



Centro Nacional de Ciencia
y Tecnología de Alimentos – CITA

TELESCOPI

Una visión de la integración de su Sistema
de Gestión de Calidad y su proceso de Planificación

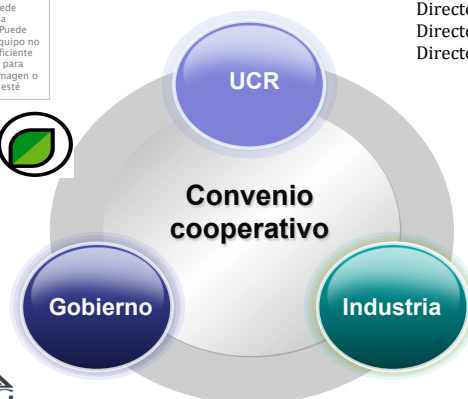
Carmela Velázquez Carrillo
Directora General
www.cita.ucr.ac.cr

Modelo de cooperación

No se puede
mostrar la
imagen. Puede
que su equipo no
tenga suficiente
memoria para
abrir la imagen o
que ésta esté



Ministro MAG
Ministro MICITT



Decano Facultad de Ciencias
Agroalimentarias
Director Escuela de Tecnología de Alimentos
Director y Subdirector CITA
Director Administrativo CITA (no voto)

Cámara Costarricense de
la Industria Alimentaria -
CACIA



Misión:

Investigar y desarrollar conocimiento en ciencia y tecnología de alimentos en estrecha vinculación con el sector agroalimentario enfocado en agregar valor mediante la innovación y la producción de alimentos que contribuyan a la salud y al bienestar de la población



Plan Estratégico de Desarrollo 2018-2021

Política de calidad

El CITA desarrolla procesos efectivos de investigación y de vínculo externo, orientados a satisfacer las necesidades del sector académico y agroalimentario con un enfoque de mejora continua, a través de una conducción estratégica con colaboradores competentes, en un entorno seguro y comprometidos con el ambiente



Sistema de Gestión Calidad, 2018

Ciencia y tecnología de alimentos – VALOR AGREGADO



Organización



Investigación



Servicios Analíticos



Asesorías



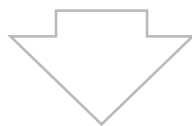
Capacitación

Sistema de gestión de la calidad



Desarrollo estratégico y operativo

1 Definen las Partes interesadas y sus Expectativas



2 Desarrolla un Análisis de contexto



Sistema de gestión de la calidad

Se identifican las necesidades de las partes interesadas, los aspectos legales y reglamentarios y la satisfacción y competencia de su personal a través de:

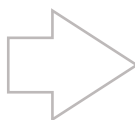
- Relación con el sector productivo (vínculo externo)
- Comisiones de Reglamentación Técnica y normalización
- Consejo Científico del CITA
- Reuniones académicas nacionales e internacionales
- Comisión de enlace con CACIA
- Grupos gremiales y foros



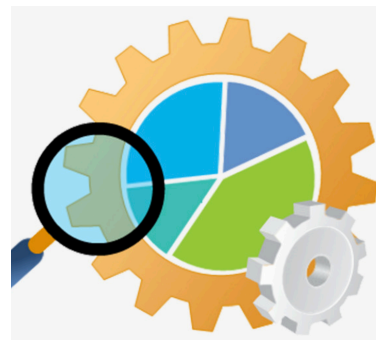
Análisis de contexto

Se consideran los aspectos más relevantes externas que son pertinentes para su propósito y su dirección estratégica, y que afectan a su capacidad para lograr los resultados previstos de sus sistema de gestión de la calidad:

- Legal
- Tecnológico
- Competitivo
- Mercado
- Socio-cultural
- Económico



- NIVEL:
- Nacional
 - Internacional
 - Regional
 - Local



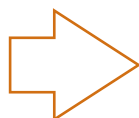
Análisis de contexto

Comprender la posición estratégica de la organización en función de su entorno, recursos, competencias y conocimiento

CONTRASTA CON:  Expectativas e influencias de las partes interesadas

- Análisis externo de la organización

- Análisis interno



- Impacto favorable

- Impacto adverso

Oportunidad

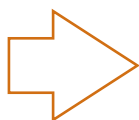
Amenaza

Análisis de contexto

Comprender la posición estratégica de la organización en función de su entorno, recursos, competencias y conocimiento

- Análisis externo de la organización

- Análisis interno



- Aspectos a maximizar para enfrentar los retos

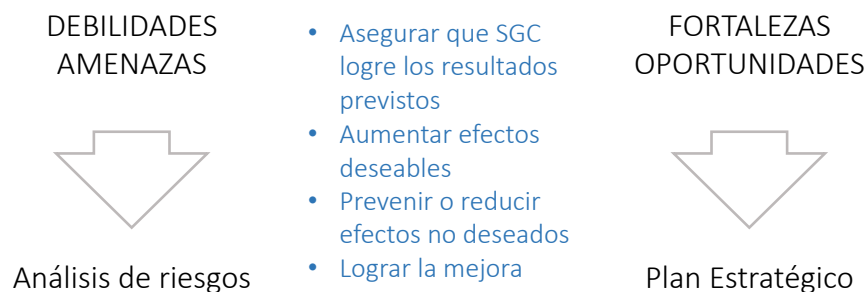
- Aspectos a minimizar

Fortaleza

Debilidad

Análisis FODA

Preparó una matriz FODA que nos permitió establecer el Plan Estratégico y un Análisis de Riesgos con un plan de trabajo para cada uno



Análisis de riesgos

Se basa en los principios de análisis de riesgos que considera la SEVERIDAD y la PROBABILIDAD de ocurrencia, calificado cada uno de 1 a 3 en los dos niveles, con lo cual se pudieron asignar los riesgos en tres categorías:

- **ROJOS:** Crítico (6-9 pts)
- **AMARILLOS:** Moderado (3-4 pts)
- **Verde:** Leve (1-2 pts)

| | | | Probabilidad | | |
|---------|----------|---|---------------|----------|--------------|
| | | | Poco probable | Probable | Muy probable |
| | | | 1 | 2 | 3 |
| Impacto | Crítico | 3 | 3 | 6 | 9 |
| | Moderado | 2 | 2 | 4 | 6 |
| | Leve | 1 | 1 | 2 | 3 |

Análisis de riesgos

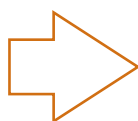
Matriz de riesgos considera:

- Descripción de la situación riesgosa
- Descripción de las causas de riesgo y origen de las causas
- Consecuencia del riesgo



Riesgo:

- Aceptar
- Reducir
- Transferir
- Evitar

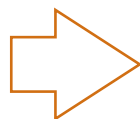


Plan de acción con
seguimiento
mensual / anual

Análisis de oportunidades

Selección de oportunidades aprovechables

- Oportunidad de mejora
- Objetivo de calidad del SGC
- Objetivo estratégico



Seguimiento
mensual / anual

Objetivos estratégicos 2018-2022:

1. Consolidar equipos de investigación en temas prioritarios
2. Consolidar equipo de investigación y transferencia en inocuidad de alimentos
3. Coordinar con autoridades de gobierno incorporación de acciones del CITA
4. Generar un proceso de vinculación efectiva con el sector productivo
5. Desarrollar investigación y acción social en conjunto con Sede Guanacaste

Factor de impacto
Publicaciones científicas del 2015-2017

| Revistas | Factor de impacto (IF) 2015 |
|--|--------------------------------|
| Journal of Food Composition and Analysis | 2.780 |
| LWT - Food Science and Technology | 2.711 |
| Food Protection | 1.609 |
| Journal of Agricultural and Food Chemistry | 2.857 |
| Food Research International | 3.182 |
| Food Chemistry | 4.052 |
| Food Control | 3.388 |
| Journal of Functional Foods | 3.973 |
| Journal of Food Process Engineering | 0.745 |
| CyTA - Journal of Food | 0.769 |

Critical Reviews in
Food Science and
Nutrition
IF (2015): 5.492

Ejemplos de impacto y resultados

Proceso de servicios analíticos:

120 etiquetas nutricionales/año

6000 determinaciones químicas / año

Implementación de 5 metodologías analíticas alérgenos

Certificación sensorial y química de calidad de café tostado


Validación microbiológica de medidas de control proceso...



| Información Nutricional | | |
|----------------------------------|-------------------------------|-----|
| Tamaño de la Porción: 1 oz - 28g | | |
| Porciones Por Empaque: 1 | | |
| CALORÍAS: 168 | CALORÍAS DE GRASA: 125 | |
| % Valores Diarios* | | |
| Grasa Total | 14g | 22% |
| Grasas Trans | 0g | 0% |
| Grasas Saturadas | 4g | 18% |
| Carbohidratos | 5g | 3% |
| Fibra Dietética | 8g | 32% |
| Azúcares | 4g | |
| Sodio | 0g | 0% |
| Potasio | 50mg | 1% |
| Calcio | 0mg | |
| Hierro | 1mg | 7% |
| Proteínas | 2g | 4% |

* Porcentaje de Valores Diarios está basado en una dieta de 2000 calorías. Sus valores reales pueden ser más altos o más bajos dependiendo de sus necesidades calóricas.



 No se puede mostrar la imagen. Puede que su equipo no tenga suficiente memoria para abrir la imagen o que ésta esté dañada. Reinicie el equipo y, a continuación, abra el archivo de nuevo. Si sigue apareciendo la x roja, puede que tenga que borrar la imagen e insertarla de nuevo.

Ejemplos de impacto y resultados

Proceso de asesorías:

Más de 300 productos que han ingresado al mercado con apoyo del CITA



Ejemplos de impacto y resultados

Proceso de capacitación:

Un promedio de 50 acciones de formación por año
Modalidad presencial y en formato e-learning



Ejemplos de impacto y resultados

Desarrollo de emprendimiento y estímulo a PYMEs:

Apoyo a Agencia AUGE

Acompañamiento a estudiantes en gestión desarrollo

Desarrollo de proyectos con emprendedores



No se puede mostrar la imagen. Puede que su equipo no tenga suficiente memoria para abrir la imagen o que ésta esté dañada. Reinicie el equipo y, a continuación, abra el archivo de nuevo. Si sigue apareciendo la x roja, puede que tenga que borrar la imagen e insertarla de nuevo.



No se puede mostrar la imagen. Puede que su equipo no tenga suficiente memoria para abrir la imagen o que ésta esté dañada. Reinicie el equipo y, a continuación, abra el archivo de nuevo. Si sigue apareciendo la x roja, puede que tenga que borrar la imagen e insertarla de nuevo.



Gracias

TELESCOPI

Carmela Velázquez Carrillo

Directora del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA)

www.cita.ucr.ac.cr