



Aseguramiento de la inocuidad del arroz en la industria



Introducción a Adecoagro

1

Fundada en 2002

Adecoagro es una empresa Agroindustrial que opera en Argentina, Brasil y Uruguay

2

Operaciones Extensivas

Administra 460 mil hectáreas de tierra agrícola e industrias que se encuentran en Argentina, Brasil y Uruguay. 80 mil hectáreas de arroz en Argentina y Uruguay.

3

Rendimiento de producción

La compañía produce más de 2,7 millones de toneladas de productos agrícolas al año.

4

Sostenibilidad y Eficiencia

Promueve prácticas sostenibles y utiliza tecnología de precisión en el cultivo de arroz, lo que permite un uso más eficiente del agua y mejores rendimientos. La empresa ha reducido el consumo de agua en un 30% mediante la implementación de tecnologías de riego y seguimiento de cultivos



NEGOCIO DE ARROZ / ARGENTINA Y URUGUAY





Importancia de la inocuidad de los alimentos



Garantizar la salud de los consumidores

La inocuidad de los alimentos tiene como objetivo garantizar que los alimentos no representan riesgos para la salud humana, lo que es vital para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos, cumplir con las regulaciones internacionales y acceder a los mercados globales



Propósito de Negocio:

Garantizar Inocuidad en el Arroz
Producir arroz seguro y de alta calidad, cumpliendo con los más estrictos estándares globales de inocuidad alimentaria.

Al hacerlo, protegemos la salud de los consumidores, abrimos nuevas oportunidades de negocio y fortalecemos nuestra presencia en mercados.



Impacto global

Aproximadamente 600 millones de personas sufren anualmente enfermedades transmitidas por alimentos debido a alimentos contaminados, lo que resulta en 420.000 muertes, según la OMS.



ESTRATEGIAS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Comprendiendo la Certificación FSSC 22000 y su rol en garantizar la inocuidad alimentaria a lo largo de la cadena de suministro

FSSC 22000

Certificación internacional reconocida que combina los estándares de ISO 22000 con requisitos específicos del sector

OBJETIVO

Garantizar la seguridad y calidad alimentaria desde los productores hasta los consumidores

IMPORTANCIA

Mantenimiento de estándares para asegurar la calidad e inocuidad alimentaria



NUESTRA HUELLA EN LA INDUSTRIA ARROCERA EN INOCUIDAD



Decisión y planificación estratégica

FASE 01
2 AÑOS



**Implementación en 3 plantas en Argentina
Etapa Intermedia**

FASE 02
2 AÑOS



Certificación Fssc 22000 en Argentina

FASE 03
1 AÑO



Implementación y certificación en Uruguay

FASE 04
1 AÑO



Objetivo 2024: Certificación en las 2 plantas (Argentina y Uruguay)

FASE 05
1 AÑO



DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES EN LA INDUSTRIA

- **Desafío: Conciencia y Mejora Continua**
Mostrar la importancia de la mejora de procesos a largo plazo
- **Desafío: Desarrollar Equipos**
Capacitar a gerentes y equipos en diferentes plantas con un objetivo común.
- **Desafío: Resultados a Largo Plazo**
Mantener la motivación cuando los resultados no son inmediatos

- **Oportunidades: Tecnología**
Implementar nuevas tecnologías para optimizar y asegurar los procesos.
- **Oportunidades: Mejora Continua:**
Abordar problemas de raíz en los operativos. Pensar a largo plazo y no en soluciones inmediatas.
Asegurar procesos y mantener planes integrados estratégicos
- **Sostenibilidad y Resiliencia:**
Enfrentar desafíos sin cansancio ni frustración.
Adaptarse a cambios constantes y trabajo extenso.
Mantener el enfoque en la mejora continua y el futuro.



MEJORA DE PRÁCTICAS DE LA INOCUIDAD

Autoevaluación y Adaptación

Realizar evaluaciones internas y ajustes continuos para cumplir con los estándares de inocuidad alimentaria

Liderazgo comprometido

Fomentar un liderazgo sólido y comprometido con la seguridad alimentaria en todos los niveles de organización

Disposición para el cambio

Fomentar una cultura organizacional receptiva al cambio y la mejora continua en las prácticas de inocuidad alimentaria

Formación técnica de equipos de liderazgo

Brindar capacitación técnica y recursos necesarios para que los equipos implementen eficazmente los estándares de inocuidad alimentaria



Integrar los procesos del negocio, desde su origen y a lo largo de toda la cadena de producción, asegurando su compatibilidad con la dirección estratégica de la Organización.



Elaborar alimentos seguros y auténticos, que cumplan con los requisitos legales y reglamentarios acordados mutuamente con los clientes, con el objetivo de brindarles productos y servicios de calidad.



Difundir una cultura de Seguridad y Calidad Alimentaria en todos los niveles de nuestra compañía, mediante la formación, concientización y entrenamiento continuo de nuestros colaboradores, con el objetivo de asegurar sus competencias relacionadas con la inocuidad y calidad de nuestros productos.



Establecer, implementar y mantener canales de comunicación con nuestras partes interesadas internas y externas, para la correcta gestión de nuestro Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria.



Asumir un compromiso para disminuir la pérdida y desperdicios de alimentos dentro de la organización y la cadena de suministro.



Promover la mejora continua de la cultura de Seguridad y Calidad.
Definir objetivos mensurables -revisados por la dirección a fin de garantizar la mejora del desempeño y la calidad de nuestros procesos.



¡MUCHAS GRACIAS!