

Módulo 2

Sistemas y herramientas para el mejoramiento de la gestión de la calidad y la inocuidad en la agroindustria

Tema 1

Gestión de la calidad y la inocuidad en la agroindustria

CALIDAD

CONJUNTO DE ATRIBUTOS O
CARACTERISTICAS
INTRÍNSECAS Y EXTRÍNSECAS DE UN
PRODUCTO
QUE SATISFACE LAS PREOCUPACIONES
DEL CONSUMIDOR

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

PARTE DE LA GESTIÓN DE LA CALIDAD
ORIENTADA A PROPORCIONAR
CONFIANZA
DE QUE SE CUMPLIRÁN LOS REQUISITOS
DE LA CALIDAD

GESTIÓN DE LA CALIDAD

ACTIVIDADES COORDINADAS
PARA DIRIGIR Y A CONTROLAR LA
EMPRESA EN LO RELATIVO
A LA CALIDAD

INOCUIDAD:

«LA SEGURIDAD DE QUE NO RESULTARÁ
UNA LESIÓN O UN DAÑO - AL
CONSUMIDOR - AL INGERIR UN
ALIMENTO O INGREDIENTE EN UNA
CANTIDAD O DE UNA MANERA
ACOSTUMBRADA Y RAZONABLE»

Calidad alimentaria

6

Factores que determinan la calidad de los alimentos:



¿PORQUÉ SURGE ?

- ✓ **GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS SEAN APTOS PARA EL CONSUMO**
- ✓ **DAR CONFIANZA A LOS CLIENTES EN MERCADO INTERNO Y EXTERNO**

PROTEGER AL CONSUMIDOR

¿QUÉ IMPLICA ESTO ?:



Manejo del negocio: sistemático y planificado



Objetivo: prevenir problemas antes que ellos ocurran

¿QUÉ IMPLICA ESTO ?:

1. DECIR LO QUE SE HACE
2. HACER LO QUE SE DICE
3. PODER DEMOSTRARLO

¿DÓNDE ?



DEL CAMPO A LA MESA

El aseguramiento de la calidad y la inocuidad es una responsabilidad de todos los participantes de la cadena

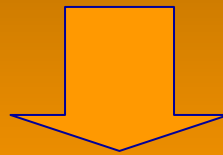


EL TRABAJO CON LAS EMPRESAS

CALIDAD

GESTIÓN

DAN CONFIANZA A LOS CLIENTES



RASTREABILIDAD

Demandas crecientes demandas en términos de calidad e inocuidad de los alimentos

13

- ✓ Porque todos los procesos a los que se somete un alimento pueden afectar a la inocuidad positiva o negativamente. Hay un riesgo de contaminación.
- ✓ Porque hay una pérdida de confianza de los consumidores.
- ✓ Porque los consumidores exigen cada vez más información sobre el producto.
- ✓ Porque quieren alimentarse bien y poder elegir el alimento.
- ✓ Por la contaminación de los alimentos generadas en estos últimos años: vaca loca (EEB), dioxinas, *E-coli*, *Salmonella*, otros.

¿Cómo recuperar la confianza de los consumidores?

Las «Buenas Prácticas» en el manejo de los productos agroindustriales y los sistemas de prevención y control contribuyen al aseguramiento de la calidad, logrando obtener alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.

¿Cómo recuperar la confianza de los consumidores?

Buenas prácticas y sistemas de prevención y control:

- ✓ Buenas prácticas agrícolas
- ✓ Buenas prácticas de fabricación o de manufactura
- ✓ Sistema APPCC
- ✓ Los Programas Operativos Estandarizados (POE)
- ✓ Calidad Total –TQM y Sistema de calidad ISO 9000
- ✓ Sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos
ISO 22000
- ✓ Las buenas prácticas de envase y transporte
- ✓ Las buenas prácticas de comercio, e incluso
- ✓ Las buenas prácticas de preparación por el consumidor

Componentes de un sistema de gestión de la calidad y la inocuidad

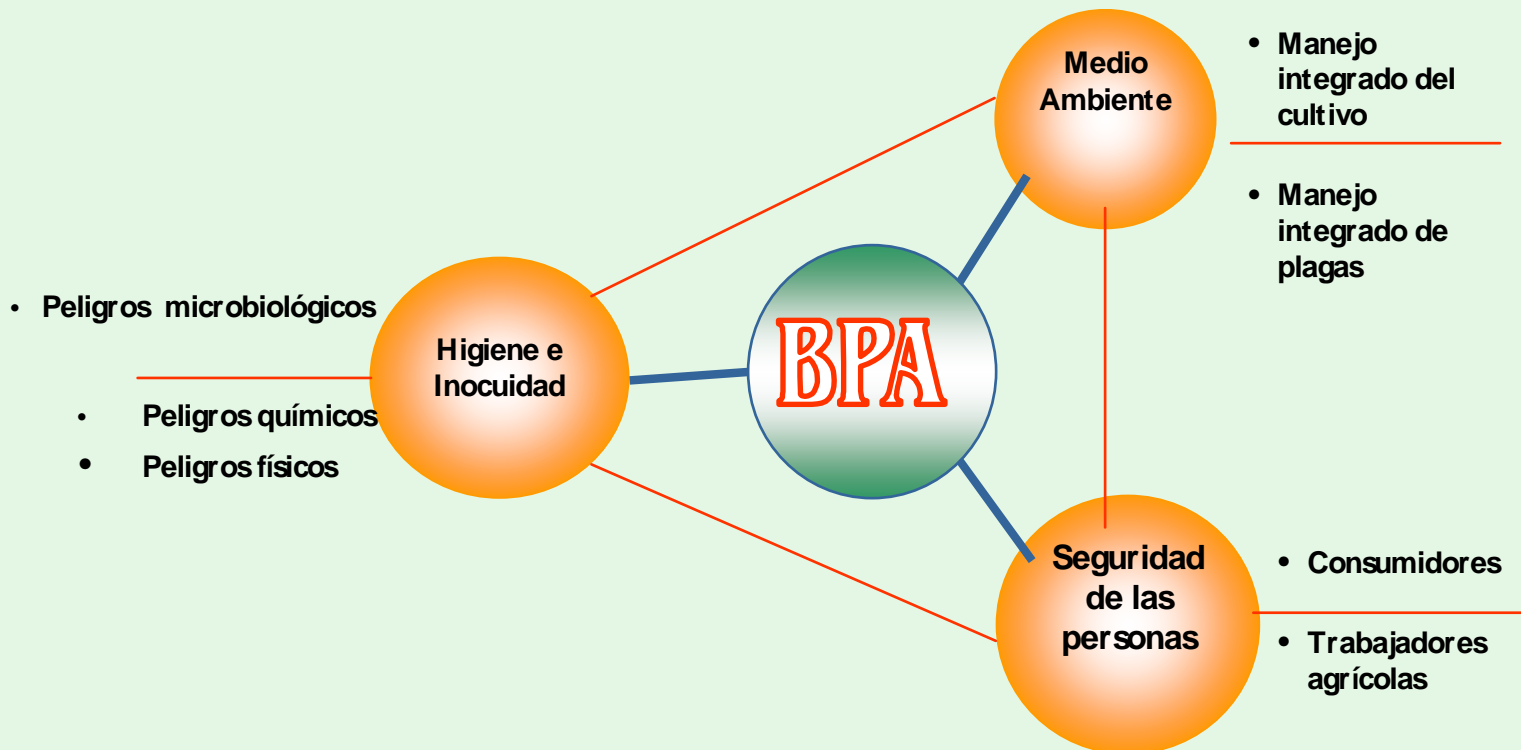
16

Generalmente incluye:

- ✓ la implementación de **buenas prácticas** o programas prerrequisitos
- ✓ la aplicación de los principios del sistema **APPCC**
- ✓ requisitos **gerenciales y operacionales**, por ejemplo: de rastreabilidad del producto, los requeridos por las normas ISO 9000:2000 e ISO 22000.

Gestión de Calidad y Buenas Prácticas Agrícolas

Marco general- sostenibilidad económica, técnica y ambiental de la producción



Gestión de calidad y Buenas Prácticas Agrícolas

Los programas de BPA incluyen componentes operacionales para el control de la calidad e inocuidad como son el mantenimiento de registros; más recientemente, algunas iniciativas de BPA incluyen orientaciones específicas relacionadas con la trazabilidad de productos.

Su aplicación constituye un desafío y una oportunidad para los productores ya que de su cumplimiento dependerá la entrada de sus productos agropecuarios a los mercados de creciente exigencia en calidad, ya sean estos externos o locales.

Gestión de calidad y Buenas Prácticas Agrícolas

Incluyen por ejemplo:

- calidad de semillas y plantas
- manejo del suelo, el agua
- protección del cultivo
- gestión de residuos y contaminantes
- manejo de la cosecha y el empaque en el campo
- gestión de aspectos medioambientales
- salud y seguridad para los trabajadores
- capacitación
- Rastreabilidad y registros

Evaluación de los peligros y riesgos en cada etapa, desde que se piensa en plantar hasta el producto final.

Cumplimiento con los requisitos legales en el país de origen y en destino.

Definición de objetivos para las principales actividades del campo
(medición de los procesos y detección de oportunidades para la mejora).

Gestión de calidad y Buenas Prácticas de Fabricación o de Manufactura (BPF/BPM)

La implementación de las BPM en cualquier sector de la cadena alimentaria se basa fundamentalmente en:

- la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius
- los Códigos de Prácticas del Codex Alimentarius pertinentes
- y la legislación correspondiente en materia de inocuidad de los alimentos.

Incluyen recomendaciones en las siguientes áreas

21

- **Requisitos para el diseño de la infraestructura e instalaciones**
- Programas de mantenimiento y saneamiento
- **Control de operaciones, incluyendo:**
 - control de los peligros para los alimentos, higiene,
 - control de las materias primas, empackado,
 - calidad del agua,
 - control de la temperatura, manejo y supervisión,
 - documentación y registros, y
 - procedimientos de rechazos (segregación, retiros).
- Higiene del personal
- **Transporte**
- Información sobre el producto e información al consumidor:
 - identificación del producto,
 - Etiquetado.
- **Capacitación**

Los principios del sistema de APPCC

22

- **Principio 1** - Realizar un análisis de peligros
- **Principio 2** - Determinar los puntos críticos de control (PCC)
- **Principio 3** - Establecer un límite o límites críticos
- **Principio 4** - Establecer un sistema de vigilancia para cada PCC
- **Principio 5** - Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado
- **Principio 6** - Establecer procedimientos de verificación para confirmar que el APPCC funciona bien
- **Principio 7** - Establecer un sistema de documentación

Prevención y control de peligros

La norma ISO 9001:2000, es un conjunto de requisitos que orientan la planificación, la implementación y la mejora continua de un sistema de gestión de la calidad de una empresa a fin de que los productos correspondan a las necesidades y expectativas de los clientes y cumplan con los requisitos legales y reglamentarios.

Se aplica a cualquier industria y no tiene en cuenta las especificidades de los sistemas alimentarios

Norma ISO 22000

Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos
Requisitos para cualquier organización
en la cadena de alimentos

- ✓ la comunicación interactiva
- ✓ la gestión del sistema
- ✓ los programas prerrequisitos y
- ✓ la aplicación de los principios del sistema de APPCC

Especifica para el sector alimentario

Norma ISO 22000

Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos
Requisitos para cualquier organización
en la cadena de alimentos

OBJETIVO: Armonizar los requisitos para la gestión de la inocuidad alimentaria

Importante:

La inocuidad alimentaria está asegurada a través de los esfuerzos combinados de todos los involucrados que participan en la misma.

Reconocer el papel y la posición de la organización en la cadena es esencial para garantizar la comunicación suficiente para suministrar alimentos inocuos.

Normas Internacionales

**NORMAS Y DOCUMENTOS
DEL CODEX ALIMENTARIUS**

**NORMAS ISO
(ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE
ESTANDARIZACIÓN)**

Referencia para elaborar las normativas nacionales

Iniciativas Públicas y Privadas en el tema de la Calidad y la Inocuidad

27

Ejemplos de reglamentaciones a nivel público:

✓ Prevención de la contaminación:

- UE

- Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los alimentos

- EEUUA

- Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano en los Alimentos, en el Caso de Frutas y Vegetales Frescos de la FDA
- Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano en el caso de Frutas y Vegetales Cortados (documento borrador) de la FDA
- Reglamentaciones relacionadas con la aplicación de BPM por parte de la industria.
- APPCC en la industria de jugos, brotes, lácteos

✓ Contaminantes químicos: límites máximos de residuos de plaguicidas, aditivos y contaminantes.

✓ Información al consumidor: etiquetado.

Iniciativas Públicas y Privadas en el tema de la Calidad y la Inocuidad

Ejemplos a nivel del sector privado :

- ✓ Protocolo EUREPGAP a nivel global
- ✓ *Nature's Choice* del supermercado TESCO y *British Retail Consortium* (BRC) - Reino Unido
- ✓ Norma SQF-1000 y 2000 del FMI (*Food Marketing Institute*)
- ✓ *International Food Standard* (IFS)- Francia y Alemania
- ✓ USAGAP (Varias certificaciones privadas sobre la base de la Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano en los Alimentos, en el Caso de Frutas y Vegetales Frescos de la FDA)
- ✓ Certificadores privados en el sistema de APPCC en base al Codex Alimentarius

Cuando la organización decide incursionar en la práctica de la calidad y la inocuidad algunas preguntas ayudarán al empresario a guiar el proceso:

a) ¿Cuál es su motivación o razón por la cual ha decidido iniciar el proceso?

- ¿Cumplir con un requisito de mercado?
- ¿Diferenciar su producto?
- ¿Diferenciar su empresa?
- ¿Reducir pérdidas de calidad?

b) ¿Cuál es la situación ideal a la que se quiere llegar?

c) ¿Existe una normativa o programa que le ayude a lograr ese objetivo? ¿Cuál de las normativas sería la más apropiada?

Cuando la organización decide incursionar en la práctica de la calidad y la inocuidad algunas preguntas ayudarán al empresario a guiar el proceso:

- d) ¿Cuál es la brecha entre la situación ideal y la situación actual de la empresa?**
- e) ¿ Qué tendría que hacer para acortar o eliminar dicha brecha?**
- f) ¿Cuál es la plataforma institucional pública y privada requerida para ir adelante con la implementación de las medidas?**
- g) ¿Cómo la aplicación de las medidas que permiten reducir la brecha afectarían la estructura de costos de la empresa? ¿qué tipo de recursos requerirá?**
- h) ¿ Cuáles son los beneficios de aplicar estas medidas?**

- **El cumplimiento de las normativas internacionales no necesariamente asegura el ingreso a un mercado específico.**
- **Un empresario agroindustrial deberá informarse sobre los requisitos en materia de calidad e inocuidad exigidos por el gobierno en el mercado de destino, así como por los compradores de su producto.**