OLEOFINOS MAGAZINE

OLEOFINOS®

GRASA PARA BASE DE HELADOS FINOS
PLANTA CHINAMECA
CERTIFICADO FSSC22000
ENTREVISTA GLOBAL STANDARDS
INDUSTRIA 4.0

Año 4, número 1

BIENVENIDOS

www.oleofinos.com.mx

CARTA EDITORIAL

Bienvenidos a la nueva edición de su revista Oleofinos Magazine, en la que abordaremos temas de gran interés y de novedad en nuestro sector.

Para iniciar les presentaremos el producto más reciente e innovador de Oleofinos: la grasa especializada para base de helados finos Ice Pro Supreme. Dentro de sus diversas cualidades destaca su alto grado de estabilidad, lo que la hace ideal para elaborar helados y paletas finas, otorgando gran suavidad al producto final.

También les platicaremos de la certificación Food Safety System Certification FSSC 22000: Versión 4.1, una de las principales normas con las que cuenta Oleofinos, que certifica los procesos sobre seguridad alimentaria, además es un sistema avalado internacionalmente por los criterios de la organización ISO. Por esta razón entrevistamos al director general de Global Standards, para que nos compartiera un poco más sobre la importancia de contar con una certificación como ésta y de las ventajas que trae a las empresas como la nuestra.

Por último les traemos un artículo sobre la Industria 4.0, lo que llaman los medios especializados como la nueva Revolución Industrial, temas que como colaboradores, clientes o proveedores de Oleofinos, estamos llamados a que sean de nuestro interés, ya que tarde o temprano nos alcanzará en nuestro día a día y formará parte de nuestros procesos tanto industriales como administrativos.

Gracias por su lectura y esperamos disfruten esta nueva edición de Oleofinos Magazine.

Comité Macoo

NUESTRAS PLANTAS

PLANTA ZAPOPAN
Francisco Montejano Palacios #25
Col. La Venta del Astillero
Zapopan, Jalisco 45221
Tel. (33) 3777-4800
Fax. (33) 3777-4832

PLANTA CHINAMECA
Ignacio Altamirano #219
Col. Maseca
Chinameca, Veracruz 95980
Tel. (922) 2250-590

OFICINA CIUDAD DE MÉXICO
San Francisco # 657-A Int 1-B
Col. Del Valle
Deleg. Benito Juárez, México DF
03810 Tel. (55) 1107-8758
Fax. (55) 5543-1248

OFICINA SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN
América del sur #139
Col. Unidad Industrial II 66367
Santa Catarina, Nuevo León.
Tel. (81) 8059-2691

OFICINA LEÓN, GUANAJUATO
Lambda #403-C
Fracc. Industrial Delta 37545
León, Guanajuato
Tel. (477) 194-4988

OFICINA ORIZABA, VERACRUZ
Héroes de Chapultepec #545
Col. Barrio Nuevo, Orizaba, Veracruz
C.P. 94340
Tel. (272) 115 32 39

OLEOFINOS®

Oleofinos @oleofinos

Todos los contenidos de esta publicación son propiedad de OLEOFINOS. Está prohibida su reproducción parcial o total. Si usted desea hacer uso de algún contenido, de favor envíe una solicitud a mkt@oleofinos.com.mx

Ice-Pro Supreme.

Una excelente grasa para tu base de helado.

En Oleofinos nos preocupamos por la innovación, por lo que desarrollamos productos especializados con los más altos estándares de calidad y con la nueva grasa Ice-Pro Supreme no es la excepción.

Ice-Pro Supreme es una nueva grasa especializada para la elaboración de base para helados finos que añade suavidad y cremosidad al producto final, dando como resultado un producto de gran calidad. Contiene ingredientes naturales, lo que provoca un alto porcentaje de ácidos láuricos, los cuales poseen propiedades antimicrobianas y antivirales fuertes.

También esta grasa tiene una alta resistencia al enranciamiento, ya que su punto de fusión no se eleva muy por encima de la temperatura de la boca, lo que permite un sensorial adecuado al fundirse con la temperatura corporal, lo cual provoca una sensación fresca, no grasosa al paladar, ni tampoco deja resabio ceroso.

Ice-Pro Supreme otorga un sabor y olor neutro, resaltando el resto de los ingredientes del helado. También las paletas y helados tardarán más tiempo en derretirse a temperatura ambiente. Añade al helado una gran capacidad de incorporación y retención de aire, otorgándole un excelente volumen.

Los principales claims de este producto son:

- Es una grasa que contiene un alto grado de estabilidad.
- Es ideal para elaborar base para helado fino.
- Añade cremosidad y suavidad a las paletas y helados.
- Es una grasa saludable, 100% vegetal, sin hidrogenar ni colesterol.
- Es libre de olores o sabores desagradables y libre de ácidos grasos trans.

Planta Chinameca, en la búsqueda de la vanguardia.

La actual planta de Chinameca, Veracruz, es un logro que nos ha permitido consolidar nuestra infraestructura dándole una gran solidez a nuestros procesos y logística. Actualmente entre las operaciones con las que cuenta esta planta son: desde el almacenamiento de grasas y aceites crudos, hasta los procesos de refinado (neutralización), purificación, blanqueado, desodorizado y envasado. Con más de 7 años de operaciones, esta planta nació de una necesidad estratégica de tener una mejor operación en el sureste del país, tanto para la captación del aceite de palma como para su distribución. En esta planta contamos con la certificación FSSC 2000, donde cuidamos la gestión de riesgos de seguridad alimentaria. Otra certificación con la que contamos es la Rainforest Alliance, un certificado que supervisa el manejo forestal responsable.

Food Safety System Certification FSSC 22000: Versión 4.1

Una de las certificaciones con las que cuenta Oleofinos es la Food Safety System Certification FSSC 22000: Versión 4.1.

¿Conoces esta certificación?

Es un método para la seguridad alimentaria, reconocido internacionalmente, avalado por la organización ISO y especifica los requerimientos para un sistema de administración para la seguridad alimentaria cuando una organización necesita demostrar su capacidad para analizar y controlar los peligros físicos, químicos, biológicos y radiológicos en los alimentos, con el fin de garantizar que los alimentos sean seguros en el momento de su consumo humano.

Esta norma es aplicable a todas las organizaciones que independientemente de su tamaño están relacionadas con el sector de alimentos y son parte de la cadena alimentaria, asimismo desean implementar sistemas que les ayuden a proveer servicios y productos seguros.

Fuente: https://www.globalstd.com

¿SABÍAS QUÉ?

- *Contamos con la certificación desde Enero de 2016*
- *En Julio de 2018 logramos la re-certificación ahora en la Versión 4.1*
- *Nuestra certificación tiene vigencia de 3 años*
- *Las dos plantas (Zapopan y Chinameca) están certificadas en este estándar internacional.*

Entrevista a Ing. Miguel Ángel Romero

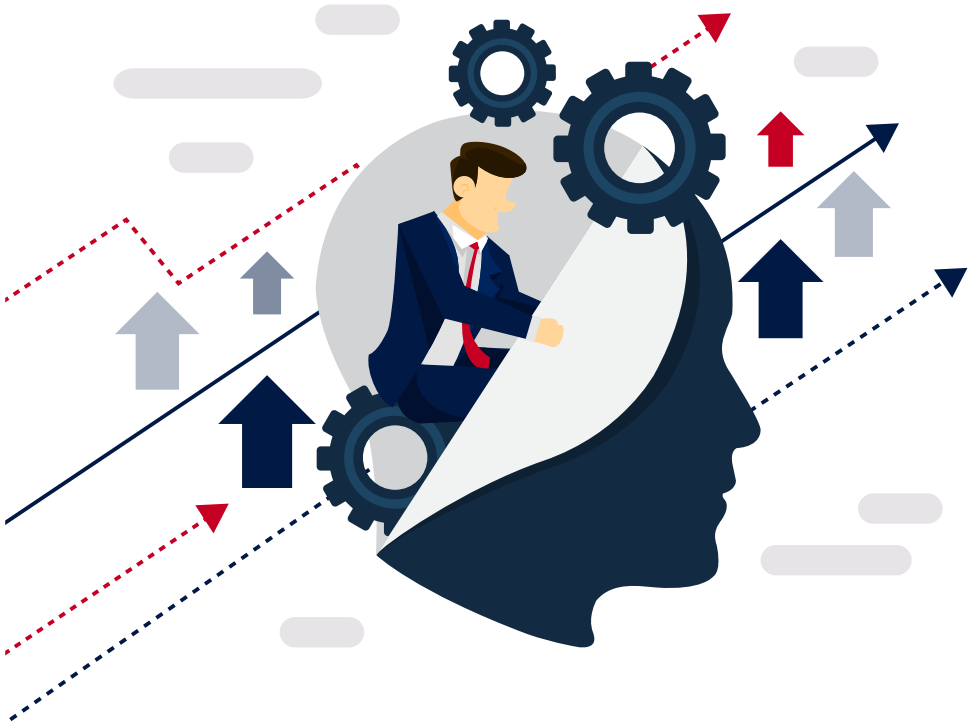
(Director General de Global Standards)

¿Por qué son importantes las certificaciones para las empresas?

Por las condiciones que propone un sistema a través de la estandarización de las actividades y procesos administrativos y productivos. Para controlar las salidas entre procesos, para medir e incrementar el rendimiento de los procesos a través de medición de indicadores, por la competitividad que representa para las empresas en un intercambio de bienes y servicios de nuestra Globalización, por las exigencias de los usuarios.

¿Cómo una certificación puede hacer más eficiente a un fabricante y tener un impacto positivo en sus costos?

Adoptando y aplicando herramientas de medición, estableciendo indicadores de desempeño y buenas prácticas de fabricación, así como identificar las leyes y reglamentos aplicables a los procesos de manufactura del producto y reducir riesgos los impactos negativos en retrabajos, administración de los residuos de proceso, incumplimientos legales y evitar rechazos, devoluciones, aplicación de garantías y amonestaciones administrativas por parte de las leyes aplicables. La certificación adopta buenas practicas de administración de la producción y enfoque de servicio al cliente / usuario.



¿Una certificación hace más competitiva a la industria?

Si, ya que se acredita a una empresa que administra sus actividades a través de sistemas de gestión que confirma que cumple la normativa vigente en la elaboración o ejecución de un producto o servicio. Brinda confianza a los clientes, usuarios y consumidores, ya que se reciben productos certificados y evaluados por un organismo imparcial y reconocido como Intertek Es un distintivo de garantía y seguridad ante sus clientes que da prestigio ante las nuevas exigencias competitivas de la Globalización de los mercados para el intercambio de bienes y servicio.

¿Cómo puede una pequeña empresa (mipyme) costear una certificación?

Buscando fuetes de financiamiento, fondos Federales o Estatales que promueven las instituciones para el crecimiento empresarial. Otra estrategia puede ser por la reducción de costes por una mejor administración de las operaciones de una empresa, es decir, evitando las devoluciones de productos no conformes, aplicación de garantías, mejorando la reducción de desperdicios y mejorando el rendimiento productivo (eficiencia), aumentando la fidelidad de los clientes y preferencias del producto en los mercados meta.

¿Cómo podemos saber cuál certificación es la que necesita determinada empresa o industria?

La normativa o estándares se extiende a todos los sectores económicos según el campo de acción de la empresa dando participación a las normas ISO: En el ramo alimenticio encontramos la norma (ISO 22000), en el de tecnología de la información (ISO 27000, ISO 20000), de la seguridad y salud el trabajo (ISO 45001), del transporte y logística (ISO 39001), automoción (ISO 16949), aeroespacial (ISO 9100), construcción y educación (ISO 9001), de la eficiencia energética (ISO 50001), la administración pública (ISO 37001), entre otros sectores. Se determina el tipo de estándar o norma aplicable a la empresa, dependiendo los requisitos del mercado, de los clientes, usuarios y del uso previsto del servicio y/o producto a cubrir y que dependerá del giro, categoría o sector económico en el que participa la empresa.

¿Qué es la industria 4.0?

La Industria 4.0 representa una cuarta revolución industrial, una hipotética cuarta etapa de la evolución técnica-económica de la humanidad, contando a partir de la primera Revolución Industrial. La inteligencia artificial es señalada como el elemento central de esta transformación, lo que da como resultado la acumulación de enormes cantidades de datos (el llamado Big Data), así como el uso de complejos algoritmos para procesarlos y la interconexión masiva de estos sistemas en diversos dispositivos digitales. La Industria 4.0 enfatiza la idea de una creciente y adecuada digitalización, coordinándose todas las unidades productivas de la economía. Este concepto no es una realidad ya consolidada como tal, sino que es un nuevo hito en el desarrollo industrial que podría marcar importantes cambios sociales en los próximos años, haciendo uso intensivo de internet y de tecnologías de punta, con el fin de desarrollar plantas industriales y generadores de energía más inteligentes y más respetuosos con el medio ambiente, así como cadenas de producción mucho mejor comunicadas entre sí.

Este nuevo enfoque de la industria está compuesto por diversos ejes, entre los que habría que destacar los siguientes:

1. Big Data y análisis de datos
2. Cloud Computing
3. Ciberseguridad
4. Robótica
5. Internet de las cosas
6. Simulación y prototipado
7. Realidad Aumentada
8. Cultura
9. Integración de procesos

El verdadero reto estará una vez más en las personas, el cómo liderar el proceso de transformación digital dentro de las organizaciones y el cambio al que tendrán que adaptarse con nuevos entornos conectados con la Industria 4.0.

Donuts-Pro®

Grasa Saludable • 100% Vegetal
Libre de Ácidos Grasos Trans

Grasa ideal para freído
de donas, churros y buñuelos

OLEOFINOS®
www.oleofinos.com.mx
01 800 822 4035

oleofinos @oleofinos