

Maestría en

GESTIÓN DE RIESGO

**Trabajo de investigación previo a la obtención del título de
Magíster en Gestión de Riesgos**

AUTORES:

Lic. Max Alejandro Tandazo Muñiz

Capt. Cedeño Urdanigo Carlos Elías

Ing. Nataly Berenice Venegas Rubio

Ing. Carrera Núñez Carlos Giovanny

TUTORES:

Paloma Manzano Martínez

David Genaro Benavides Gutiérrez

Enrique Molina Suárez

**DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE RIESGOS (ISO 31000:2018) PARA EL DEPARTAMENTO DE
OPERACIONES Y LOGÍSTICA DE LA EMPRESA DE CONSUMO MASIVO INDUSTRIAS ALIMENTICIAS
ECUADOR S.A. "INALECSA"**

Quito, (junio 2024)

RESUMEN

El objetivo de este proyecto fue diseñar un sistema de gestión de riesgos conforme a la norma ISO 31000:2018 para el departamento de operaciones y logística de Industrias Alimenticias Ecuador S.A. (INALECSA) con el propósito de fortalecer su gestión empresarial. El proyecto se centró en la recopilación y análisis de datos, así como en la especificación de procesos y procedimientos específicos para implementar medidas preventivas y correctivas. Esta iniciativa se llevó a cabo debido a la falta de preparación de la empresa para detectar, evaluar y gestionar riesgos potenciales, lo que podría provocar situaciones críticas como la pérdida de credibilidad, fallos en la producción y litigios que comprometan los ingresos y el cumplimiento de obligaciones.

La metodología incluyó una investigación exhaustiva de los procesos internos y un estudio detallado basado “normativa ISO 31000:2018”, junto con las prácticas de mejora en gestión de riesgos en la industria alimentaria. Se desarrollaron procesos y procedimientos específicos adaptados a las necesidades de INALECSA. Los resultados obtenidos fueron significativos; se mejoró la posibilidad de la organización para enfrentar situaciones adversas, se promovió la cultura de prevención organizacional como de mejora continua juntamente en el proceso al avance de razones/conocimiento en gestión de riesgos dentro de la industria alimentaria.

Palabras Claves: Gestión de riesgos, ISO 31000:2018, industria alimentaria.

prevención, mejora continua y cultura organizacional

ABSTRACT

The objective of this project was to design a risk management system in accordance with the ISO 31000:2018 standard for the operations and logistics department of Industrias Alimenticias Ecuador S.A. (INALECSA) with the purpose of strengthening its business management. The project focused on data collection and analysis, as well as the specification of specific processes and procedures to implement preventive and corrective measures. This initiative was carried out due to the company's lack of preparation to detect, evaluate and manage potential risks, which could lead to critical situations such as loss of credibility, production failures and litigation that compromise revenue and compliance. obligations.

The methodology included an exhaustive investigation of internal processes and a detailed study based on “ISO 31000:2018 regulations”, along with improvement practices in risk management in the food industry. Specific processes and procedures were developed adapted to the needs of INALECSA. The results obtained were significant; The organization's ability to face adverse situations was improved, the culture of organizational prevention and continuous improvement was promoted along with the advancement of reasons/knowledge in risk management within the food industry.

Key Words: Risk management, ISO 31000:2018, food industry, prevention, continuous improvement, and organizational culture.