

Gestión de Calidad

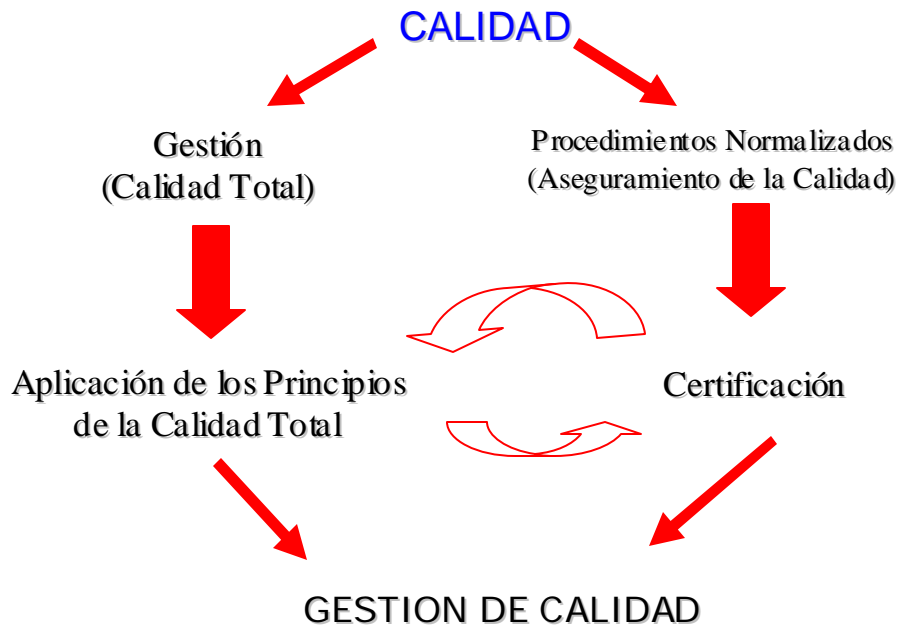
LA PRIORIDAD DEL SIGLO XXI



Dra. Ana Luisa Medina

**Dpto. Ciencia de Alimentos
Facultad de Farmacia**

**Lab. FIRP
Facultad de Ingeniería**

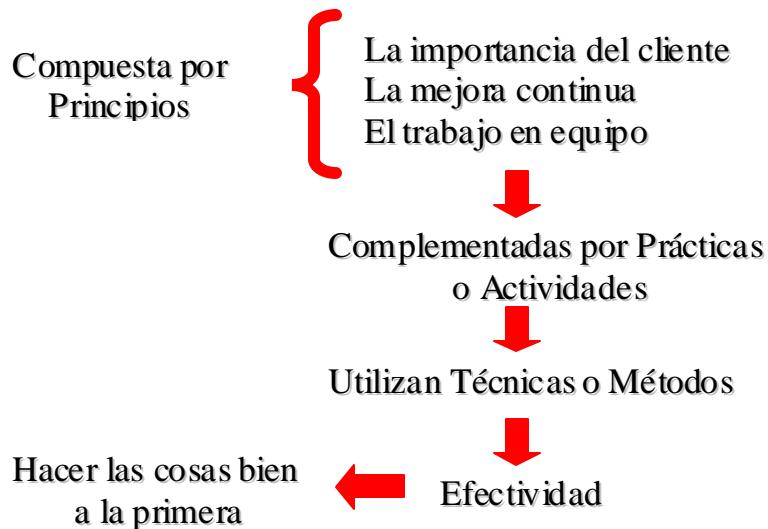


Gestión de Calidad

Se controla todo desde el principio (materia prima) los puntos críticos para tener el producto deseado y que cumpla con las expectativas del cliente o consumidor

Consistirá en ofrecer la calidad demandada en un mercado, de manera rentable para la empresa, lo cual implícitamente exige el menor coste posible

GESTION DE CALIDAD (CALIDAD TOTAL)



La estrategia de la calidad

Globalmente considerada ha de ser:

- PREVENTIVA: atendiendo más a las causas que a los Efectos
- RESPONSABLES: implicando y obligando a todos
- HACIA EL CLIENTE: midiendo el nivel de satisfacción y de queja
- COSTE TOTAL: valoración completa de lo que presenta

Cadena del negocio



**La Calidad Total no cuesta
Es la NO CALIDAD la que cuesta**

- Es el precio de la no conformidad
- Es el coste que nos vemos obligados a soportar por no ser perfectos
- Es la suma de todos los costes que desaparecerían si no hubiese problema de calidad

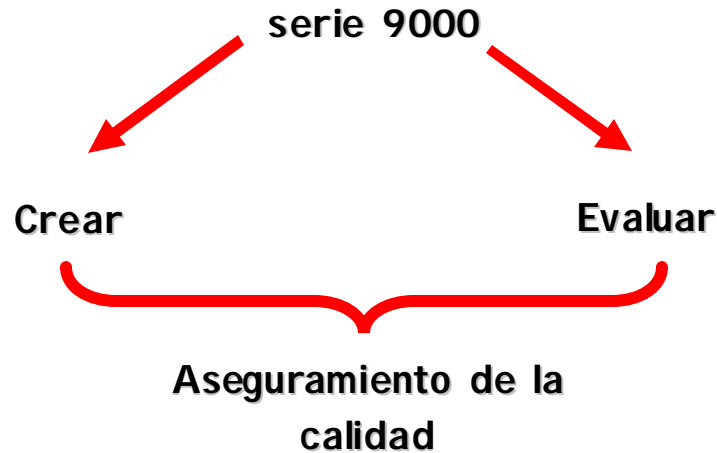
Ser Competitivo es

Tener la capacidad de ofrecer bienes y servicios de similar o superiores calidad a los de la competencia, con un nivel de servicios homologable y con precios similares.

Calidad Total es el medio adecuado para la mejora de los negocios de la empresa y que ésta alcance una posición competitiva sostenible

PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS (ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD)

Pueden establecerse por la propia empresa, lo más frecuente es adoptar normas de aceptación generalizadas tales como las normas internacionales ISO




Enfoque preventivo de corrección de fallos y defectos

- * Responsabilidad de producir alimentos seguros e inocuos por parte de las industrias


AUTOCONTROL

- * Base científica y una metodología correcta aplicación de los principios del ARCP


Recomendado por el Codex Alimentario
Producto no presenta riesgos para la salud pero no le añade ningún valor.

CODEX ALIMENTARIO

En 1962 la FAO y la OMS constituyeron un comité mixto FAO/OMS del Codex Alimentario, encargado de elaborar las normas, directrices y recomendaciones en vista de proteger la salud de los consumidores, de garantizar la ley de transacciones comerciales y de facilitar el comercio internacional

Las Normas ISO (International Organization for Standardization)

Fomenta el desarrollo de actividades de normalización y afines con el propósito de facilitar los intercambios internacionales de bienes y servicios.

- Las normas serie 9000 y 14000 son normas genéricas de gestión
- Ambas familias de Normas tienen que ver con el proceso no con los productos

La norma ISO 9000 trata de la gestión de Calidad



Son optativas

Lo que debe hacer la empresa para satisfacer las exigencias del cliente

- La norma ISO 14000 se refiere a la gestión ambiental para reducir los daños sobre el medio ambiente
- Las normas deben estar asociadas con técnicas como ARCPC o las guías de buenas prácticas de higiene

Historia

Enfoque sistemático sobre seguridad alimentaria

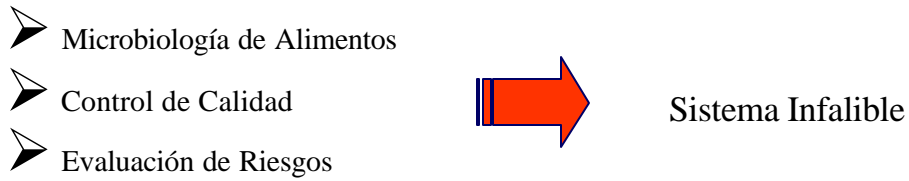
Desarrollado en la
época de los 60`

Procesadores de
Alimentos

Programa Aeroespacial
Nacional de USA

Alimentos para astronautas seguros

¿Que se tomó en cuenta?



ARCPC (HACCP) Análisis de Riesgos - Control de Puntos Críticos



Seguridad Alimentaria



Reduce la probabilidad de enfermedades transmitidas por los alimentos

El Sistema ARCPC



En todo tipo de Operaciones Alimentarias

- Cultivo y cosecha de productos agrícolas
 - Crianza de ganado y aves de corral
 - Pesca y conservación de peces
 - Transporte
 - Almacenamiento
 - Procesamiento
 - Comercialización
- } Implementados por la industria



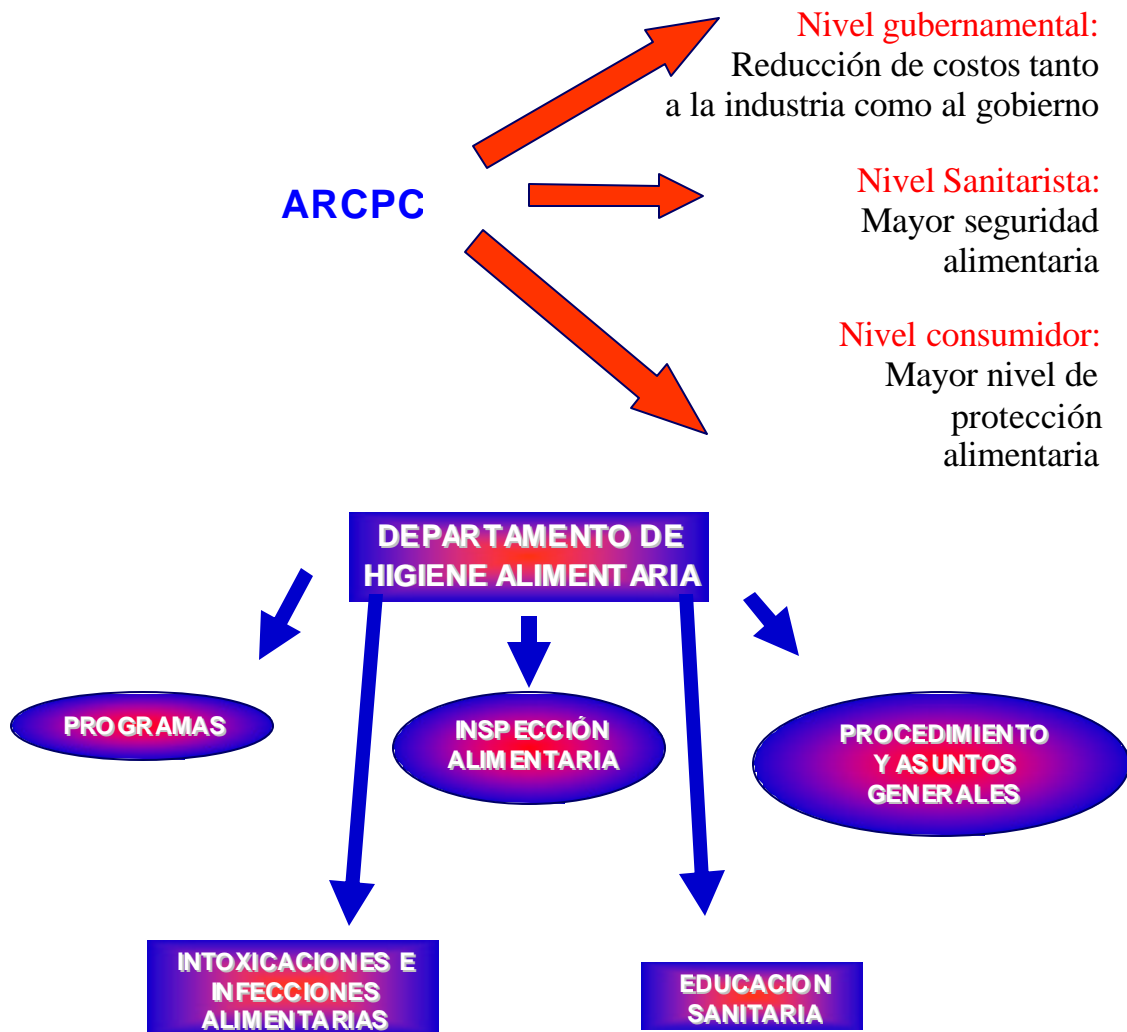
Organismos de control
Gubernamental

El ARCCP

Simplifica la seguridad alimentaria al identificar una cantidad de operaciones químicas y al ofrecer formas significativas para su control y monitoreo

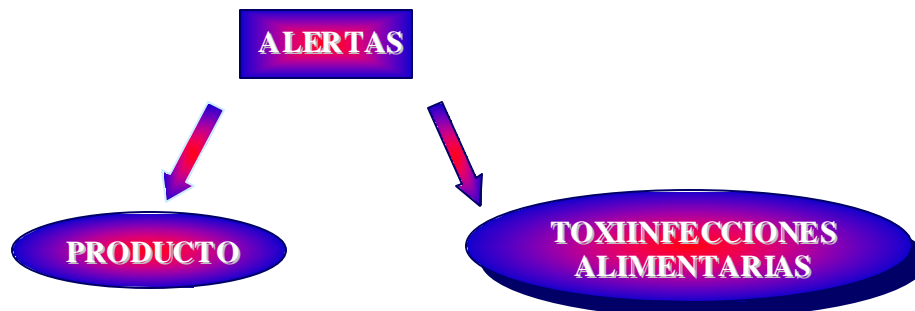
El Equipo que diseña el ARCCP

Deben comprender el "Proceso Total", desde las materias primas hasta la satisfacción del cliente, y sobre todo los riesgos potenciales asociados a cada paso



¿Como se Obtiene la Seguridad Alimentaria?

Identificación y evaluación de los riesgos asociados con los alimentos a través de algunos o todos los eslabones de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo.



Actualmente donde se emplea:

- Servicio de comida
- Venta minorista de alimento
- Procesadora de alimentos
- Base para las campañas de educación para la Salud
 - Amas de casa
 - Manipuladores de alimentos

ARCPC

Peligro: es la contaminación inaceptable de naturaleza biológica, química o física y/o supervivencia o multiplicación de microorganismos que atañen a la seguridad.

Gravedad: es la magnitud de un peligro o el grado de consecuencias que pueden resultar cuando existe un peligro.

Riesgo: es una estimación de la probabilidad de que ocurra un peligro o varios peligros en secuencia

Un punto de control crítico (PCC): es una operación (práctica procedimiento, proceso o lugar) en la cual se puede aplicar una medida de prevención o control que elimine, prevenga o minimice un riesgo o varios riesgos.

Un punto de control: es una operación en la que se toman medidas de prevención.

Criterios: son características o límites especificados de naturaleza física (tiempo/temperatura), química (sal/ácido) o biológica (sensorial o microbiológica). Se deben especificar los criterios para cada punto crítico de control.

Monitoreo: consiste en verificar que en un procesamiento o un procedimiento de manipuleo en cada punto crítico de control se cumpla con los criterios establecidos.

Acción correctiva: se refiere a medida(s) específica(s) e inmediata(s) que se deben tomar cuando no se cumplen los criterios.

Verificación: consiste en el empleo de pruebas suplementarias y/o la revisión de los registros de monitoreo para determinar si el sistema ARPCC está en su lugar y si funciona tal como se planeó.

FICHA TECNICA

- 1.- Documentación y requisitos comerciales
- 2.- Instalaciones
- 3.- Utillaje
- 4.- Personal
- 5.- Servicios higiénicos
- 6.- Manipulaciones
- 7.- Saneamiento

Conclusión

