



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE MONAGAS
ESCUELA DE CIENCIAS DEL AGRO Y DEL AMBIENTE
DEPARTAMENTO DE LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

**NORMA DE CALIDAD ISO 22000:2018 Y SU RELACIÓN CON LA
GENERACIÓN DE EMPLEO EN EMPRESAS DE ALIMENTOS**

**TRABAJO DE GRADO MODALIDAD CURSOS ESPECIALES DE GRADO
DEL ÁREA DE CONTROL DE CALIDAD**

PRESENTADO POR:
CECILIA ANTONIETA RIVERO QUINTERO

COMO REQUISITO PARCIAL PARA OPTAR AL TÍTULO DE:
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Agosto, 2023

**NORMA DE CALIDAD ISO 22000:2018 Y SU RELACIÓN CON LA
GENERACIÓN DE EMPLEO EN EMPRESAS DE ALIMENTOS**

**TRABAJO DE GRADO MODALIDAD CURSOS ESPECIALES DE GRADO
DEL ÁREA DE CONTROL DE CALIDAD**

**PRESENTADO POR:
CECILIA ANTONIETA RIVERO QUINTERO**

**COMO REQUISITO PARCIAL PARA OPTAR AL TÍTULO DE:
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

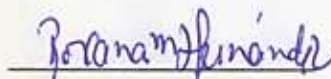
APROBADO POR



Prof. Dra. Carmen Pereira
Asesor



Prof. M.Sc Mary Longart
Jurado Principal



Prof. M.Sc Roxana Hernández
Jurado Principal

Agosto, 2023



ACTA DE EVALUACIÓN DEL TRABAJO DE GRADO

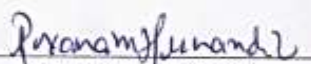
CTG-ECAA-DLTA-2023

MODALIDAD: CURSOS ESPECIALES DE GRADO
ÁREA: CONTROL DE CALIDAD

ACTA N° 723

PERIODO ACADEMICO: II-2022		COHORTE:	
CODIGO	SEMINARIOS	CALIFICACIÓN	PROFESOR
209-5423	GESTIÓN DE LA CALIDAD	Nueve (9)	Dra. Carmen Pereira
209-5523	HACCP. (ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS)	Ocho (8)	M.Sc. Roxana Hernández
209-5623	NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD	Nueve (9)	M.Sc. Nereyasmí Sifuentes

En Maturín, siendo las 10:00 am, del día 09 de Agosto de 2023, reunidos en la sala de Postgrado, Campus: Juanico del Núcleo de Monagas de la Universidad de Oriente, los miembros del jurado profesores: Roxana Hernández (Jurado), Mary Longart (Jurado), y Carmen Pereira (Tutor Académico), a fin de cumplir con el requisito parcial exigido por el Reglamento de Trabajo de Grado vigente para obtener el Título de **Licenciado en Tecnología de Alimentos**, visto el rendimiento obtenido en los seminarios se procedió a la presentación y defensa de la monografía titulado: **"NORMA DE CALIDAD ISO 22000:2018 Y SU RELACIÓN CON LA GENERACIÓN DE EMPLEO EN EMPRESAS DE ALIMENTOS."**, por la Bachiller Cecilia Antonieta Rivero Quintero, C.I. N° 25.361.700 El jurado, luego de la discusión del mismo acuerdan calificarlo como: Aprobado


M.Sc. Roxana Hernández
C.I.: 13.916.553
Jurado

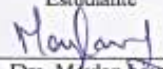

Dra. Carmen Pereira
C.I.: 9.282.250
Tutor académico


M.Sc. Luisa Gamboa
C.I.: 13.249.955
Comisión de Trabajo de Grado




M.Sc. Mary Longart
C.I.: 4.502.463
Jurado


Br. Cecilia Antonieta Rivero Quintero
C.I.: 25.361.700
Estudiante


Dra. Meylan Lendo
C.I.: 12.152.196
Jefe Departamento

Según establecido en Resolución de Consejo Universitario N° 034/2009 de fecha 11/06/2009 y Artículo 13 Literal J del Reglamento de Trabajo de Grado de la Universidad de Oriente. Esta acta está asentada en la hoja N° 036 del libro de Actas de Trabajos de Grado del año 2022 del Departamento de Licenciatura en Tecnología de Alimentos de la Escuela de Ciencias del Agro y del Ambiente y está debidamente firmada por los miembros del jurado, tutor y estudiante.

DEL PUEBLO VENIMOS / HACIA EL PUEBLO VAMOS.

RESOLUCIÓN

De acuerdo al Artículo 41 del reglamento de Trabajos de Grado “Los Trabajos de Grado son de exclusiva propiedad de la Universidad, y solo podrán ser utilizados a otros fines, con el consentimiento del Consejo de Núcleo respectivo, quien deberá participarlo previamente al Consejo Universitario, para su autorización”.

DEDICATORIA

Dedico la presente tesis especialmente a mis padres: MSc. Cesar Rivero y Lic. Luz Quintero, que siempre me han brindado su apoyo incondicional, conocimientos, comprensión, oportunidades de crecimiento profesional y ejemplos para cumplir todos mis objetivos personales y académicos. Ellos son los que con su cariño me han impulsado siempre a perseguir mis metas y nunca abandonarlas frente a las adversidades. Son excelentes padres. Los amo.

A mis Abuelos Maternos Petra y Hernán (+) por darme momentos de mi infancias inolvidables, que me sirvieron de enseñanza para ser una exitosa profesional.

A mis Abuelos Paternos Matías (+) y Columba (+) quienes desde el cielo me protegen y se sienten orgullosos de mi meta culminada. Los recuerdo con sus atenciones y hacerme una niña feliz, sin duda marcaron mi vida.

A mis tíos, tías primos y primas que estuvieron en mi infancia brindándome su compañía.

A mis sobrinas Kriscer y Krismmer, que sirva de ejemplo y logren formarse en el mundo profesional que sin duda es maravilloso.

AGRADECIMIENTO

Una vez culminado el trabajo de investigación quiero agradecer a las personas que contribuyeron a la culminación del mismo. A continuación se mencionan:

A mis padres Cesar Rivero y Luz Quintero por ser ese faro guiado por Dios para mostrarme el camino correcto y darme todo su apoyo y amor incondicional cuando mi camino profesional parecía difícil.

A mis hermanos Clara, Lucas, Joselahine y Cesar cuando pienso en escribir para ustedes, la felicidad me invade e inevitablemente las lágrimas de emoción, solo me dejan expresar que los amo con el alma; que han sido, son y serán mi motivación para lograr las metas que la vida me permita cumplir.

A mi Asesora Dra.: Carmen Pereira que con sus valiosos conocimientos me apoyo, motivo a ser perseverante para lograr la meta de ser profesional.

A mis profesores: Roxana Hernández, Martina Milano, Carmen Farías, Rubén Jaramillo, Efraín Ordaz, Cruz Castañeda, Mary Longart, Meylan Liendo, Janny Reyes, Alexander España, Ana Yndira Ramos, Nereyasmi Sifuentes por contribuir en los conocimientos en la culminación de mi carrera. Gracias a todos.

A todos mis compañeros de la carrera, que compartieron durante el trayecto de mi carrera universitaria, anécdotas, sueños, metas, entre otros

INDICE GENERAL

RESOLUCIÓN	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
INDICE GENERAL	vii
INDICE DE FIGURAS	viii
RESUMEN	ix
SUMMARY	x
INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS	3
OBJETIVO GENERAL	3
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	3
METODOLOGIA	4
TIPO DE INVESTIGACIÓN	4
NIVEL DE INVESTIGACIÓN	4
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	5
ETAPAS DE LA INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL	6
DESARROLLO	7
TIPOS DE EMPRESAS RELACIONADAS CON LOS ALIMENTOS	7
IDENTIFICAR LOS PUESTOS DE TRABAJO EN LAS EMPRESAS RELACIONADAS CON LOS ALIMENTOS	10
APARTADOS DE LA NORMA ISO 22000:2018	14
RELACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018 CON LA GENERACIÓN DE EMPLEOS EN EMPRESAS DE ALIMENTOS.	20
Caso 1. Empresa Coca Cola	23
Caso 2: Empresa AGROFINO FOODS S.A.C.	25
Caso 3. Empresas de producción de alimentos	27
CONCLUSIONES	31
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	33
HOJAS METADATOS	37

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Procesos de Soporte del Sistema de Inocuidad de Alimentos ISO 22000:2018.	15
Figura 2. Representación del ciclo Planear-Hacer-Verificar- Actuar en los dos niveles	16

RESUMEN

El presente trabajo tuvo como objetivo exponer sobre la relación de la norma de calidad ISO 22000:2018 con la generación de empleos en empresas de alimentos. Es un trabajo monográfico de tipo documental con un nivel descriptivo y consistió en describir los tipos de empresas e identificar los puestos de trabajo que generan en las empresas relacionadas con los alimentos, especificar los apartados generales de la norma ISO 22000:2018, relacionado con las empresas de alimentos y mencionar algunos casos prácticos. Las empresas relacionadas con los alimentos se clasifican de acuerdo a la actividad que desarrollan en empresas del sector primario, secundario o industrial o terciario o de servicios, siendo los sectores que corresponden a la industria alimentaria el pesquero, agropecuario, cárnico, lácteo. En la industria alimentaria, los puestos generados son: Gerentes de Producción, de Calidad, Supervisor de Producción, Jefes, Analistas, Técnicos y Operarios de Mantenimiento, de Producción y de Calidad, personal de limpieza y desinfección y Asesores. La norma ISO 22000:2018 contempla 10 apartados, siendo estos 1 Alcance, 2 Referencias normativas, 3 Términos y definiciones, 4 Contexto de la organización, 5 Liderazgo, 6 Planeación, 7 Apoyo, 8 Operación, 9 Evaluación de desempeño y 10 Mejora. La norma de calidad ISO 22000:2018 y su relación con la generación de empleo en empresas de alimentos, involucra a los apartados del 1 al 4 con cargos Directivos y de Alta Gerencia, los apartado 5 y 6 con cargos Directivos, Gerentes y Jefes de Departamentos, al apartado 7 con Gerentes, Jefes de Departamentos, Analistas y Secretarias, en apartado 8: Gerentes de Producción y de Calidad, Jefe de Mantenimiento, de Producción y de Calidad, Analistas y Operarios de Producción, de Calidad y Mantenimiento, Operarios de Limpieza y Desinfección y Asesores y en los apartados 9 y 10 a los Gerentes y Jefes de Departamento. Se presentaron 3 casos que vinculan la norma ISO 22000:2018 con la generación de empleos en las empresas de alimentos, las empresas Coca Cola, AGROFOOS S.A.C. y de Producción de Alimentos, realizándose la generación de empleo con los puestos de trabajo principalmente en los apartados de la norma 5, 7 y 8.

Palabras Clave: Norma ISO 22000:2018, Empresas de Alimentos

SUMMARY

The objective of this work was to explain the relationship between the ISO 22000:2018 quality standard and the generation of jobs in food companies. It is a monographic work of documentary type with a descriptive level and consisted of describing the types of companies and identifying the jobs they generate in companies related to food, specifying the general sections of the ISO 22000:2018 standard, related to food companies and mention some practical cases. The following is concluded: Food-related companies are classified according to the activity they carry out in companies in the primary, secondary or industrial or tertiary or services sector, with the sectors that correspond to the food industry being fishing, agriculture, meat , dairy. In the food industry, the positions generated are: Production Managers, Quality Managers, Production Supervisor, Bosses, Analysts, Technicians and Maintenance, Production and Quality Operators, cleaning and disinfection personnel and Advisors, common job positions in every company are: Director, Managers, Department Heads, Administrators, Accountants, Analysts, Secretaries, among others. The ISO 22000:2018 standard includes 10 sections, these being 1 Scope, 2 Normative references, 3 Terms and definitions, 4 Context of the organization, 5 Leadership, 6 Planning, 7 Support, 8 Operation, 9 Performance evaluation and 10 Improvement; The ISO 22000:2018 quality standard and its relationship with the generation of employment in food companies, involves sections 1 to 4 with management and senior management positions, sections 5 and 6 with management positions, managers and heads of Departments, in section 7 with Managers, Department Heads, Analysts and Secretaries, in section 8: Production and Quality Managers, Head of Maintenance, Production and Quality, Production, Quality and Maintenance Analysts and Operators, Production Operators Cleaning and Disinfection and Advisors and in sections 9 and 10 to Managers and Department Heads. 3 cases were presented that link the ISO 22000:2018 standard with the generation of jobs in food companies, Coca Cola companies, AGROFOOS S.A.C. and Food Production, the link with jobs being carried out mainly in sections of the standard 5, 7 and 8.

Keywords: ISO 22000:2018 Standard, Food Companies

INTRODUCCIÓN

Las empresas son entidades organizativas, con el objetivo de cubrir ciertas necesidades de un sector específico y obtener beneficios a través de ellos. En el caso de las organizaciones en la actividad de alimentos, estas buscan abastecer a los clientes con productos de consumo de buena calidad y, se encargan de la elaboración, transformación, preparación y envasado de productos alimenticios para el consumo humano. Estas a su vez, interaccionan con el sector primario, de dónde se extrae la materia prima (agricultura y ganadería), y además con el sector terciario donde se venden los productos elaborados, esto da lugar a que las mismas, relacionadas con los alimentos, permiten la apertura de diversos puestos de trabajos. El mercado laboral está conformado por la oferta y demanda del empleo en un país o región, en otras palabras es la relación entre el empleo disponible y las personas que buscan un trabajo. El ambiente donde se generan empleos no es más que el mercado laboral que son las organizaciones que tiene como objetivo velar ciertas necesidades en un sector en concreto y obtener beneficios a partir de ello.

En el caso de las empresas del sector alimentario, no solo buscan producir productos alimenticios sino también garantizar la calidad y la inocuidad de los mismos, por lo que se encuentran relacionado con la norma ISO 22000:2018, denominada Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (SGIA) y Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. La implementación de esta norma contribuye a minimizar los riesgos alimentarios y a mejorar su rendimiento en relación con la seguridad alimentaria de inocuidad de los alimentos, lo que permite diversificar aún más la generación de empleos en las empresas de alimentos.

La norma de calidad ISO: 22000:2018 establece los elementos claves que se deben seguir en el sistema de gestión de seguridad alimentaria, buscando incrementar el rendimiento en la cadena de suministro, ya sean productores de ingredientes, fabricantes, encargados del transporte, almacenamiento o distribución de los alimentos, entre otros. De acuerdo a lo anterior, se puede indicar que las empresas que adoptan la Norma ISO: 22000:2018, permiten la diversificación de generación de puestos de trabajos. Por consiguiente, el presente trabajo tuvo como objetivo exponer sobre la relación de la Norma de Calidad ISO 22000:2018 con la generación de empleo en empresas de alimentos.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Exponer sobre la relación de la Norma de Calidad ISO 22000:2018
Con la generación de empleo en empresas de alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Describir los tipos de empresas relacionadas con los alimentos.
- Identificar los puestos de trabajo en empresas relacionadas con los alimentos.
- Especificar los apartados generales de la Norma ISO 22000:2018.
- Vinculación la Norma ISO 22000: 2018 con la generación de empleos en empresas de alimentos.
- Mencionar casos prácticos de la relación entre la Norma ISO 22000:2018 con la generación de empleos en empresas de alimentos

METODOLOGIA

El siguiente trabajo de investigación, presentado bajo la modalidad de Cursos Especiales de Grado Área de Control de Calidad, se desarrolló en el periodo académico II-2022 y se fundamentó en desarrollar una revisión documental sobre la relación de la Norma ISO 22000:2018 con la generación de empleos en las empresas de alimentos

TIPO DE INVESTIGACIÓN

La presente investigación de tipo monográfico se basó, en una investigación documental, que permitió la recopilación, organización y presentación de información de fuentes como; libros, revistas, entre otros, ya existentes sobre la relación de la Norma ISO 22000:2018, con la generación de empleos en las empresas de alimentos. Según Arias (2006), es un proceso basado en la búsqueda, recuperación, análisis, crítica e interpretación de datos secundarios, es decir, los obtenidos y registrados por otros investigadores en fuentes impresas, audiovisuales o electrónicas. Como en toda investigación, el propósito de este diseño es el aporte de nuevos conocimientos.

NIVEL DE INVESTIGACIÓN

El nivel de investigación es descriptivo, debido a que estuvo orientado en exponer de manera detallada sobre la relación de la Norma ISO 22000:2018 con la generación de empleos en las empresas de alimentos. Según Sabino (1992), el tipo de investigación descriptiva, tiene como objetivo describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos

de fenómenos, utiliza criterios sistemáticos que permiten establecer la estructura o el comportamiento de los fenómenos en estudio, proporcionando información sistemática y comparable con la de otras fuentes.

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

En esta investigación se empleó la técnica de revisión documental, debido a que se basó en la recolección y revisión de material bibliográfico electrónico proveniente de páginas web, libros y trabajos de grado con el objetivo de recopilar la información necesaria sobre la relación de la Norma ISO 22000:2018 con la generación de empleos en las empresas de alimentos.

Las fuentes documentales primarias contienen información original, de primera mano y el resultado de ideas, conceptos, teorías de investigaciones. Contienen referencia, directa antes de ser interpretada, o evaluado por otra persona. Las principales fuentes de indagación primaria son los libros, monografías, publicaciones periódicas, documentos oficiales o informe técnicos de instituciones públicas o privadas, tesis, trabajos presentados en conferencias o seminarios, testimonios de expertos, artículos periodísticos, videos documentales, foros (Sampieri 2008).

Las fuentes primarias contienen información que ha sido publicada por primera vez y que no ha sido filtrada, interpretada o evaluada por nadie más. Son producto de una investigación o de una actividad eminentemente creativa (Silvestrini y Vargas 2008). Por su parte, Castillo (2002) define fuentes primarias como la información resultante de forma inmediata de la investigación a la práctica profesional. Son fuentes primarias: patentes,

normas, tesis, actas de congresos, proyectos de investigación, publicaciones oficiales, publicaciones periódicas, monografías.

Los instrumentos utilizados para la recolección de información fueron cuadernos para tomar notas y computadoras los cuales sirvieron de apoyo para recabar datos de gran relevancia en la ejecución de la presente monografía.

ETAPAS DE LA INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL

Para la recolección de la información documental se tomaron en cuenta algunos de los pasos indicados por Arias (2012), dentro de los que se encuentran:

- 1.- Búsqueda de información electrónica.
- 2.- Lectura y análisis de los documentos consultados.
- 3.- Clasificación de los datos.
- 4.- Elaboración de resumen.
- 6.- Formulación del esquema definitivo y desarrollo de los puntos.
7. Redacción de la introducción, desarrollo y conclusiones.
8. Revisión y presentación del informe final.

DESARROLLO

TIPOS DE EMPRESAS RELACIONADAS CON LOS ALIMENTOS

Una empresa es una organización de personas y recursos que buscan la consecución de un beneficio económico con el desarrollo de una actividad en particular. Esta unidad productiva puede contar con una sola persona y debe buscar el lucro y alcanzar una serie de objetivos marcados en su formación (Sánchez 2020). También puede ser definida como: una unidad económico-social, integrada por elementos humanos, materiales y técnicos, cuyo objetivo es la obtención de utilidades mediante su participación en el mercado de bienes y servicios. Para ello, hace uso de los factores productivos (trabajo, tierra y capital) (Koontz *et al.* 2012).

Para García y Casanueva (2011), es una entidad conformada básicamente por personas, aspiraciones, realizaciones, bienes materiales y capacidades técnicas y financieras; todo lo cual le permite dedicarse a la producción y transformación de productos y/o la prestación de servicios para satisfacer necesidades y deseos existentes en la sociedad, con la finalidad de obtener una utilidad o beneficio.

Las empresas pueden ser clasificadas, de acuerdo al criterio de diversos autores, de la siguiente manera:

- De acuerdo con la actividad que desarrollan (Zuani 2003): empresas del sector primario, sector secundario o Industrial, y del sector terciario o de servicios.

- Según el tamaño (Fleitman y Hill 2000): grandes empresas, medianas, pequeñas y microempresas
- Según la propiedad del capital (Mc Graw Hill 2002): empresa privada, pública, y mixta.
- Según el ámbito de actividad (Romero 1997): empresas locales, provinciales, regionales, nacionales y multinacionales.
- Según el destino de los beneficios: empresas con fines de lucro y sin fines de lucro (Romero 1997)
- Según la forma Jurídica: empresas individuales, de sociedad, cooperativas u otras organizaciones de economía social (Romero 1997)
- De acuerdo a su producción (Kenton 2020): industriales (extractiva, manufactureras, de consumo final, de producción) y comerciales
- De acuerdo a su comercialización (Marquina 2012): mayoristas, minoristas (detallistas), comisionistas, servicio, transporte, turismo, instituciones financieras, servicios públicos (energía, agua, comunicaciones), servicios privados (asesoría, ventas, publicidad, contable, administrativo), educación, de finanzas, salud.

Las empresas relacionadas con los alimentos pueden ser clasificadas de acuerdo a lo mencionado anteriormente: su tamaño, la propiedad de su capital, su ámbito de actividad, su forma Jurídica, su capacidad de producción y su comercialización, sin embargo la forma más común de hacerlo según Zuani (2003), es de acuerdo a la actividad que desarrollan, las cuales se describen a continuación:

- **Empresas del sector primario:** también denominado extractivo, ya que el elemento básico de la actividad se obtiene directamente de la

naturaleza: agricultura, ganadería, caza, pesca, agua, minerales, petróleo, energía eólica, entre otras.

- **Empresas del sector secundario o industrial:** se refiere a aquellas que realizan algún proceso de transformación de la materia prima. Abarca actividades tan diversas como la construcción, la óptica, la maderera, la textil, entre otras.
- **Empresas del sector terciario o de servicios:** incluye a las empresas cuyo principal elemento es la capacidad humana para realizar trabajos físicos o intelectuales. Comprende también una gran variedad de empresas, como las de transporte, bancos, comercio, seguros, hotelería, asesorías, educación, restaurantes, entre otras.

Estas empresas, anteriormente mencionadas, tienen una vinculación directa o indirecta con las empresas procesadoras de alimentos, debido a que, se encargan de transformar preparar, envasar y transportar alimentos, por lo que requiere de las materias primas obtenidas del sector primario y también de los servicios del sector terciario.

Por otra parte, Monteiro y Cannon (2021) indican que los sectores que corresponden la industria alimentaria son los siguientes:

- **Sector pesquero:** se considera parte de la industria pesquera a cualquier actividad relacionada con la recolección, cultivo o procesamiento de animales marinos para aprovechamiento humano.
- **Sector agropecuario:** se define como la actividad que procesa y distribuye elementos agrícolas, ganaderos y productos diversos que, regularmente, distribuyen alimentos al público de modo directo o

mediante una serie de actores comerciales, resultado del proceso productivo.

- **Sector cárnico:** es el conjunto de la ganadería industrializada moderna de producción, el empaquetado, la preservación y la comercialización de carne, en contraste con otros productos de origen animal como los lácteos, la lana o la miel.
- **Sector lácteo:** según el Codex *Alimentarius*, por producto lácteo se entiende como un “producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración”.

Las empresas relacionadas con los alimentos, sean del sector primario, secundario o terciario tienen la capacidad de ofrecer puestos de trabajo que contribuyen a fortalecer el mercado laboral.

IDENTIFICAR LOS PUESTOS DE TRABAJO EN LAS EMPRESAS RELACIONADAS CON LOS ALIMENTOS

El mercado laboral, es un espacio económico donde convergen una oferta y una demanda, como en cualquier mercado, y lo distingue el protagonismo de las personas. Está formado, en esencia, por las oportunidades de empleo y el conjunto de personas (profesionales) disponibles (Santos *et al.* 2018).

En este se interrelacionan los empleadores y organizaciones que ofertan empleos, y las personas que se encuentran en búsqueda de trabajo. Estas se pueden postular a las ofertas de los empleadores según se adecúen a los requisitos solicitados. En el mercado laboral intervienen

diferentes factores, como las leyes de trabajo que establece el Estado, la influencia de las asociaciones de trabajadores o los sindicatos y las negociaciones y acuerdos particulares entre el empleador y el empleado (Azkue 2018).

El mercado laboral o mercado de empleo está conformado por las ofertas de trabajo o de empleo hechas por las organizaciones en determinado lugar y época. Cuanto mayor sea la cantidad de organizaciones en una región, mayor será el mercado laboral y su potencial de vacantes y oportunidades de empleo (Chiavenato 2000).

La conservación, almacenamiento y los adelantos en la tecnología de alimentos ha sido un factor importante en la civilización del hombre. Los avances técnicos durante los siglos pasados han sido espectaculares, muestra de ello es el desarrollo de la Ingeniería de Alimentos desde hace 30 años como una disciplina única e independiente, con conceptos y principios de Ingeniería que le proporcionan la base cuantitativa para la descripción y presentación del procesado de alimentos y aquellas operaciones afines a la fabricación de productos alimenticios (Martínez 2002), lo que ha permitido expandir los mercados laborales y la creación de puestos de trabajo relacionados con la producción alimenticia.

Un puesto de trabajo constituye una unidad de la organización y consiste en un conjunto de deberes que lo separan y distinguen de otros. La posición del puesto en el organigrama define su nivel jerárquico, la subordinación, los subordinados, y el departamento o división donde está situado (Chivenato 2000).

Sin embargo, (Wayne 2010) menciona que el puesto indica el grado de productividad de una organización, el cual corresponde a unas tareas que tienen que cumplirse para que la empresa alcance su visión y su misión.

Por otro lado, (Werther y Davis 2008), un puesto de trabajo representa más que un conjunto de tareas que pertenecen a procesos determinados y que están registradas en un manual de funciones y operaciones que deben cumplirse; ya que, en pleno siglo XXI, la manera en el diseño de los puestos de trabajo de una empresa, determinaran el éxito e incluso la posibilidad de supervivencia en el mercado de la misma.

Los sistemas alimentarios son generalmente entendidos como una serie de actividades que van desde la producción hasta el consumo. Es un concepto amplio que abarca la seguridad alimentaria y sus componentes disponibilidad, acceso y utilización y que incluye los resultados sociales y ambientales de estas actividades. En los países en desarrollo, los sistemas alimentarios han sido transformados fuertemente por la globalización. Este cambio ofrece grandes oportunidades para los trabajadores en el área alimentaria de acceder a nuevos y mejores empleos (Banco Mundial 2023).

Dentro de toda empresa existen puestos laborales comunes como: Director, Gerentes, Jefes de Departamento, Administradores, Contadores, Analistas, Secretarias, entre otros, y dependiendo de la actividad de la empresa se pueden generar muchos más. En el caso de la industria alimentaria, además de los puestos mencionados anteriormente, también se generan puestos como: Gerentes de Producción y de Calidad, Supervisor de Producción, Jefe de Mantenimiento, de Producción, de Calidad, Analistas de Producción y de Calidad, Técnicos de Producción, de Calidad y de Mantenimiento, Operarios de Producción, de Mantenimiento, Personal de

Limpieza y Desinfección y Asesores Internos y Externos para dar capacitación al personal (Medina 2023).

Adecco (2021), señala que en España, la industria alimentaria, da empleo a casi medio millón de trabajadores, siendo los perfiles que más se han contratado en este sector: Operadores de Producción, Manipuladores de Alimentos y Mozos de Carga y Descarga, mientras que en la Unión Europea los perfiles más demandados son: Técnico de Mantenimiento, Técnico de Calidad.

En Venezuela, existen muchas empresas de alimentos dentro de ellas se pueden mencionar: Alimentos Polar (productora de Harina P.A.N, margarina, mayonesa, aceite, crema de arroz, entre otros). Pollos CHICHI (pollos y gallinas congeladas), Embutidos Oriente (jamones, mortadelas, chorizos y productos ahumados), PASTOR C.A. (leche, chicha, choco u jugos pasteurizados, entre otros), Margarita (enlatados de atún, sardinas y pepitonas), Pampero (salsas y preparaciones a base de tomate) entre otras, las cuales brindan oportunidad de empleo a muchos venezolanos, sean profesionales y no, donde sin duda se generan muchos de los puestos mencionados anteriormente.

Adecco (2023), señala que actualmente .las empresas en el sector alimentario además requieren de un amplio grupo de profesionales, entre los que destacan Técnicos, Nutriólogos, Mercadólogos, Agricultores, Farmacéuticos, Auditores y Personal de Logística, que amplía mucho más el mercado laboral relacionado con los alimentos

A pesar de la contribución del sector alimentario al mercado laboral y que el comercio mundial de alimentos ha alcanzado un nivel sin precedentes,

el incremento en los casos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y de la contaminación química de diversos productos, han originado una gran preocupación en los consumidores, los productores y los organismos oficiales que velan por la inocuidad de los alimentos a nivel mundial (Garzón, 2009), por lo que no solo es importante la producción de los alimentos sino garantizar la calidad e inocuidad de los mismos, mediante la implementación de normas de calidad como la Norma ISO 22000:2018.

APARTADOS DE LA NORMA ISO 22000:2018

Según la OMS (2003) la inocuidad alimentaria está representada por todas las medidas encaminadas a garantizar que los alimentos no causen daños al consumidor si se preparan o ingieren según al uso al que están destinados. La inocuidad de los alimentos describe el efecto de los alimentos en la salud humana y se refiere a los riesgos, sean crónicos o agudos, que pueden hacer que los alimentos sean nocivos para la salud del consumidor. Se relaciona con las formas de evitar las ETA, que tienen su origen en la contaminación de los alimentos con patógenos o sustancias químicas, durante la producción, la elaboración, el almacenamiento, el transporte y la distribución de los alimentos, así como en el hogar (FAO/ OMS, 2003).

La ISO 22000:2018, es una norma donde se regulan los requerimientos para la implementación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad/Seguridad de los Alimentos (SGIA) para cualquier organización en la cadena alimentaria, para la producción de alimentos inocuos y seguros (Figura 1). De acuerdo a ISO (2018) la adopción de este sistema es una decisión estratégica para una organización y le puede ayudar a mejorar su desempeño global en la inocuidad de los alimentos, siendo algunos de los beneficios potenciales de su implementación: a) la capacidad para

proporcionar regularmente alimentos y productos inocuos y servicios que satisfagan los requerimientos del cliente, y los requerimientos legales y reglamentarios aplicables; b) abordar los riesgos asociados con sus objetivos y c) la capacidad de demostrar la conformidad con los requerimientos especificados del SGIA.

La norma ISO 22000:2018 contempla un enfoque de procesos, que permite a una organización planear sus procesos y sus interacciones, además incorpora el ciclo Planear-Hacer-Verificar-Actuar (PHVA) (Figura 2) lo que permite asegurarse que sus procesos cuenten con los recursos y se administren adecuadamente. Además el pensamiento basado en riesgos permite determinar los factores que podrían causar que sus procesos y su SGIA se desvíen de los resultados planeados y poner en marcha controles para prevenir o minimizar los efectos adversos (ISO 2018).



Figura 1. Procesos de Soporte del Sistema de Inocuidad de Alimentos ISO 22000:2018.

Fuente: Norma ISO 22000:2018

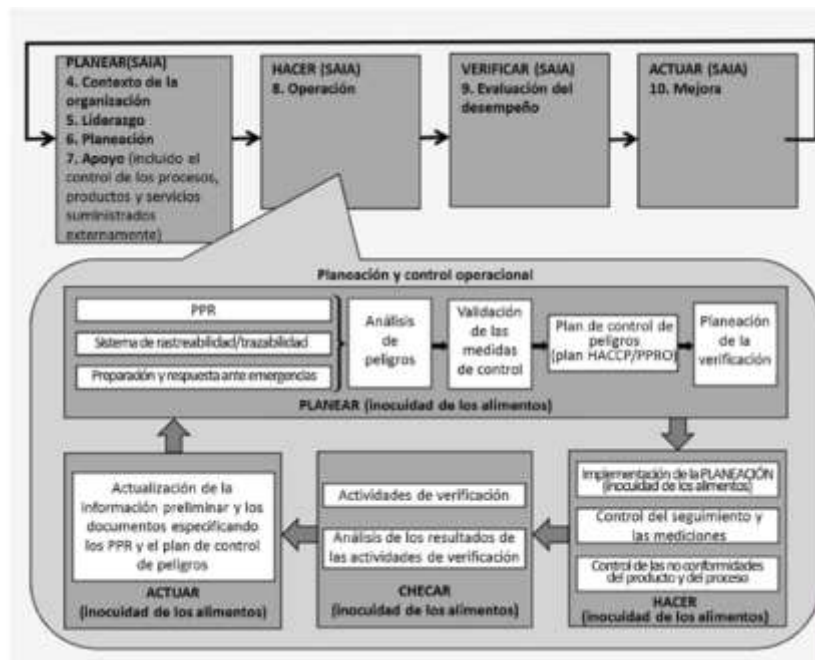


Figura 2. Representación del ciclo Planear-Hacer-Verificar- Actuar en los dos niveles

Fuente: Norma ISO 22000:2018

La norma ISO 22000:2018 contempla 10 apartados: 1 Alcance, 2 Referencias normativas, 3 Términos y definiciones, 4 Contexto de la organización, 5 Liderazgo, 6 Planeación, 7 Apoyo, 8 Operación, 9 Evaluación de desempeño y 10 Mejora (ISO, 2018). Cada uno de ellos se describe a continuación, de acuerdo a ISO (2018) y Marvas (2021):

- 1 Alcance:** establece las medidas de control que deben implantarse en la organización para asegurar que los procesos cumplen con los requisitos de seguridad alimentaria.
- 2. Referencias Normativas:** establece la reglamentación que puede ser empleada para determinar el vocabulario y términos utilizados en la documentación de la norma.

3. Términos y definiciones: se refiere al empleo de definiciones de la Norma ISO 9001 con la finalidad de promover el uso de un lenguaje común.

4. Contexto de la organización: hace referencia a la comprensión de la organización y de las necesidades de la misma determinando el alcance, establecimiento, implementación, mantenimiento, actualización y mejora del SGIA, contempla los siguientes sub-apartados.

4 Contexto de la organización.

4.1 Comprensión de la organización y de su contexto.

4.2 Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas.

4.3 Determinación del alcance del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.

4.4 Sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.

5. Liderazgo: establece el perfil de la organización y el grado de compromiso de la directiva para implementar y mantener el SGIA, estableciendo políticas y objetivos, asegurando la integración de los requerimientos del sistema y los procesos de negocio de la organización, asegurarse de la disponibilidad de los recursos y comunicando la importancia de una gestión eficaz de la inocuidad de los alimentos. Contempla:

5.1 Liderazgo y compromiso.

5.2 Política.

5.2.1 Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos.

5.2.2 Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos.

5.3 Roles, responsabilidades y autoridades en la organización.

6 Planeación: establece la planeación del SGIA determinando riesgos y oportunidades para asegurar el logro de los resultados previstos,

aumentar los efectos, prevenir o reducir efectos no deseados y la mejora continua, establece:

6.1 Acciones para abordar riesgos y oportunidades.

6.2 Objetivos del sistema de administración de inocuidad de los alimentos y planeación para lograrlos.

6.3 Planeación de los cambios.

7 Apoyo: determina y proporciona los recursos necesarios, las competencias de los trabajadores y proveedores, la concientización de las políticas y objetivos de inocuidad, así como la comunicación interna y externa y el sistema de registro de la información (documentación) para el establecimiento, implementación, mantenimiento, actualización y mejora continua del SGIA. Contempla:

7.1 Recursos.

7.1.2 Personas.

7.1.3 Infraestructura.

7.1.4 Ambiente de trabajo.

7.1.5 Elementos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos desarrollados externamente.

7.1.6 Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente.

7.2 Competencias.

7.3 Concientización.

7.4 Comunicación.

7.5 Información documentada.

8 Operación: contempla planear, implementar, controlar, mantener y actualizar los procesos necesarios para cumplir los requerimientos para la realización de productos inocuos, y para implementar las acciones determinadas en este apartado. Establece:

- 8.1 Planeación y control operacional.
 - 8.2 Programas de prerequisites (PPR).
 - 8.3 Sistema de rastreabilidad/trazabilidad.
 - 8.4 Preparación y respuesta ante emergencias.
 - 8.5 Control de peligros.
 - 8.6 Actualización de la información que especifica los programas de prerequisites (PPR) y el plan de control de peligros.
 - 8.7 Control del seguimiento y la medición.
 - 8.8 Verificación relacionada con los programas de prerequisites (PPR) y el plan de control de peligros.
 - 8.9 Control de las no conformidades del producto y el proceso.
- 9 Evaluación del desempeño:** establece el seguimiento, medición, análisis, evaluación del sistema SGIA y las auditorías internas y externas del mismo. Involucra:
- 9.1 Seguimiento, medición, análisis y evaluación.
 - 9.2 Auditoría interna.
- 10 Mejora:** contempla las acciones para controlar y corregir las no conformidades, enfrentando las consecuencias.

Asegurar que el consumo de los alimentos no sea nocivo para la salud humana se torna en un requisito de acceso a los mercados tanto nacionales como internacionales y en una garantía sanitaria para los productos importados destinados al consumo local (Allister *et al.* 2009), por lo que las empresas del sector alimenticios han tenido que implementar sistemas de gestión que garanticen la inocuidad de los alimentos y se prevengan brotes de ETA. La norma de calidad ISO 22000 lo que busca es garantizar la inocuidad de los alimentos y está diseñada para armonizar los requisitos de los sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos para empresas de la

cadena alimentaria a escala global. La implementación de esta norma da lugar a la apertura de diversos mercados laborales y puestos de trabajo.

RELACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018 CON LA GENERACIÓN DE EMPLEOS EN EMPRESAS DE ALIMENTOS.

Implementar un sistema de calidad basado en ISO 22000:2018 y obtener la certificación de la misma permite a la empresa demostrar a sus clientes que cuenta con un sistema efectivo y con estándares para asegurar la calidad y seguridad alimentaria de sus productos, desde la provisión de los recursos o materia prima hasta la entrega de los mismos a los consumidores. Es decir, genera confianza en el producto, factor que cada vez toma mayor relevancia por el incremento de clientes que exigen alimentos seguros a nivel mundial (ISO 22000).

Las principales ventajas de implementar la norma son:

- Reducir la probabilidad de incidentes y costes de seguridad alimentaria.
- Cumplimiento de requisitos legales y de HACCP.
- Reducir la probabilidad de errores y quejas de los clientes.
- Mejora continua de los procesos necesarios para proveer alimentos seguros.
- Optimización de recursos a lo largo de la cadena alimentaria.
- Mejora la confianza y las relaciones entre consumidores, proveedores y reguladores.
- Obtener una ventaja competitiva en el mercado.
- Promueve el comercio internacional de la empresa.

La implementación de esta norma involucra la generación de muchos empleos y la aplicación de cada apartado requiere de personal para ejecutar el mismo, pudiendo mencionarse los siguientes:

- En los Apartados del 1 al 4 (Alcance, Referencias Normativas, Términos y definiciones y Contexto de la organización) los puestos de trabajo vinculados son los Directivos y de Alta Gerencia, ya que ellos son los que establecen el alcance y el contexto de la organización, pudiendo requerirse también Asesores Externos expertos en implementación de ISO 22000.
- Los Apartados 5 Liderazgo y 6 Planeación involucran los puestos Directivos, Gerentes y los cargos que tengan personal a su mando como los Jefes de Departamentos. Es requisito indispensable para la implementación de un Sistema de Inocuidad Alimentaria el compromiso de la Dirección y la Alta Gerencia. Los cargos mencionados anteriormente son los responsables de una buena planeación en la empresa.
- El Apartado 7 Apoyo, involucra todos los puestos generados en la empresa dentro del sub-apartado 7.1.2 Personas, principalmente los cargos relacionados con la comunicación tanto interna como externa (sub-apartado 7.4), y quienes se encarguen del registro y la documentación de la información (sub-apartado 7.5)- Dentro de estos cargos se pueden mencionar a los Gerentes, Jefes de Departamentos, Analistas y Secretarías.
- El Apartado 8 referente a Operación involucra todos los puestos relacionados con procesos realizados dentro de la empresa, procesos administrativos, contables y de producción, siendo estos últimos los directamente relacionados con la inocuidad de los productos

- alimenticios producidos por la empresa. En el sub-apartado 8.1 Planeación y Control Operacional están involucrados todos los puestos generados durante la producción: Gerentes de Producción y de Calidad, Jefe de Mantenimiento, de Producción y de Calidad, Analistas de Producción y de Calidad, Operarios de Producción y de Mantenimiento. En el sub-apartado 8.2 Programas Prerrequisitos están involucrados todos los puestos vinculados con la implementación y aplicación de estos programas dentro de la empresa (Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos Operacionales de Sanitización, Control de Proveedores, Control de Plagas, Control de Residuos, Trazabilidad (este último corresponde al sub-apartado 8.3) y Capacitación, entre otros y en el 8.5 Control de Peligros se involucran todos los puestos vinculados con la aplicación de Planes HACCP. Los puestos relacionados con este apartado son todos mencionados anteriormente del área de producción, además de los Operarios de Limpieza y Desinfección y Asesores Internos y Externos para dar capacitación al personal, además de Expertos en Planes HACCP y Control de Peligros.
- Por último, Los apartados 9 Evaluación del desempeño y 10 Mejora involucran los puestos Gerenciales y Jefes de Departamento.

CASOS PRÁCTICOS DE LA RELACIÓN ENTRE LA NORMA ISO 22000:2018 CON LA GENERACIÓN DE EMPLEOS EN EMPRESAS DE ALIMENTOS

Muchas empresas han implementado el sistema de inocuidad de los alimentos con el objetivo de brindar al consumidor alimentos inocuos y seguros, y algunas de ellas han logrado obtener la certificación ISO 22000, a continuación se presentan algunos casos prácticos donde se puede observar

al relación entre la norma ISO 22000:2018 con la generación de empleos en la empresas de alimentos.

Caso 1. Empresa Coca Cola

La empresa Coca- cola, es una empresa internacional, se encuentra clasificada en el sector secundario o industrial, se dedica a la fabricación de bebidas y alimentos, se fundamenta su sistema en la gestión de calidad y seguridad alimentaria permitiendo proteger los productos, los servicios y consumidores para conseguir la excelencia en estos ámbitos y mantener el liderazgo en el mercado. Mediante su implantación, Coca Cola asegura el cumplimiento de las regulaciones aplicables, así como de los estándares reconocidos internacionalmente (ISO 9001, FSSC 22000 e ISO 22000) y de los requisitos específicos de la compañía a lo largo de toda su cadena de suministro. Coca-Cola tiene dos principales tipos de productos de refrescos, gaseosas y agua mineral (Coca-Cola Europacific Partners 2016).

Desde el principio hasta el final, la compañía mantiene un exhaustivo control de toda la cadena de suministro. Esto significa que cada empleado cuya labor está relacionada con la manipulación de los ingredientes de las bebidas y los envases, así como con la elaboración, almacenamiento y transporte de los productos, es responsable de la calidad y seguridad de los mismos. Esto incluye: la limpieza e higiene de las plantas de fabricación, así como el control de plagas. También llevar a cabo programas de análisis del producto para prevenir riesgos químicos y biológicos, mantener una trazabilidad en dos direcciones, asegura la presencia de precintos de seguridad en los ingredientes, productos intermedios y productos finales a través de la cadena de suministro, así como controlar el acceso a las áreas de fabricación y almacenamiento de los productos.

Todas las actividades antes mencionadas están directamente relacionadas con los apartados 8 de la norma ISO 22000:2018 referente a Operación, que involucra los sub-apartados 8.1. Planeación y control operacional, el 8.2: Programas prerequisites., esto implica que todos los puestos de trabajo involucrados con la elaboración de producto y además de los que trabajan con la limpieza y control de plagas deben estar comprometidos con la inocuidad, dentro de estos puestos se tienen: Supervisor de Producción, Ayudante de Producción, Supervisor de Ventas, Jefe de Control de Calidad, Jefe de Distribución de los Alimentos, Analista de Calidad, además de los Técnicos de Mantenimiento, Personal de Limpieza y Desinfección, Personal encargado del Control de Plagas y de Residuos, Personal de Seguridad y Personal de Vigilancia: 2018.

Esta empresa también debe cumplir los requerimientos legales locales de cada uno de los mercados donde opere, recurrir únicamente a proveedores autorizados para la adquisición de ingredientes, envases, materiales y equipos utilizados en la fabricación y distribución de los productos. Estas actividades están vinculadas con el apartado 7 de la norma ISO 22000, referente a Apoyo en los sub-apartados: 7.1.5 Elementos del sistema de administración de la inocuidad de los alimentos desarrollados externamente y 7.1.6 Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente.

Para que la empresa Coca cola se certificara con ISO 22000 debió existir un compromiso de la alta gerencia o dirección por lo que los directivos y gerentes de la empresa también son cargos relacionados con la implementación de este sistema de inocuidad basado en ISO 22000:2018. El Liderazgo corresponde al apartado 5 de la norma donde se expresa que la

Alta Dirección debe demostrar liderazgo y compromiso con respecto al sistema de gestión de la inocuidad/seguridad de los alimentos,

Lo indicado aquí involucra otros puestos de trabajo además de los mencionados anteriormente, como lo son: asesores legales y los puestos de trabajo generados por los proveedores de materiales, insumos y servicios.

Caso 2: Empresa AGROFINO FOODS S.A.C.

El presente caso se corresponde a una investigación realizada por Malvas (2021) titulado “Implementar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria basado en la norma ISO 22000:2018 la empresa AGROFINO FOODS S.A.C. para la exportación de quinua al mercado europeo – LIMA 2019”. En este se enfocó en la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en dicha empresa para garantizar la inocuidad de la quínoa, ya que se consideró la base para establecer las normativas y códigos recomendados para la manipulación, proceso de producción y empaque que la empresa ejecuta para mantener la inocuidad del alimento en cada una de las etapas que componen el procesamiento de la quinua y su aplicación reduce significativamente el riesgo de presentación de toxi-infecciones alimentarias a la población consumidora al protegerla contra contaminaciones, contribuyendo a formar una imagen de calidad y reduciendo las posibilidades de pérdidas de productos al mantener un control preciso y continuo sobre: edificaciones e instalaciones, recepción y almacenamiento, equipos y mantenimiento, higiene del personal, control de plagas y producto no conforme.

Además se consideraron también otros prerrequisitos como lo son: los Procesos Operacionales Estandarizados (POES), control de la inocuidad del

agua, higiene de las instalaciones en contacto con alimentos, prevención de la contaminación cruzada, higiene de los operarios, adulteración con productos químicos, compuestos tóxicos, salud de los operarios, control de plagas, trazabilidad, además de la implementación de un sistema de control de peligros como lo es el plan HACCP.

La implementación de este sistema de calidad basado en el cumplimiento de los prerrequisitos e implementación de un Plan HACCP está enmarcado principalmente en el apartado 8 de la norma ISO 22000:2018, Operación, que involucra los sub-apartados 8.1. Planeación y control operacional, el 8.2: Programas prerrequisitos y 8.3: Sistema de rastreabilidad/Trazabilidad y 8.5. Control de peligros.

En la implementación de este sistema de inocuidad estuvieron involucrados todos los puestos de trabajo relacionados con la producción del producto: Jefe de Producción, Jefe de Control de Calidad, Jefe de Mantenimiento, Personal de Higiene y Saneamiento, Operarios de Producción, Calidad y Mantenimiento.

La implementación de la ISO 22000 en cualquier empresa requiere del apoyo y compromiso de la alta gerencia o dirección por lo que los directivos y gerentes de la empresa también son cargos relacionados con la implementación de este sistema de inocuidad. Este compromiso de la dirección está enmarcado en el apartado 5 de dicha norma, Liderazgo, indicando que la alta dirección debe demostrar liderazgo y compromiso.

Por otra parte, la implementación de un sistema de inocuidad alimentaria en la empresa AGROFOOD no solo involucra los puestos laborales dentro de esta empresa sino que da apertura y genera nuevos

mercados laborales nacionales e internacionales por la importación de la quinoa, ya que el escenario positivo implica acciones de diversas instancias: del sector estatal, se incrementa las normas técnicas de calidad, el fomento a la asociación de productores en cadenas productivas, la inversión en infraestructura de riego; de gestión pública y privada, el incremento de la oferta financiera para pequeños productores, los programas de asistencia técnica y capacitación, y tecnologías que permitan al agricultor acceder a ellas e implementarlas, además de infraestructura para el almacenamiento; de gestión empresarial, aumenta la estandarización de las variedades comerciales del grano, lo que da apertura a muchos mercados laborales creando puestos de trabajo como: asesores para revisión de normativas, personal técnico y obrero para la siembra, personal capacitado para la construcción de infraestructuras, analistas de créditos públicos y privados, profesionales para capacitación sobre siembra de quinoa y emprendimiento, asesores técnicos, entre otros.

Caso 3. Empresas de producción de alimentos

El trabajo realizado por Paz, Galvis y Argote (2007) titulado: “La comunicación organizacional en la implementación de procesos de ISO 22000 en empresas de producción de alimentos” se considera que la gran mayoría de los documentos publicados sobre la norma, están orientados a la descripción de los pasos y procesos que se desarrollan para su implementación, desde una óptica técnica y metodológica. En este trabajo se le da un enfoque distinto, presentando los pasos del sistema de aseguramiento de la calidad, que se complementan y basan en la norma ISO 9001, como presentación informativa gerencial, capacitación sobre documentación escrita al grupo de implementación, divulgación y capacitación en el plan de aseguramiento de la inocuidad, entre otros, que

conlleven de forma implícita y explícita procesos complejos de comunicación organizacional y lo que se buscó con este trabajo fue destacar y describir algunos procesos comunicativos y de información que son relevantes para una efectiva implementación de procesos de ISO 22000 en una empresa de producción de alimentos.

Los elementos clave reconocidos comúnmente para garantizar la inocuidad de los alimentos en el transcurso de la cadena alimentaria, hasta el consumidor final, son la comunicación interactiva., gestión del sistema, programas de prerequisites, principios HACCP. En el caso de la comunicación interactiva se asocia con los siguientes apartados de la ISO 22000: 5. Liderazgo en 5.2, 2 Comunicación de políticas de inocuidad de alimentos y el 7 Apoyo en 7.4 Comunicación. Considerándose la comunicación a lo largo de la cadena alimentaria como elemento esencial, lo que implica comunicación entre organizaciones (externa); comunicación con clientes y proveedores acerca de los peligros identificados y sus medidas (externa); comunicación entre alta dirección y los miembros de una organización (interna), todo esto y otros aspectos relacionados con la comunicación interna y externa de una empresa demuestra la importancia de la comunicación organizacional para la implementación de la norma. Lo que implica la vinculación de la comunicación con diferentes mercados laborales como lo son los generados por los clientes y proveedores, además de los cargos gerenciales y todos los cargos relacionados con la producción donde se deber garantizar la comunicación efectiva.

Dentro de las etapas para la implementación de la ISO 220000 se encuentran: (Paz *et al* 2007)

1. Diagnóstico inicial.
2. Presentación informativa gerencial.
3. Planificación general entre la empresa y los asesores.
4. Capacitación sobre documentación escrita al grupo de implementación.
5. Divulgación y capacitación en el plan de aseguramiento de la calidad y de la inocuidad.
6. Capacitación del cuerpo de auditores del sistema de calidad.
7. Auditoria de pre certificación.

Todos estos pasos implican la comunicación organizacional: estrategias comunicativas para generar conciencia en la gente, características comunicativas de la capacitación, estructuras funcionales del trabajo en equipo, estrategias comunicativas para hacerle saber a la gente cuáles son las metas, interacción integral con los colaboradores, diseño de los contenidos de los documentos y manuales, diseño de los contenidos de las charlas y los discursos orales y escritos, por lo que todos los cargos dentro de la empresa no solo los de producción sino también los administrativos están vinculados con la implementación de la norma

Es importante resaltar, la importancia que los Gerentes y Directores, asuman los retos y los ejecuten, surge aquí entonces la capacidad de ellos de influir sobre sus semejantes, a lo que se le llama: liderazgo que corresponde al apartado 5 de la Norma ISO, siendo este un aspecto vital para el éxito de un proceso, ya que se requiere un líder que enfoque sus fuerzas para guiar y potenciar el aprendizaje y la educación, todo con el objetivo claro de no perder el rumbo, la meta.

Además de los apartados ya mencionados es importante considerar los cargos relacionados con la producción de alimentos, que se vinculan con el

apartado 8 de la norma ISO 22000:2018, Operación, que involucra los sub-apartados 8.1. Planeación y control operacional, el 8.2: Programas prerrequisitos y 8.3: Sistema de rastreabilidad/Trazabilidad y 8.5. Control de peligros, dentro de los que se encuentran Jefe de Producción, Jefe de Control de Calidad, Jefe de Mantenimiento, Personal de Higiene y Saneamiento, Operarios de Producción, Calidad y Mantenimiento, ya que estos están relacionados con los programas de prerrequisitos y los principios HACCP requeridos para la implementación de un sistema de inocuidad alimentaria.

Se puede indicar que la norma ISO 22000:2018 permite una mejor integración y comunicación en la cadena alimenticia, ya que representa un sistema común para todos los "protagonistas" de la cadena: productores primarios, procesadores de alimentos, almacenamiento, materiales de envasado, ingredientes y aditivos, fabricantes de equipamientos, fabricantes de piensos compuestos, transportes, catering y restaurantes, agentes de limpieza y desinfección, proveedores de servicios, involucrando de esta manera a diversos mercados laborales.

CONCLUSIONES

Las empresas relacionadas con los alimentos pueden ser clasificadas de acuerdo a su tamaño, la propiedad de su capital, su ámbito de actividad, su forma Jurídica, su capacidad de producción y su comercialización. De acuerdo a la actividad que desarrollan en empresas del sector: primario, secundario o industrial y terciario o de servicios, siendo los sectores que corresponden a la industria alimentaria: el pesquero, agropecuario, cárnico, lácteo.

Los mercados laborales son sectores donde existe oferta y demanda de los productos, así como de puestos de trabajo. Los puestos laborales comunes en toda empresa son: Director, Gerentes, Jefes de Departamento, Administradores, Contadores, Analistas, Secretarias, entre otros. En la industria alimentaria, los puestos generados son: Gerentes de Producción, de Calidad, Supervisor de Producción, Jefes, Analistas, Técnicos y Operarios de Mantenimiento, de Producción y de Calidad, personal de limpieza y desinfección y Asesores, además de nutriólogos, mercadólogos, agricultores, farmacéuticos, auditores y personal de logística que amplía mucho más el mercado laboral relacionado con los alimentos

La norma ISO 22000:2018 contempla 10 apartados, siendo estos 1 Alcance, 2 Referencias normativas, 3 Términos y definiciones, 4 Contexto de la organización, 5 Liderazgo, 6 Planeación, 7 Apoyo, 8 Operación, 9 Evaluación de desempeño y 10 Mejora, relacionados con los requisitos para la implementación de Sistemas de administración de la inocuidad/seguridad de los alimentos en empresas alimenticias.

Se realizó la relación de la Norma ISO 22000:2018 con la generación de empleos en la empresas de alimentos , siendo los puestos laborales involucrados los siguientes: en los apartados del 1 al 4 Cargos Directivos y de Alta Gerencia, en el apartado 5 y 6 Cargos Directivos, Gerentes y Jefes de Departamentos, en el apartado 7: Gerentes, Jefes de Departamentos, Analistas y Secretarias, en apartado 8: Gerentes de Producción y de Calidad, Jefe de Mantenimiento, de Producción y de Calidad, Analistas de Producción y de Calidad, Operarios de Producción y Mantenimiento, Operarios de Limpieza y Desinfección y Asesores Internos y Externos para dar capacitación al personal y expertos en planes HACCP y control de peligros y por último en los apartados 9 y 10 Gerentes y Jefes de Departamento.

Se presentaron tres casos prácticos de la relación entre la Norma ISO 22000:2018 con la generación de empleos en la empresas de alimentos. En el caso Coca Cola empresa con la certificación ISO 22000:2018 se vincularon los puestos laborales asociados con los apartados de la norma 5, 7 y 8; en el caso de AGROFOOS S.A.C., donde se buscaba implementar un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria basado en la norma para la exportación de quinua al mercado europeo, se vinculó con los puestos requeridos en los aparados 5 y 8 de la norma, además de los externos a la empresa como: asesores para revisión de normativas, personal técnico y obrero para la siembra, personal capacitado para la construcción de infraestructuras, analistas de créditos públicos y privados, profesionales para capacitación y emprendimiento, asesores técnicos, entre otros y en el caso 3 relacionado con la comunicación organizacional en la implementación de procesos de ISO 22000:2018 en empresas de producción de alimentos se hizo la vinculación con los puestos de trabajo de los apartados 5, 7 y 8 de la norma.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ADECCO 2021. Perfiles de IT, sanitarios y técnicos como los más demandados por el mercado laboral. Europa Press Economía Finanzas. España. Disponible en línea: <https://www.europapress.es/economia/laboral-00346/noticia-adecco-apunta-perfiles-it-sanitarios-tecnicos-mas-demandados-mercado-laboral-20230227110602.html>. (Acceso 4.08.2023).
- ALLISTER MC, TAFUR GARZÓN, MV, MSC, PHD.2009. La inocuidad de alimentos y el comercio internacional. Rev Colom Cienc Pecua vol.22 no.3 Medellín-Colombia.
- ARIAS F. 2012. Proyecto de la investigación. Editorial Episteme. Edición 7. Caracas-Venezuela.
- ARIAS F. 2006. Metodología de la investigación en las ciencias aplicadas a la actividad física y al deporte. Editorial Episteme. Edición 6. Caracas-Venezuela. pp30-142.
- ARIAS F. 2012. Proyecto de la investigación. Editorial Episteme. Edición 7. Caracas-Venezuela.
- AZKUE I. 2018. Mercado laboral. Enciclopedia Humanidades. Universidad de Morón, Buenos Aires-Argentina. Disponible en línea: <https://humanidades.com/mercado-laboral/>. (Acceso 4.6.23).
- BANCO MUNDIAL 2023. Empleos en el sistema alimentario. Disponible en línea: <https://www.bancomundial.org/es/topic/food-system-jobs>. (Acceso 26.7.23)
- CASTILLO L. 2002. Introducción a la información científica y técnica. Informe del Departamento de Historia de la Ciencia y Documentación. Facultad de Medicina Dr. José Francisco Torrealba, Guarico-Venezuela. pp 2.

- CHIAVENATO I. 2000. Administración de Recursos Humanos. Editorial Nomos S. A. Santafé de Bogotá, Colombia. Pp292-720.
- COCA-COLA EUROPACIFIC PARTNERS 2016. Coca-Cola Iberian Partners obtiene su primera certificación integrada. España. Disponible en línea: <https://www.cocacolaep.com/es/al-dia/blog-rojo-y-en-botella/2016/coca-cola-iberian-partners-obtiene-su-primera-certificacion-integrada/>. (Acceso 11.7.23).
- FAO Y OMS (ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN Y ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD), 2003. Garantía de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos: Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos. Roma-Italia. pp 31-91.
- FLEITMAN J, MC GRAW HILL. 2000. Negocios exitosos. Editorial Interamericana Mexico DF. pp 22-23.
- GARCIA J, CASANUEVA C. 2011. Prácticas de la Gestión Empresarial. Editorial Interamericana. España. pp 3.
- GARZÓN M. 2009. La inocuidad de alimentos y el comercio internacional. Rev Colom Cienc Pecua vol.22 no.3 Medellín-Colombia
- NORMA ISO 22000:2018. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. 2da edición. España. Pp 5-47.
- KENTON, W. 2020. Manufacturing: Definition, Types, Examples, and Use as Indicator. Fundamental analysis -sectors & industries. Investopedia. Editorial Dotdash Meredith . New York. . 4th edition. (212) 204-4000.
- KOONTZ, H. WEIHRICH, H. Y CANNICE, M. 2012. Administración: Una perspectiva global y empresarial. Editorial Interamericana. Edición 14. Mexico DF. Pp200-651.

- MARQUINA M. 2012. Instrumentos y capacidades para el fortalecimiento de la confianza en el ejercicio gubernamental. Revista de administración pública Ed. INAP, 1.^a Edición, Toluca- México, Volumen XLVII, No. 3. pp 149-322.
- MARTÍNEZ J, ÁLVAREZ K, MORALES L. 2002. Diagnóstico del Mercado Laboral del Ingeniero de Alimentos. El Salvador. Universidad de El Salvador, Facultad de Ingeniería y Arquitectura, Escuela de Ingeniería Química [Disertación grado de Ingeniería de Alimentos], pp59.
- MARVAS E. 2021. Implementar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria basado en la norma ISO 22000 en la Empresa Agrofino Foods S.A.C. para la exportación de quinua al mercado europeo. Lima-Perú.
- MC GRAW HILL. 2002. Economía. Edición n°17 de Samuelson P, Nordhaus W. pp 102-103.
- MEDINA H.2023. Planta de Alimentos - Avícola La Barranca S.A. Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua UNAN-León. Disponible en línea: https://ni.linkedin.com/in/hector-medina-miranda-335841124?original_referer=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F. (Acceso 14.6.23).
- MONTEIRO C, CANNON G. 2021. Una nueva clasificación de los alimentos. Núcleo de Estudios Epidemiológicos en Nutrición y Salud. Universidad de Sao Paulo-Brasil. pp 1.
- PAZ P, GALVIS E, ARGOTE F. 2007. La comunicación organizacional en la implementación de procesos de iso 22000 en empresas de producción de alimentos. Facultad de ciencias agropecuarias. Bogota- Colombia. Vol 5. (1). pp 82-89.
- ROMERO R. 1997. Marketing. Editora Palmir E.I.R.L. pp 9-15.
- SABINO C. 1992. El proceso de investigación. Editorial Panapo, Caracas. pp 67.

- SAMPIERI R. 2008. La Idea: Nace un proyecto de investigación. En Metodología de la Investigación. Editorial Interamericana. México. pp 30.
- SÁNCHEZ J. 2020. Empresa. Economipedia.com. Disponible en línea: <https://economipedia.com/definiciones/empresa.html>. (Acceso 11.7.23).
- SANTOS M, RIVERA Z, DUSTET K, GARCÍA T. 2018 El mercado laboral para el profesional de la información: un acercamiento a partir de la voz de sus actores en Cuba. Bib.An.Invest. Vol. 14 No. (1): 11-33.
- SCHUMPETER E, AUDRETSCH D. 2003. Entrepreneurship: A survey of the Literature.
- SILVESTRI M, VARGAS J. 2008. Fuentes de información primaria, secundaria y terciaria. Metodología Inv Educativa. República Dominicana. Universidad Autónoma de Santo Domingo. pp 2-8.
- TALTAVULL P. PÉREZ R. 2012. Construcción, vivienda y crédito. Su relevancia en la economía española. Revista de Estudios Empresariales.
- WAYNE R. 2010. Administración de recursos humanos: Análisis de puestos, planeación estratégica y planeación de recursos humanos. BANDY J (Ed.) Administración de recursos humanos. Editorial Pearson Educación, Mexico DF, pp92-240.
- WERTHER W, DAVIS K. 2008. Administración de recursos humanos: análisis y diseño de puestos. William B. Werther y Keith Davis (Ed). Administración de recursos humanos. Editorial INTERAMERICANA S.A. de C.V, México, D.F. pp91-610
- ZUANI R. 2003. Introducción a la administración de organizaciones. 2da Edición. Universidad Nacional Arturo Jauretche. Buenos Aires-Argentina. pp 82-86.

HOJAS METADATOS

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso - 1/6

Título	Norma de calidad iso 22000:2018 y su relación con la generación de empleo en empresas de alimentos
---------------	---

El Título es requerido. El subtítulo o título alternativo es opcional.

Autor(es)

Apellidos y Nombres	Código CVLAC / e-mail	
Rivero Quintero, Cecilia Antonieta	CVLAC	C.I: 25.361.700
	e-mail	ceciliaantonietta@gmail.com
	CVLAC	C.I:
	e-mail	

Se requiere por lo menos los apellidos y nombres de un autor. El formato para escribir los apellidos y nombres es: "Apellido1 InicialApellido2., Nombre1 InicialNombre2". Si el autor esta registrado en el sistema CVLAC, se anota el código respectivo (para ciudadanos venezolanos dicho código coincide con el numero de la Cedula de Identidad). El campo e-mail es completamente opcional y depende de la voluntad de los autores.

Palabras o frases claves:

normativa ISO 22000:2018
mercado laboral
curso especial de grado

El representante de la subcomisión de tesis solicitará a los miembros del jurado la lista de las palabras claves. Deben indicarse por lo menos cuatro (4) palabras clave.

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso - 2/6

Líneas y sublíneas de investigación:

Área	Sub-área
Tecnología y Ciencias Aplicadas	Tecnología de Alimentos

Debe indicarse por lo menos una línea o área de investigación y por cada área por lo menos un subárea. El representante de la subcomisión solicitará esta información a los miembros del jurado.

Resumen (Abstract):

El presente trabajo tuvo como objetivo exponer sobre la relación de la norma de calidad ISO 22000:2018 con la generación de empleos en las empresas de alimentos. Es un trabajo monográfico de tipo documental con un nivel descriptivo y consistió en describir los tipos de empresas e identificar los puestos de trabajo que generan en las empresas relacionadas con los alimentos, especificar los apartados generales de la norma ISO 22000:2018, relacionado con las empresas de alimentos y mencionar algunos casos prácticos. Se Concluye lo siguientes: Las empresas relacionadas con los alimentos se clasifican de acuerdo a la actividad que desarrollan en empresas del sector primario, secundario o industrial o terciario o de servicios, siendo los sectores que corresponden a la industria alimentaria el pesquero, agropecuario, cárnico, lácteo. En la industria alimentaria, los puestos generados son: Gerentes de Producción, de Calidad, Supervisor de Producción, Jefes, Analistas, Técnicos y Operarios de Mantenimiento, de Producción y de Calidad, personal de limpieza y desinfección y Asesores, los puestos laborales comunes en toda empresa son: Director, Gerentes, Jefes de Departamento, Administradores, Contadores, Analistas, Secretarías, entre otros. La norma ISO 22000:2018 contempla 10 apartados, siendo estos 1 Alcance, 2 Referencias normativas, 3 Términos y definiciones, 4 Contexto de la organización, 5 Liderazgo, 6 Planeación, 7 Apoyo, 8 Operación, 9 Evaluación de desempeño y 10 Mejora; la norma de calidad ISO 22000:2018 y su relación con la generación de empleo en empresas de alimentos, involucra a los apartados del 1 al 4 con cargos Directivos y de Alta Gerencia, los apartado 5 y 6 con cargos Directivos, Gerentes y Jefes de Departamentos, al apartado 7 con Gerentes, Jefes de Departamentos, Analistas y Secretarías, en apartado 8: Gerentes de Producción y de Calidad, Jefe de Mantenimiento, de Producción y de Calidad, Analistas y Operarios de Producción, de Calidad y Mantenimiento, Operarios de Limpieza y Desinfección y Asesores y en los apartados 9 y 10 a los Gerentes y Jefes de Departamento. Se presentaron 3 casos que vinculan la norma ISO 22000:2018 con la generación de empleos en las empresas de alimentos, las empresas Coca Cola, AGROFOOS S.A.C. y de Producción de Alimentos, realizándose la vinculación con los puestos de trabajo principalmente en los apartados de la norma 5, 7 y 8.

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso - 3/6

Contribuidores:

Apellidos y Nombres	Código CVLAC / e-mail	
Dra. Carmen Pereira	ROL	CA ☐ AS ☒ TU ☐ JU ☐
	CVLAC	C.I 9.282.250
	e-mail	pereiramercedes90gmail.com
MSc. Mary Longart	ROL	CA ☐ AS ☐ TU ☐ JU ☒
	CVLAC	C.I 4.502.463
	e-mail	mlongart5@gmail.com
MSc. Roxana Hernandez	ROL	CA ☐ AS ☐ TU ☐ JU ☒
	CVLAC	C.I 13.916.553
	e-mail	roxihernandez@gmail.com

Se requiere por lo menos los apellidos y nombres del tutor y los otros dos (2) jurados. El formato para escribir los apellidos y nombres es: "Apellido1 InicialApellido2., Nombre1 InicialNombre2". Si el autor esta registrado en el sistema CVLAC, se anota el código respectivo (para ciudadanos venezolanos dicho código coincide con el numero de la Cedula de Identidad). El campo e-mail es completamente opcional y depende de la voluntad de los autores. La codificación del Rol es: CA = Coautor, AS = Asesor, TU = Tutor, JU = Jurado.

Fecha de discusión y aprobación:

Año	Mes	Día
2023	08	09

Fecha en formato ISO (AAAA-MM-DD). Ej: 2005-03-18. El dato fecha es requerido.

Lenguaje: spa Requerido. Lenguaje del texto discutido y aprobado, codificado usando ISO 639-2. El código para español o castellano es spa. El código para ingles en. Si el lenguaje se especifica, se asume que es el inglés (en).

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso - 4/6

Archivo(s):

Nombre de archivo
NMOCTG_RQCA2023

Caracteres permitidos en los nombres de los archivos: **A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 _ - .**

Alcance:

Espacial: _____ (opcional)
Temporal: _____ (opcional)

Título o Grado asociado con el trabajo:

Licenciada en Tecnología de Alimentos

Dato requerido. Ejemplo: Licenciado en Matemáticas, Magister Scientiarum en Biología Pesquera, Profesor Asociado, Administrativo III, etc

Nivel Asociado con el trabajo: Licenciatura

Dato requerido. Ejs: Licenciatura, Magister, Doctorado, Post-doctorado, etc.

Área de Estudio:

Tecnología y Ciencias Aplicadas

Usualmente es el nombre del programa o departamento.

Institución(es) que garantiza(n) el Título o grado:

Universidad de Oriente Núcleo de Monagas

Si como producto de convenciones, otras instituciones además de la Universidad de Oriente, avalan el título o grado obtenido, el nombre de estas instituciones debe incluirse aquí.

Hoja de metadatos para tesis y trabajos de Ascenso- 5/6



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
CONSEJO UNIVERSITARIO
RECTORADO

CUN°0975

Cumaná, 04 AGO 2009

Ciudadano
Prof. JESÚS MARTÍNEZ YÉPEZ
Vicerrector Académico
Universidad de Oriente
Su Despacho

Estimado Profesor Martínez:

Cumplo en notificarle que el Consejo Universitario, en Reunión Ordinaria celebrada en Centro de Convenciones de Cantaura, los días 28 y 29 de julio de 2009, conoció el punto de agenda **"SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA PUBLICAR TODA LA PRODUCCIÓN INTELECTUAL DE LA UNIVERSIDAD DE ORIENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL DE LA UDO, SEGÚN VRAC N° 696/2009"**.

Leído el oficio SIBI - 139/2009 de fecha 09-07-2009, suscrita por el Dr. Abul K. Bashirullah, Director de Bibliotecas, este Cuerpo Colegiado decidió, por unanimidad, autorizar la publicación de toda la producción intelectual de la Universidad de Oriente en el Repositorio en cuestión.

UNIVERSIDAD DE ORIENTE
SISTEMA DE BIBLIOTECA
RECIBIDO POR *[Firma]*
FECHA 5/8/09 HORA 5:30
Comunicación que hago a usted a los fines consiguientes.

Cordialmente,

[Firma]
JUAN A. BOLANOS CURELO
Secretario



C.C: Rectora, Vicerrectora Administrativa, Decanos de los Núcleos, Coordinador General de Administración, Director de Personal, Dirección de Finanzas, Dirección de Presupuesto, Contraloría Interna, Consultoría Jurídica, Director de Bibliotecas, Dirección de Publicaciones, Dirección de Computación, Coordinación de Teleinformática, Coordinación General de Postgrado.

JABC/YOC/manja

Hoja de metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso – 6/6

Derechos:

Artículo 41 del REGLAMENTO DE TRABAJO DE PREGRADO (VIGENTE a partir del II Semestre 2009, según comunicado CU-034-2009): "Los Trabajos de Grado son de exclusiva propiedad de la Universidad, y solo podrán ser utilizados a otros fines, con el consentimiento del Consejo de Núcleo Respectivo, que deberá participarlo previamente al Consejo Universitario, para su autorización."



Bj. Cecilia Antonieta Rivero Quintero

C.I.: 25.361.700

Estudiante



Dra. Carajen Pereira

C.I.: 9.282.250

Tutor académico