Auditorías Integradas - Certificaciones (DNV) / Certificaciones específicas (BV, IRAM):

Referencias y Comentarios: Los mandays de BRC, FSSC y FSC del presente cuadro incluyen 1 md de reporte / Los mandays de SQMS del presente cuadro incluyen 0,5 md de reporte / Las normas que figuran en azul en la columna "Norma(s)" corresponden a nuevas certificaciones, es decir nuevos certificados

N° de sitio	Sitio	REFERENTES	Norma(s)	a	na	Días de Auditoría de acuerdo a el actual contrato	distribución por día y por norma para 2014				COMENTARIOS / CON
							brc / fsc / sqm	9k	14k	18k	
N/A	Preparación (oficina de DNV)		N/A	e	N/A	8	8				9 de 10 - Distribuidos entre: Arroyito Golosinas, Misky, Cartocor, Coarellis, Totoral, Cartocor Arroyito, Bagley Salta, Bragado, Dor en Uno.
1	Management Group	Roberto Peralta - rppal@arcor.com	todas		74.15	1	1				REALIZADA - 07 de Abril con
2	Servicio de Atención al Consumidor	Nuevo referente: Inés Paolasso - ipaolasso@arcor.com	9k		15	74.15	1,5		1,5		COM Ago
3	Ingenio La Providencia	Germán Latina - ggalatina@arcor.com	14k, 9K		375	15.8 - M	5		3	2	COM Sep Ale Osv
4	Complejo Tucuman (Golosinas Misky + Molienda Húmeda Tucuman)	Fabian Mangiarotti - fmangiarotti@arcor.com	9k, 14k, 18k, BRC SQMS		741	15.8 - M	10,5 1,5	4,5	2	2	2 REALIZADA - 19 al 23 de Mayo - José Dellapiane
5	Complejo Arroyito (Golosinas Arroyito + Molienda Húmeda de Maíz Arroyito + Centro de Distribución Arroyito)	Fabian Mangiarotti - fmangiarotti@arcor.com	FU BRC 9k, 14k, 18k, BRC		1432	15.8 - M	19	4	7	4	4 CONFIRMADO 09 de junio, Raquel actividad de "FU"
6	Tambo 1, 2 y 6 Central Termoelectrica Arroyito	Federico Silvestrin Fabian Mangiarotti - fmangiarotti@arcor.com	14k, 18k 14k, 18k		6 24	15.5 - M 40.1 - C	2 1		1	1	
7	Cartocor Arroyito	Fabian Mangiarotti - fmangiarotti@arcor.com Jorge Monteporsi - jmonteporsi@arcor.com	14k, 18k, 9k FSC		280	21.2 - M	4		2	1	1 REALIZADA del 5 al 09 de mayo con Raquel, Renato, Gustavo, Alejandro y José Dellapiane
8	Complejo Recreo	Fabian Mangiarotti - fmangiarotti@arcor.com	9k, 14k, 18k, BRC		671	15.8 - M	12		5	3	2 2 CONFIRMADA - 2 al 6 de junio con Raquel Jehn, Gabriela Pucheta y
9	Bagley Córdoba	Irene Contrero - icontero@arcor.com	9k, 14k, 18k, BRC		517	15.8 - M	9	4	2	1,5	1,5 CONFIRMADA - Semana 01/09 Córdoba, con la Dra. Raquel Jehn y el Ing. José Dellapiane.



DNV BUSINESS ASSURANCE

CERTIFICADO DEL SISTEMA DE GESTIÓN

Certificado N° 127280-2012-AQ-ARG-RvA

Mediante el cual se certifica que

ARCOR S.A.I.C.
"GRUPO ARCOR"

Dirección
Avda. Fulvio Pagani 487 (3435), Arroyito, Provincia de Córdoba, ARGENTINA
y los sitios especificados en el suplemento que acompaña este certificado

Cumple con los requisitos de la Norma de Sistemas de Gestión:

ISO 9001:2008

Este Certificado es válido para el siguiente campo de aplicación:

DISEÑO, PRODUCCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO DE CHICLES, CHUPETINES, PASTILLAS, TURRONES, CHOCOLATES SABOR CHOCOLATE, PRODUCTOS CON CHOCOLATE Y CON S GALLETAS, SNACKS, ALFAJORES, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, PREPARACIÓN DE POSTRES, BIZCOCHUELOS Y BEBIDAS, DULCE CONSERVA DE PESCADO EN LATAS, PRODUCCIÓN, ALMACENAMIENTO, JARABES, ALMIDÓN Y SUBPRODUCTOS DE LA MOLIENDA HUMEDA, GESTIÓN DE RECLAMOS, SUGERENCIAS Y SOLICITUD DE INFORMACIÓN DE PRODUCTOS DEL GRUPO ARCOR.

Esta Empresa Está Certificada Desde:
04 Enero 2013

Este Certificado es Válido Hasta:
04 Enero 2016

La auditoría ha sido realizada bajo la supervisión de:
Alejandro Banzonzi
Auditor Líder



Este certificado ha sido autorizado electrónicamente.
Der Norske Veritas Certification Ltda. - Av. Alfredo Egido de Souza Amado, 100 - Bloco D - P. Andar - São Paulo, SP, Brasil - Tel. +55 11 2005 53 01 - www.dnv.com / www.dnv.com.br



DNV BUSINESS ASSURANCE

CERTIFICADO DEL SISTEMA DE GESTIÓN

Certificado N° 127280C03-2012-AQ-ARG-RvA

Pertenece al certificado N° 127280-2012-AQ-ARG-RvA

Mediante el cual se certifica que

GRUPO ARCOR
La Campagnola Villa Mercedes

Dirección
Ruta N° 148 Km 756 - 5730 - Villa Mercedes, Provincia de San Luis, Argentina

Cumple con los requisitos de la Norma de Sistemas de Gestión:

ISO 9001:2008

Este Certificado es válido para el siguiente campo de aplicación:

DISEÑO, PRODUCCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO DE DULCES, MERMELADAS Y JUGOS.

Esta Empresa Está Certificada Desde:
04 Enero 2013

Este Certificado es Válido Hasta:
04 Enero 2016

La auditoría ha sido realizada bajo la supervisión de:
Alejandro Banzonzi
Auditor Líder



Lugar y Fecha:
São Paulo, 14 Marzo 2014

Por la Unidad Acreditada:
DER NORSKE VERITAS CERTIFICATION B.V.,
THE NETHERLANDS

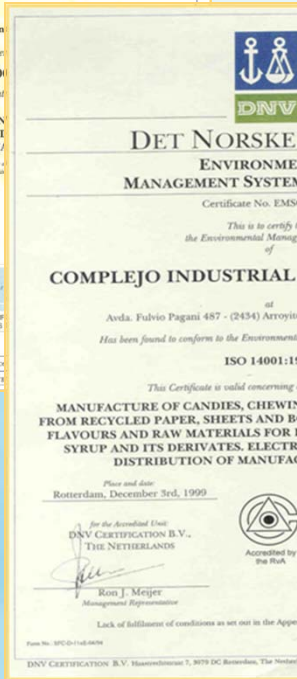
Alejandro Banzonzi
Auditor Líder

Este certificado ha sido autorizado electrónicamente.
Der Norske Veritas Certification Ltda. - Av. Alfredo Egido de Souza Amado, 100 - Bloco D - P. Andar - São Paulo, SP, Brasil - Tel. +55 11 2005 53 01 - www.dnv.com / www.dnv.com.br

CERTIFICACIONES - PREMIOS



ISO 9001



ISO 14001



BRC

Seguridad Alimentaria



OHSAS 18001



Momentos Mágicos

Sistema de Mejoras

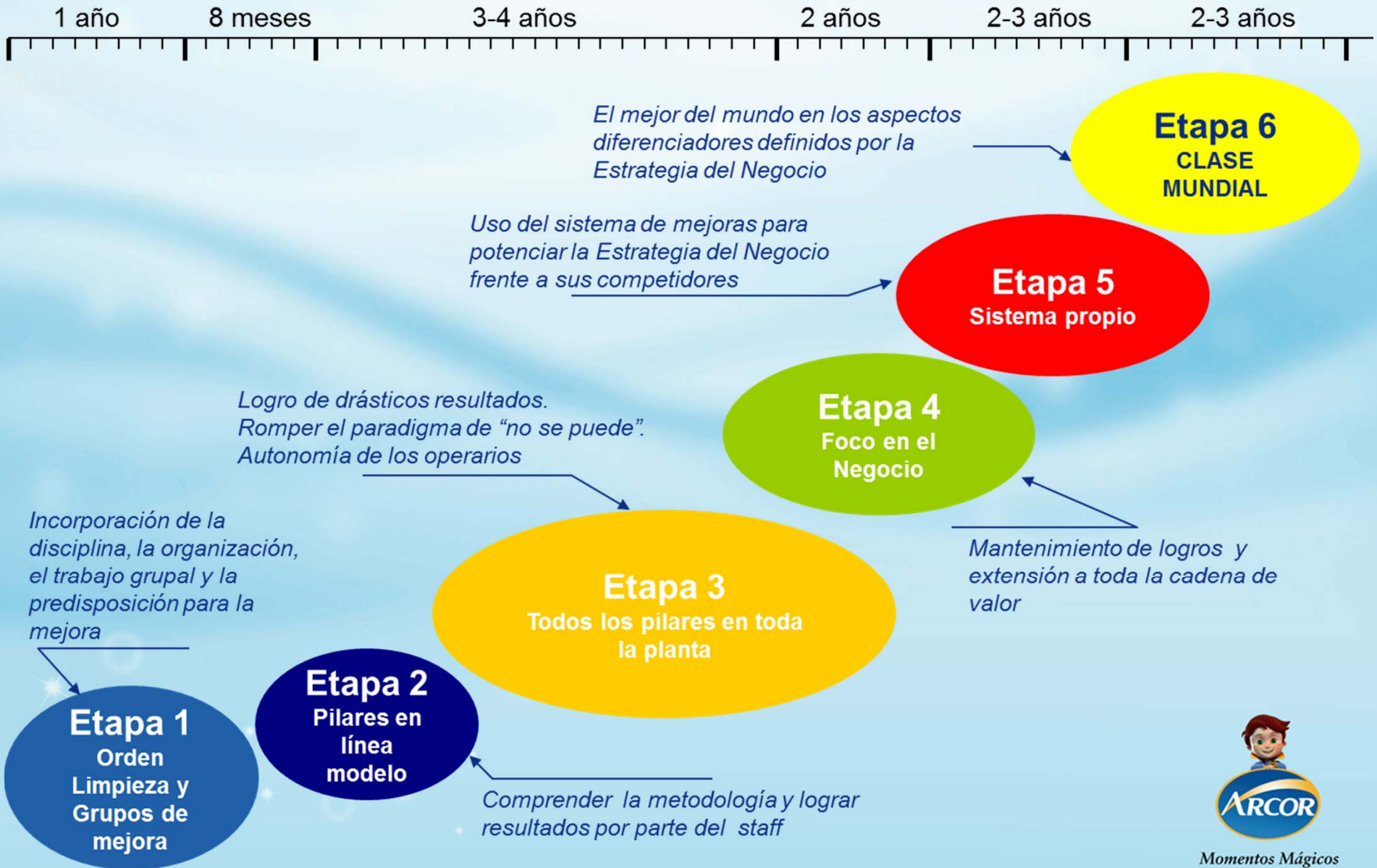


Todos los pilares se evalúan una vez al año a través de auditorías corporativas.



Momentos Mágicos

Etapas del Sistema de Mejoras



Momentos Mágicos

Mejoras

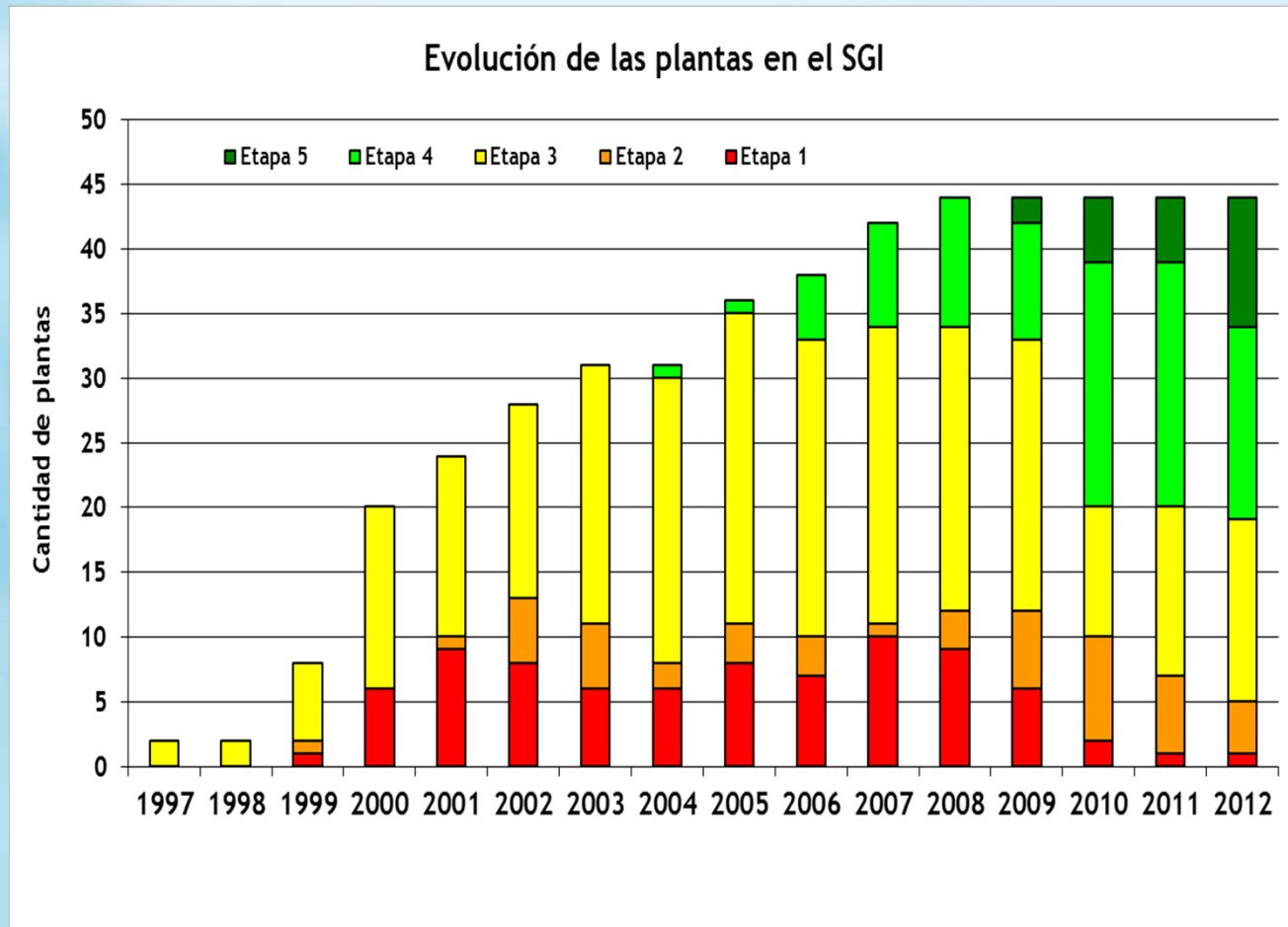
La auditoría de mejora mide la capacidad de respuesta frente a la necesidad de mejorar. Toma como referencia una gestión de clase Mundial

Nivel de implementación de metodologías de mejora

Resultados tangibles conseguidos

Mejoras sustentables en el tiempo

SISTEMA DE MEJORAS



Momentos Mágicos

PRINCIPALES TEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



Momentos Mágicos



BRC NORMA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



El Grupo Arcor ha elegido BRC como estándar de Seguridad Alimentaria para sus plantas de Consumo Masivo (y FSSC 22000 para sus plantas de material flexible y cartón corrugado).



El objetivo es poseer plantas de clase mundial preparadas para comercializar productos seguros en cualquier país del mundo.



Momentos Mágicos



BRC NORMA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

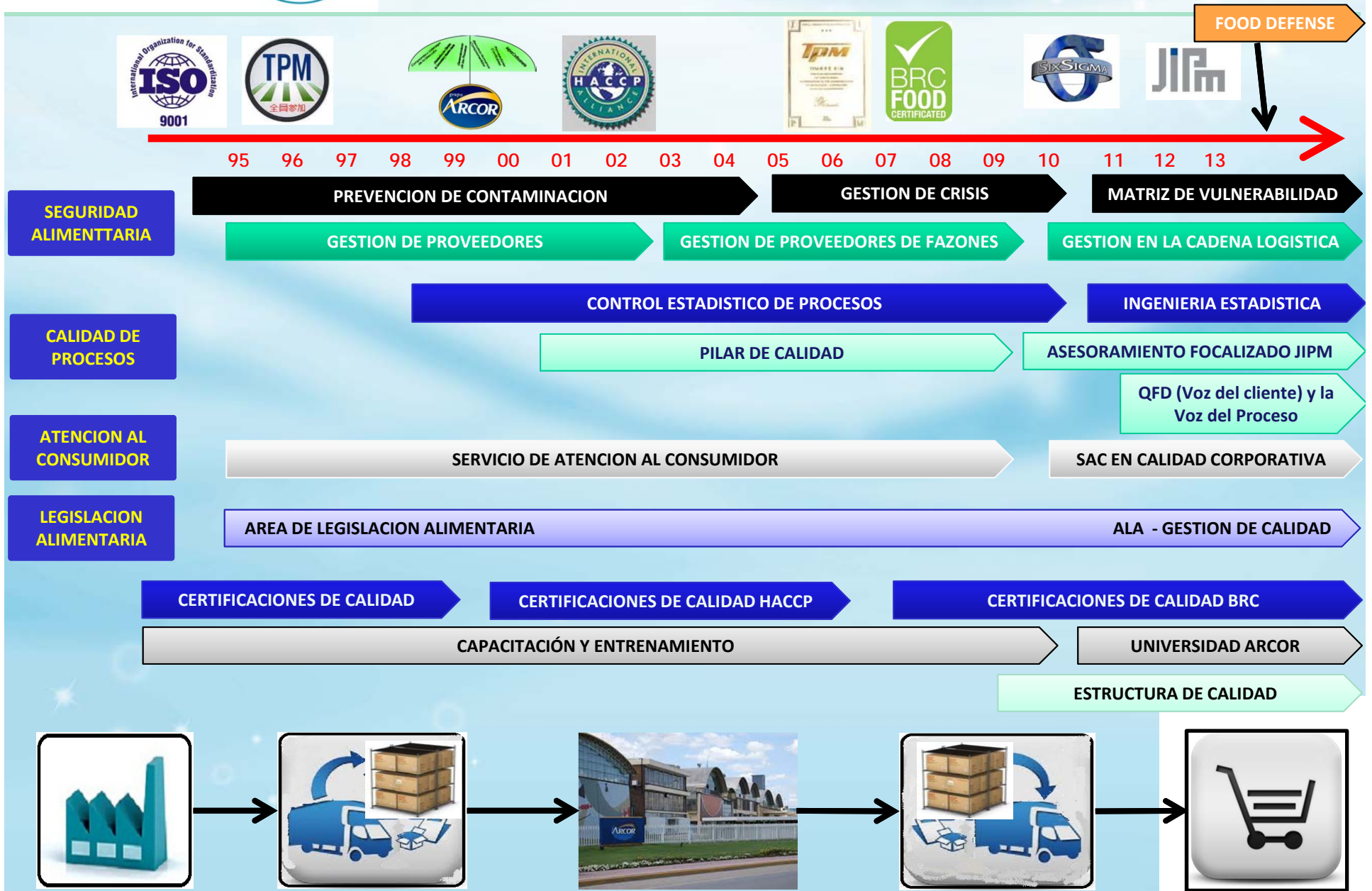
¿Por qué BRC y FSSC 22000?

- Avaladas por Global Food Safety Initiative (GFSI)
- Reconocimiento mundial
- Permite a fabricantes y proveedores demostrar a sus clientes el nivel de competencia adquirido en materia de seguridad alimentaria y sistema de calidad
- Amplio alcance: abarca ámbitos de calidad, seguridad y legalidad, incluyendo bioterrorismo



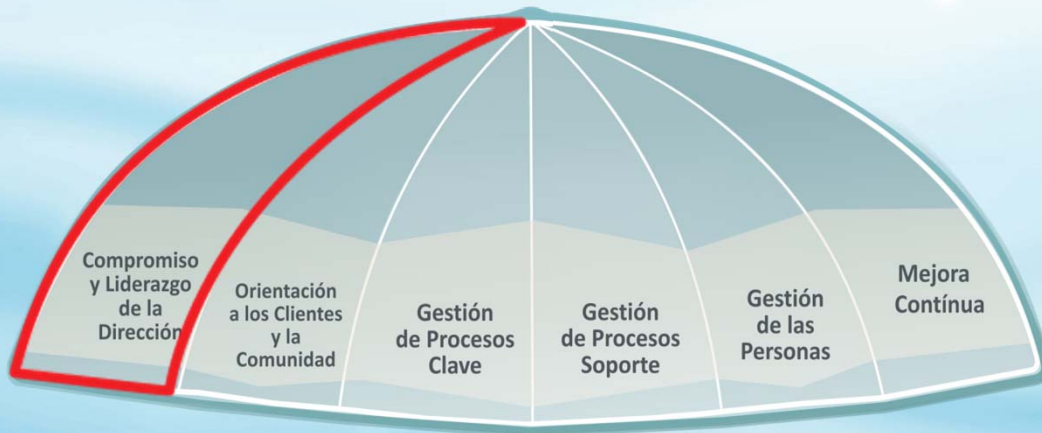
Momentos Mágicos

GESTIÓN DE CALIDAD , SAC, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA DESDE EL PROVEEDOR AL CONSUMIDOR

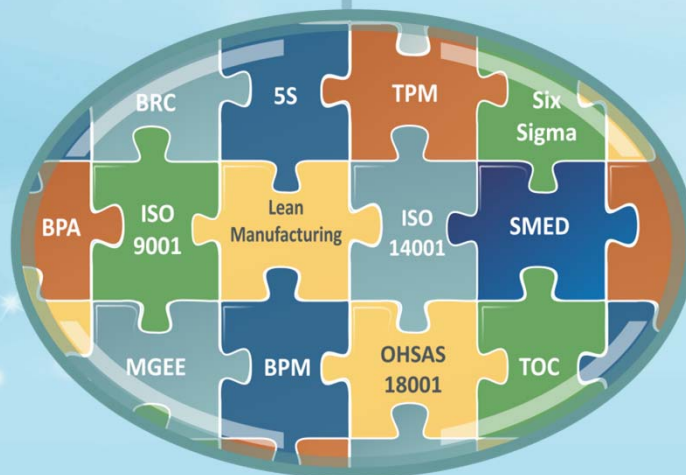


PRINCIPALES TEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Compromiso y liderazgo de la Dirección



Políticas



Momentos Mágicos

PRINCIPALES TEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Compromiso y liderazgo de la Dirección

POLÍTICA DEL SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

Las Empresas que conforman el Grupo ARCOR deben competir al nivel de las mejores del mundo. Para lograrlo uno de sus lineamientos estratégicos es utilizar el Sistema de Gestión Integral fundamentado en:

- Un proceso sistemático, simple y efectivo de Mejora Continua incorporado en todas las actividades de la Organización.
- Un ambiente de trabajo donde cada persona de la organización pueda aportar lo mejor a través de un efectivo trabajo en equipo.
- Capacitación y desarrollo de conocimientos y habilidades para sostener el proceso de mejora continua y el crecimiento personal, propiciando en nuestra gente el desarrollo pleno de la autogestión y una actitud orientada al autoaprendizaje.
- Actividades, productos y procesos diseñados y aplicados adecuadamente que cumplan con
 - los requisitos de los clientes, los consumidores, la comunidad, los accionistas y nuestra gente,
 - las reglamentaciones vigentes aplicables,
 - otros requisitos a los que el Grupo Arcor suscribaque incluyan mecanismos que prevengan la alteración de los productos, intencionada o no, a través de toda la cadena de abastecimiento.
- **Fabricación de productos inocuos que cumplan con las características de calidad exigidas por los clientes, consumidores y la autoridad sanitaria que corresponda.**
- Disponer de las vías de comunicación necesarias para canalizar los reclamos, inquietudes y opiniones de consumidores y clientes y responder en tiempo y forma.
- Óptimas condiciones de las instalaciones y los procesos que garanticen la seguridad y salud de las personas integradas a cada puesto de trabajo y la prevención de la contaminación ambiental y el uso racional de los recursos naturales, considerando los impactos ambientales de las actividades.
- Proveedores confiables que compartan nuestra filosofía de gestión.

Esta política está alineada al Código de Ética y Conducta y la Política de Sustentabilidad del Grupo, y su comunicación y aplicación garantizan la satisfacción de todos los sectores vinculados a la organización: Los Clientes, Los Consumidores, Nuestra Gente, La Comunidad y Nuestros Accionistas.

La Dirección del Grupo Arcor se compromete a liderar y a proveer los recursos para que esta política pueda aplicarse exitosamente en el día a día.

REVISIÓN 7

ARCOR ha desarrollado una política para su sistema de gestión integral, **única para todo el grupo y aplicable a todas las actividades, productos y servicios** desarrollados dentro del ámbito de las Operaciones y Supply Chain (contempla los requisitos de las diferentes normas y referenciales).

- **Fabricación de productos inocuos que cumplan con las características de calidad exigidas por los clientes, consumidores y la autoridad sanitaria que corresponda.**

Operaciones y Supply Chain

Grupo ARCOR

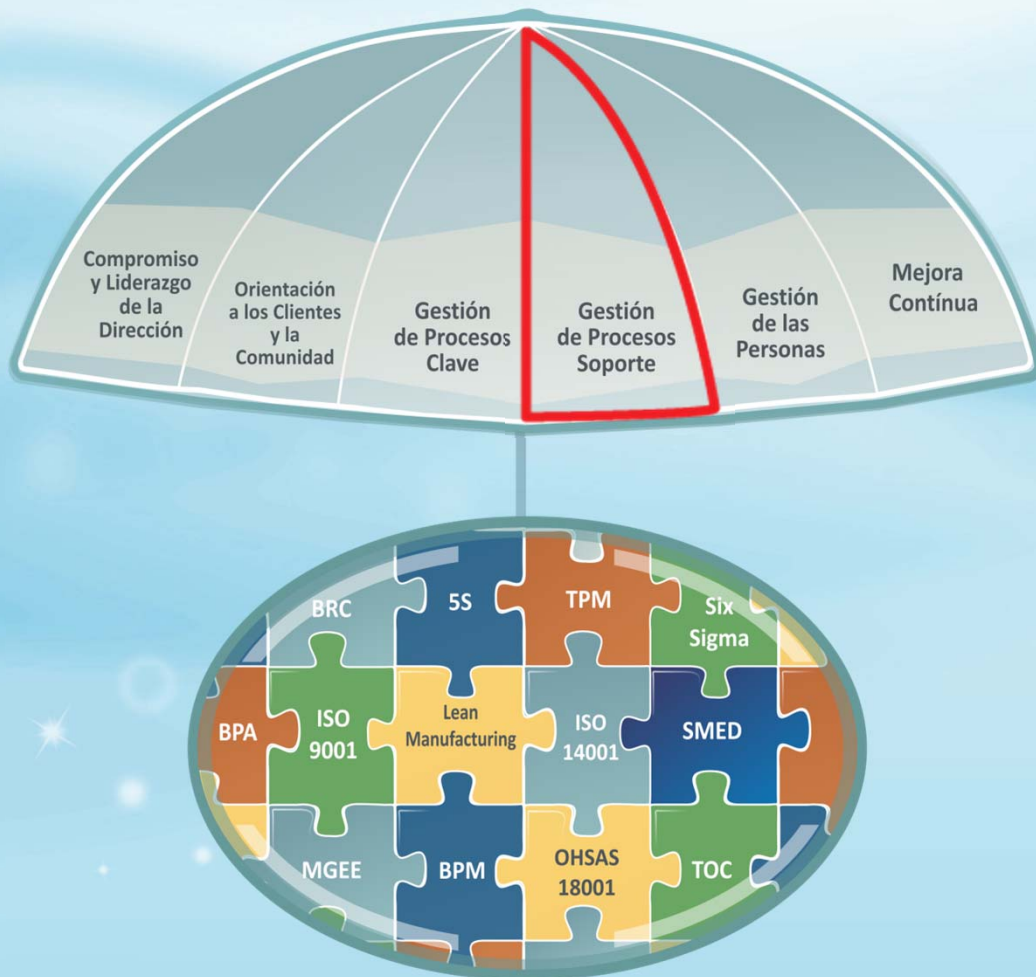
ESTA POLÍTICA ES APLICABLE EN EL ÁMBITO DE OPERACIONES Y SUPPLY CHAIN DEL GRUPO ARCOR



Momentos Mágicos

PRINCIPALES TEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Gestión de Procesos de Soporte



Gestión de Proveedores



Evaluación y Desarrollo de Proveedores



Momentos Mágicos

PRINCIPALES TEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Gestión de Procesos de Soporte



Gestión de Proveedores

Selección de proveedores, visitas a las plantas, auditorías (IPP, Proyecto DNV) y evaluaciones sistemáticas cuantitativas en la recepción de los insumos (IC)

Envío de informes de las evaluaciones y plan de acción con propuestas de mejoras por parte de los proveedores

Cooperación con proveedores a través de un intercambio permanente de experiencias de gestión

Metodología Corporativa de Selección y Evaluación de Fazones, Aprobaciones temporales por canal rojo, Indicador de Vulnerabilidad de proveedores.

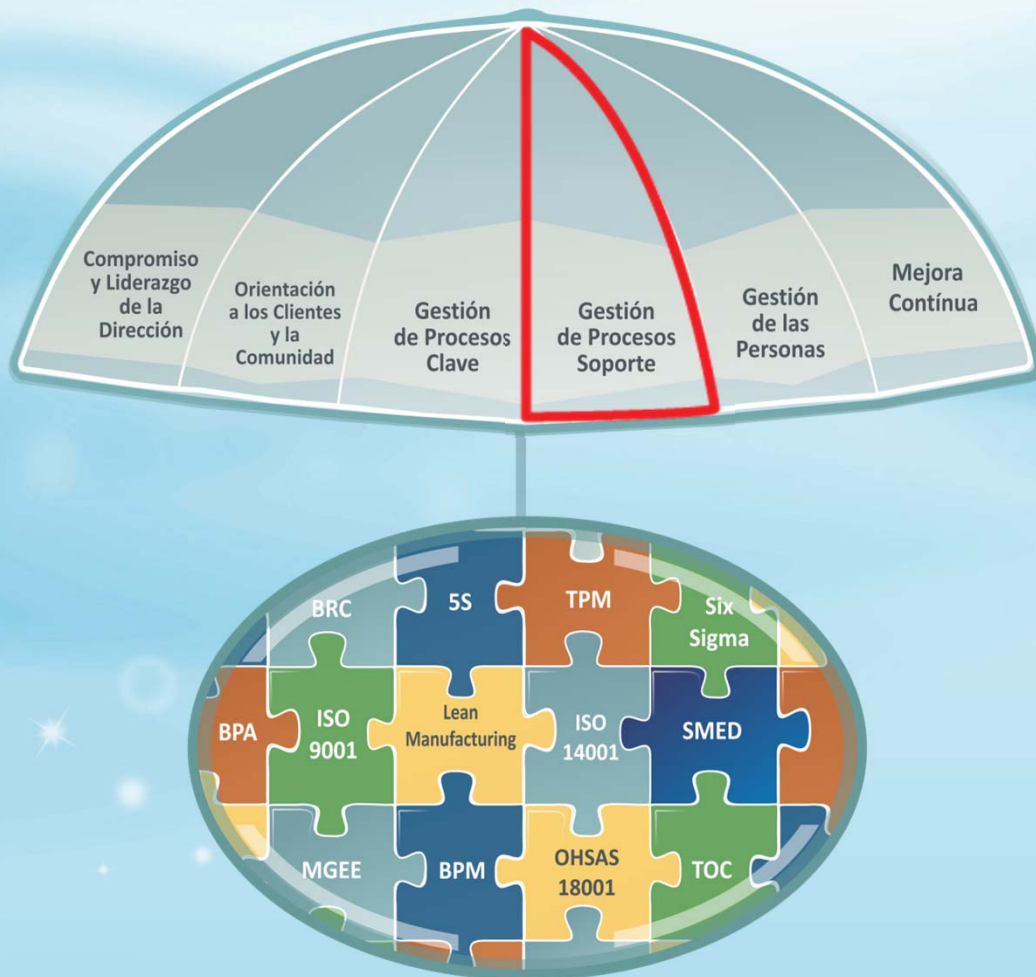
Cuando el proveedor se encuentra certificado con alguno de los referenciales aceptados por «Global Food Safety Initiative», se considera aprobado.



Momentos Mágicos

PRINCIPALES TEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Gestión de Procesos de Soporte



Prevención en
los procesos

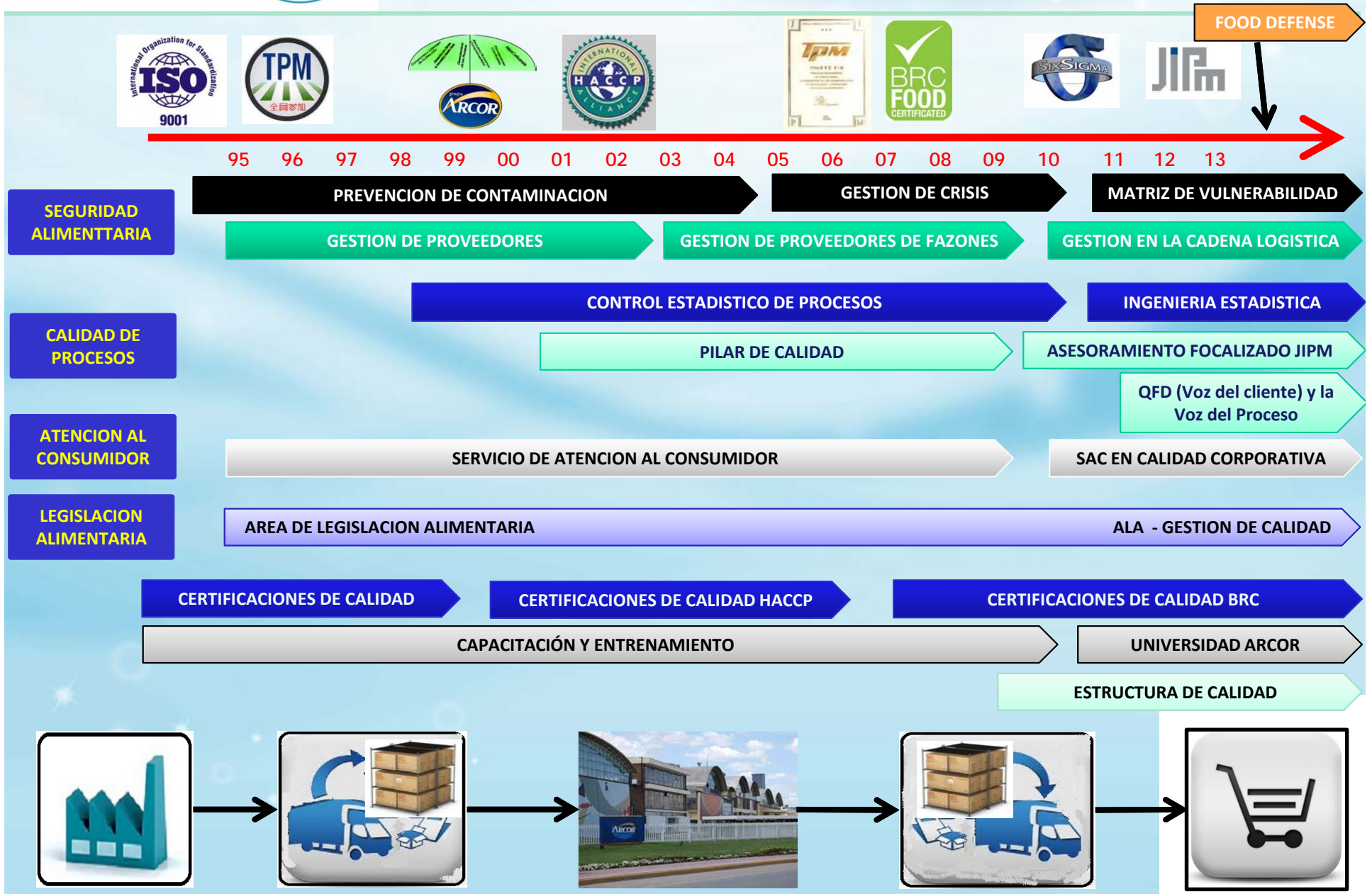


Gestión de Calidad
y Seguridad Alimentaria



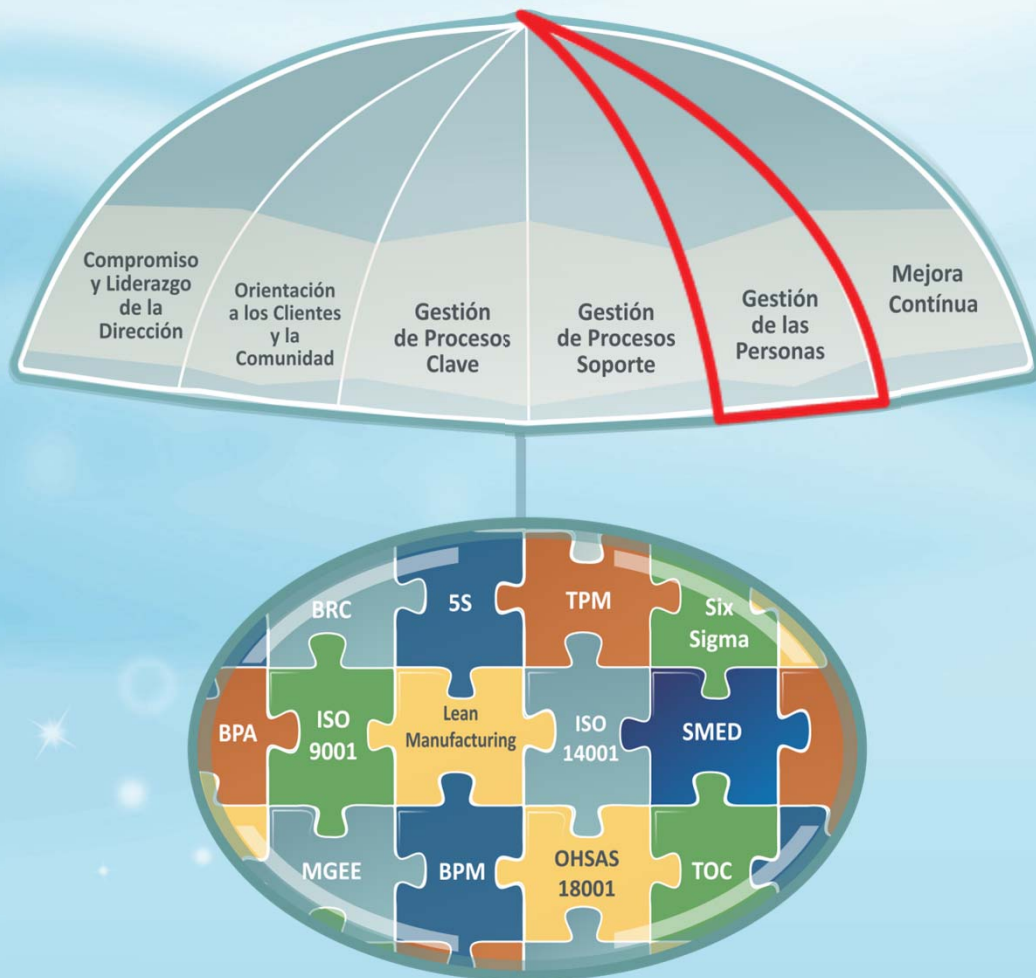
Momentos Mágicos

GESTIÓN DE CALIDAD , SAC, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA DESDE EL PROVEEDOR AL CONSUMIDOR



PRINCIPALES TEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Gestión de las Personas



Gestión de Competencias



Comunicaciones internas y clima organizacional



Momentos Mágicos

PRINCIPALES TEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Gestión de las Personas

Cultura de calidad e inocuidad

Definimos OCTUBRE como el “Mes de la Calidad”



Con el objetivo de generar conciencia en el cuidado que se debe tener con el producto hasta llegar al consumidor, en toda la cadena, desde la compra de materiales, la producción, el almacenamiento, transporte, la comercialización y nuestros primeros clientes.



Momentos Mágicos

CAMPAÑAS



Momentos Mágicos

ACTIVIDADES DEL MES DE LA CALIDAD:

2009 – Detrás de nuestros productos estás vos.

2010 – La Calidad es nuestra carta de presentación para que nos elijan.

2011 – Gestión de Crisis, estar preparados nos protege.

2012 – Mirada atenta, productos confiables.

2013 – Cero Reclamo.

2009



2010



2011



2012



2013



Momentos Mágicos

CAMPAÑA DE CALIDAD

Lavado DE MANOS



Día Mundial de Lavado de Manos



Desde hace ya 2 años (comenzó en 2008) se celebra el 15 de octubre como el **DÍA MUNDIAL DEL LAVADO DE MANOS**, con el objetivo de lograr que esta acción se convierta en un hábito en hogares, escuelas, establecimientos elaboradores de alimentos, etc.

Esta práctica, convertida en un costumbre, puede salvar más vidas que cualquier vacuna, ya que interrumpe la cadena de transmisión de muchas enfermedades, producida por el contacto directo o indirecto (por ejemplo superficies contaminadas con las manos).

Recordá que el lavado de manos es un punto clave de las BPM, y su correcta aplicación es indispensable para elaborar alimentos inocuos.



¿CUÁNDO DEBEMOS LAVARNOS LAS MANOS?

- Al ingresar a zonas productivas.
- Antes de manipular alimentos.
- Después de ir al baño.
- Al regresar al puesto de trabajo (desde el comedor, de fumar, del descanso, etc.).
- Al cambiar de tareas o rotar en el puesto.
- Después de tocar objetos con higiene dudosa.
- Después de toser o estornudar.
- Después de tocarnos el pelo, nariz o boca.
- Al terminar con las tareas de limpieza.
- Luego de manipular corrajes.
- Etc.



OCTUBRE
MES DE LA
CALIDAD

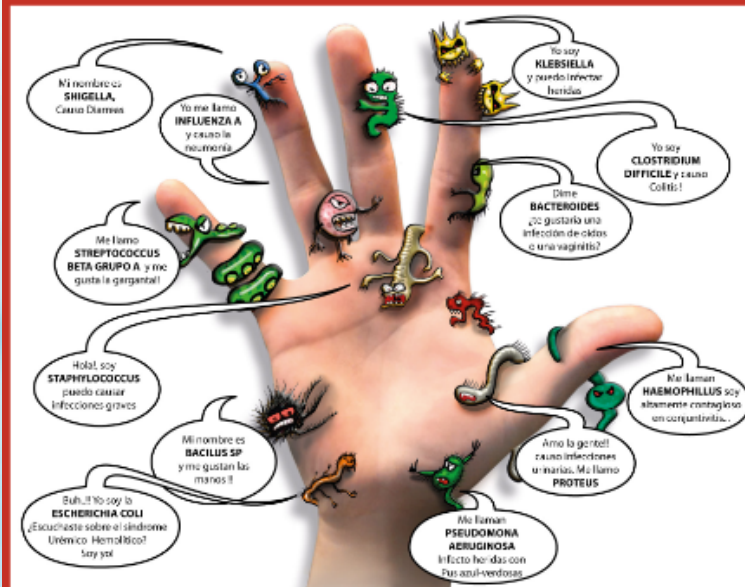
15 DE OCTUBRE DÍA MUNDIAL DE LAVADO DE MANOS

¿Porqué debemos sanitarnos las manos?

Primero el lavado y luego la desinfección, para eliminar la suciedad y los micro organismos que pueden estar en las manos.

Esto es indispensable en el trabajo para producir alimentos inocuos y también en nuestra casa para cuidar la salud de nuestras familias.

Te presentamos algunos amigos que pueden estar en tus manos sucias:



DÍA MUNDIAL DEL LAVADO DE MANOS



El 15 de octubre se celebra el Día Mundial del Lavado de manos. Es una iniciativa instaurada por las Naciones Unidas hace tres años con el objetivo de fomentar y apoyar la creación de una cultura mundial y local de lavado de manos con agua y jabón, llamar la atención sobre el estado del lavado de manos en cada país y sensibilizar sobre los beneficios de esta práctica.

GESTIÓN
de CALIDAD



Momentos Mágicos



Acciones:

- Capacitaciones a distribuidores y reposidores de SPM.
- Confección de PG manipulación/Conservación.
- Visitas a distribuidores/Generación de Paneles.
- Actividades con ASU.
- Foco en la preparación de pedidos.

Almacenamiento



Preparación
de Pedidos



Carga

Transporte



Transferencia
Interna



CADENA DE COMERCIALIZACION:



RED ACTIVA

PROGRAMA DE ESTANDARIZACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS LOGÍSTICAS PARA DISTRIBUIDORES ARCOR

ALIMENTANDO EL CRECIMIENTO DE NUESTRA CADENA DE VALOR



IFT

INFRAESTRUCTURA



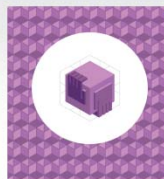
PLG

PROCESOS LOGÍSTICOS



GST

GESTIÓN



IDP

INTEGRIDAD DE PRODUCTO

CADENA DE COMERCIALIZACION:



**RED
ACTIVA**

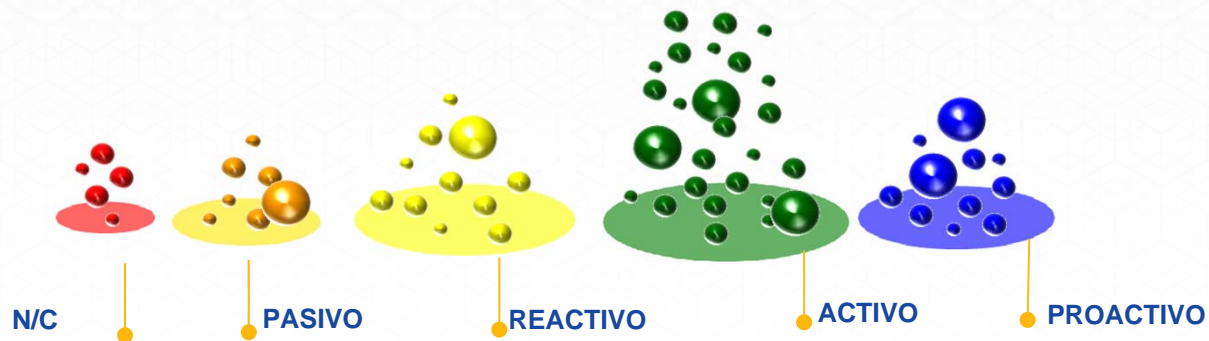
PROGRAMA DE ESTANDARIZACIÓN
DE BUENAS PRÁCTICAS LOGÍSTICAS
PARA DISTRIBUIDORES ARCOR



METODO DE RELEVAMIENTO



La calificación de cada Distribuidor lo ubicará en distintos segmentos con necesidades específicas las cuales se soportarán con capacitaciones- herramientas de trabajo- Documentación de BP etc.



Cada relevamiento dispondrá de un documento con los «Aspectos a Mejorar» a partir del cual se establecerá un Plan de Acción y seguimiento



18

RECEPCION, MANIPULACION, ALMACENAMIENTO, CONSERVACION Y DESPACHO DE PRODUCTOS ENVASADOS (ALIMENTOS). REV. 01 (09/12).

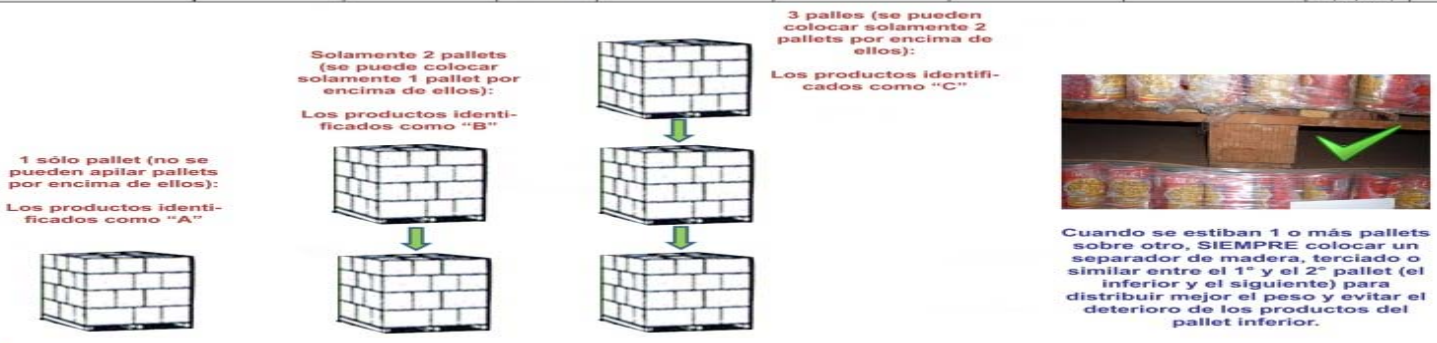


QUE SE DEBE VERIFICAR?



DURANTE LA MANIPULACION, ALMACENAMIENTO - CONSERVACION:

	C Tomates pelados en latas (enteros y cubeteados)	A Puré y pulpa de tomate en tetra brik	C Salsas de tomate en latas	A Salsas de tomate en doypak	C Conservas vegetales (granos) en latas	A Aderezos en doypak, squeeze y pote (mayonesa, ketchup, salsa golf)	C Frutas en lata (duraznos, cóctel, pera, ananá)	B Dulce de leche en frasco de vidrio	B Mermeladas y jaleas regulares en frasco de vidrio	B Mermeladas y jaleas light en frascos de vidrio
Se puede estibar un pallet sobre otro (del mismo producto o de similares características)?	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	SI	SI	SI
Estibado máximo de pallets (del mismo producto o de similares características)	3 (usar separador de madera, terciado o similar entre el 1° y 2° pallet).	1 (por encima no se pueden estibar pallets de ningún tipo de producto).	3 (usar separador de madera, terciado o similar entre el 1° y 2° pallet).	1 (por encima no se pueden estibar pallets de ningún tipo de producto).	3 (usar separador de madera, terciado o similar entre el 1° y 2° pallet).	1 (por encima no se pueden estibar pallets de ningún tipo de producto).	3 (usar separador de madera, terciado o similar entre el 1° y 2° pallet).	2 (usar separador de madera, terciado o similar entre el 1° y 2° pallet).	2 (usar separador de madera, terciado o similar entre el 1° y 2° pallet).	2 (usar separador de madera, terciado o similar entre el 1° y 2° pallet).
	A Mermeladas en pote	A Mermeladas porción	A Bebidas (jugos) en tetra brik	A Dulces sólidos (batata y membrillo) en estuche	B Dulces sólidos (batata y membrillo) en lata	A Dulces sólidos (batata y membrillo) en barra	B Premezclas en polvo (flanes, postres, gelatinas, bizcochuelos, helados, cacao)	B Jugos en polvo Arcor	B Jugos en polvo BC	
Se puede estibar un pallet sobre otro (del mismo producto o de similares características)?	NO	NO	NO	NO	SI	NO	SI (solamente con bultos de productos livianos).	SI (solamente con bultos de productos livianos).	SI (solamente con bultos de productos livianos).	
Estibado máximo de pallets (del mismo producto o de similares características)	1 (por encima no se pueden estibar pallets de ningún tipo de producto).	1 (por encima no se pueden estibar pallets de ningún tipo de producto).	1 (por encima no se pueden estibar pallets de ningún tipo de producto).	1 (por encima no se pueden estibar pallets de ningún tipo de producto).	2 (usar separador de madera, terciado o similar entre el 1° y 2° pallet).	1 (por encima no se pueden estibar pallets de ningún tipo de producto).	2 (usar separador de madera, terciado o similar entre el 1° y 2° pallet).	2 (usar separador de madera, terciado o similar entre el 1° y 2° pallet).	2 (usar separador de madera, terciado o similar entre el 1° y 2° pallet).	



El compromiso con la Calidad nos acerca todos los días a nuestros consumidores.
Solo se puede garantizar la calidad e inocuidad trabajando sobre toda la cadena, desde proveedores hasta clientes, para llegar al consumidor cumpliendo con los requisitos.



7

RECEPCION, MANIPULACION, ALMACENAMIENTO, CONSERVACION Y DESPACHO DE PRODUCTOS ENVASADOS (ALIMENTOS). REV. 01 (09/12).



	Tomates pelados en latas (enteros y cubeteados)	Puré y pulpa de tomate en tetra brik	Salsas de tomate en latas	Salsas de tomate en doypak	Conservas vegetales (granos) en latas	Aderezos en doypak, squeeze y pote (mayonesa, ketchup, salsa golf)	Frutas en lata (duraznos, cíctel, pera, ananá)	Dulce de leche en frasco de vidrio	Mermeladas y jaleas regulares en frasco de vidrio	Mermeladas y jaleas light en frascos de vidrio
Durante los meses de verano o de temperatura elevada, se deben recibir en transportes refrigerados o con algún acondicionamiento especial?	NO	NO	NO	NO	NO	NO. Pero se debe evitar que el producto permanezca mucho tiempo en el transporte parado con tona cerrada y al rayo del sol (desestabilización de producto y posible transferencia de sabor plástico, enranciamiento).	NO	NO	NO	NO. Pero se debe evitar que el producto permanezca mucho tiempo en el transporte parado con tona cerrada y al rayo del sol (destrucción del gel).

El dulce de batata por encima de 40°C comienza a presentar sinéresis (pérdida de líquido) y pierde consistencia. También comienza a oscurecerse y se deteriora su apariencia - presentación. La alta temperatura afecta más al dulce de batata que al de membrillo.

Por encima de 35°C la consistencia de las mermeladas light comienza a deteriorarse (se ablandan). A mayor tiempo de exposición a esas temperaturas, mayor es la pérdida de consistencia (es irreversible).

Pueden quedar líquidas o con muy baja consistencia, generando una gran insatisfacción en los consumidores. Las mermeladas regulares son menos afectadas por la alta temperatura.

Se deforman, pierden líquido, ensucian los envases y pueden desarrollarse hongos.

Pueden quedar líquidas o con muy baja consistencia, generando una gran insatisfacción en los consumidores. Las mermeladas regulares son menos afectadas por la alta temperatura.

Pueden quedar líquidas o con muy baja consistencia, generando una gran insatisfacción en los consumidores. Las mermeladas regulares son menos afectadas por la alta temperatura.

1.10) Si al recibir un transporte que contiene productos sensibles al calor (como mermeladas light, jaleas light y dulces sólidos) se detecta una alta temperatura interior (por debajo de la lona protectora), verificar que los productos no hayan sufrido deterioro en su consistencia ni en sus características organolépticas. A mayor temperatura y tiempo de exposición, mayores serán los deterioros.

El compromiso con la Calidad nos acerca todos los días a nuestros consumidores. Solo se puede garantizar la calidad e inocuidad trabajando sobre toda la cadena, desde proveedores hasta clientes, para llegar al consumidor cumpliendo con los requisitos.

Algunos resultados concretos:

- Exportamos nuestros productos a más de 100 países.
- Estamos presentes en los países más exigentes del mundo.
- Elaboramos para o vendemos nuestros productos a grandes y exigentes clientes (Retailers de USA, Reino Unido, Alemania, Australia, Brasil,...).
 - Obtención de mejores condiciones de negociación.
 - Reducción de costos de implementación o de certificación de normas o referenciales.
- Podemos negociar paquetes de precios con laboratorios y otros proveedores de servicios.
 - Reducción de reclamos e incumplimientos con los clientes (correctivo).
 - Prevención de reclamos e incumplimientos con los clientes.
 - La mayoría de nuestros clientes no nos auditan.
 - Nos permite cumplir con requisitos definidos para el ingreso de productos importados en diferentes países (internalización) y evitar rechazos.



Resultados intangibles:

El Personal trabaja con mayor **Autonomía**, y se ha instalado en concepto de pertenencia de “**Mi Máquina**” y “**Puedo Hacerlo**”.



Momentos Mágicos

Resultados intangibles:

La planta está más **Limpia y Ordenada** favoreciendo la creatividad y entrega del Personal.



Trabajamos más sobre la **prevención** de los problemas que sobre sus efectos.



Momentos Mágicos

Claves del Sistema de Gestión Integral:

- La **sistematización permanente** de los procesos y sus mejoras.
- **Trabajo en equipo** a todo nivel para lograr mejoras potentes.
- La mejora constante de la **seguridad, calidad, eficiencia y costos.**
- El **desarrollo de las personas** a través del aprendizaje permanente.



Momentos Mágicos



¡MUCHAS GRACIAS!



Año 2014



Momentos Mágicos