

# La gestión de la calidad en la industria agroalimentaria

El sistema ARCPC y las normas ISO 9000, herramientas eficaces de gestión

La industria alimentaria está haciendo frente a una demanda cada vez mayor de productos de gran calidad a bajos precios. Esto requiere la implantación de un sistema de calidad capaz de garantizar ambos requerimientos.

● **ALEJANDRO MARTÍNEZ-CASTRO; ISABEL CID ROMERO.** Consultores de Nor Control, S.A.

La calidad es la estrategia competitiva empleada por un número cada vez mayor de empresas alimentarias, aunque para las pequeñas y medianas empresas está ya dejando de ser un argumento de competitividad, para convertirse en un factor de supervivencia en el mercado.

En la actualidad el concepto de calidad está orientado al consumidor, entendiéndose como producto de buena calidad aquel que a un menor coste, cubre mejor sus necesidades y expectativas.

De este modo, el objetivo principal de una empresa será identificar y definir qué es lo que los consumidores entienden por un producto de calidad. A continuación, será necesario definir un sistema que permita garantizar que la empresa va a poder proporcionar de forma continuada productos con dicha calidad, es decir, es necesario establecer un sistema de aseguramiento de la calidad.

## El sistema ARCPC

Inicialmente las empresas del sector, han incorporado y todavía lo siguen haciendo, el Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARCPC).

Este sistema es una herramienta muy eficaz basada en el principio de la preven-



ción con la finalidad de asegurar la calidad higiénico-sanitaria de los productos destinados al consumo humano.

Mediante este análisis se identifican y se describen los métodos de prevención de

los riesgos, tanto microbiológicos como físico-químicos, que pudieran surgir en todas las fases de elaboración, desde la recepción de las materias primas y auxiliares que componen el producto, hasta la expedición del producto final.

En este sistema se establecen una serie de medidas, tanto preventivas como correctoras, que tienden a la prevención y detección de los peligros o riesgos derivados de la fabricación de los productos.

Su metodología de aplicación se podría resumir en siete principios básicos:

1. Identificar todos los posibles riesgos asociados a la producción de un producto agroalimentario a lo largo de todas sus fases.

2. Determinar o identificar aquellos puntos críticos o actividades del proceso que pueden ser controlados para eliminar o reducir al mínimo los riesgos.

3. Establecer en cada uno de esos puntos unos niveles objetivos y tolerancias.

4. Diseñar un sistema de vigilancia que nos garantice el control de los puntos críticos.

5. Definir acciones correctoras para hacerse cargo de las desviaciones que ocurran con respecto a los límites críticos.

6. Implantar medidas de verificación que nos sirvan para comprobar la eficacia

del sistema.

7. Mantener documentada toda la actividad generada por el sistema.

Con ello, se busca que el producto llegue en buenas condiciones tanto higiénicas como sanitarias al consumidor, evitando el riesgo de intoxicación cuando se consuma.

## Las normas ISO 9000

Las Normas de Calidad en la Industria Agroalimentaria se basaban principalmente en el cumplimiento de los "requisitos mínimos" establecidos por la legislación y que tienen como finalidad la preservación de la salud pública.

Pero los consumidores tienen, además otras expectativas relacionadas con la calidad de los productos: características organolépticas, aspecto, presentación, etc.

Los sistemas de aseguramiento de la calidad son la herramienta más adecuada para afrontar de forma global la gestión que garantice la satisfacción de las expectativas de los clientes y consumidores.

Estos sistemas basados en las normas

### SISTEMA DE LA CALIDAD.

Conjunto de la estructura de la organización, de responsabilidades, de procedimientos, de procesos y recursos que se establecen para llevar a cabo la gestión de la calidad

#### VENTAJAS

MAYORES NIVELES DE CALIDAD

DISMINUCIÓN DE RECHAZOS, REPARACIONES, ETC.

REDUCCIÓN DE COSTES

MAYOR PARTICIPACIÓN E INTEGRACIÓN DEL PERSONAL EN LA EMPRESA

MAYOR SATISFACCIÓN DE LOS CLIENTES

MEJORA DE LA IMAGEN DE LA EMPRESA

MAYOR CUOTA DE MERCADO, MAYORES BENEFICIOS

MEJORA DE LA COMPETITIVIDAD DE LA EMPRESA

GARANTÍA DE SUPERVIVENCIA

de la familia ISO 9000 contemplan todas y cada una de las partes de la gestión de los procesos o actividades que influyen en la calidad del producto final. Entre las principales actividades a desarrollar, señalaremos las siguientes:

- Definición de las características de los productos, partiendo de las expectativas de los clientes y consumidores.

- Establecimiento de los procesos de producción/transformación definiendo los métodos de control.

- Nivel de calidad de las materias primas y las subcontrataciones.

- Comprobaciones de los productos y auditorías internas.

- Política de calidad y objetivos de mejora, formación del personal, resolución de problemas detectados (reclamaciones de los clientes, productos no conformes...), etc.

## Relación entre ARICPC y las normas ISO 9000

Con la implantación de un sistema de aseguramiento de la calidad basado en cualquiera de las normas ISO 9001/2/3, además de lograr una gestión eficaz de la empresa a nivel interno, es posible obtener una certificación por un organismo acreditado, de tal forma que la empresa pasaría a ostentar un reconocimiento internacionalmente aceptado. ■

## INFORMATICA Y GESTION

# ISAMARGEN

GESTION TECNICO ECONOMICA DE SU EXPLOTACION

*Novedad  
Para Windows*



- ▼ Seguimiento técnico de cultivos
- ▼ Planing y control de trabajos
- ▼ Gestión de almacén
- ▼ Márgenes por parcela / cultivo
- ▼ Costes y presupuestos
- ▼ Enlazado con ISAPLAN
- ▼ Formación y mantenimiento

... y una gama de 11 programas de gestión agrícola-ganadera

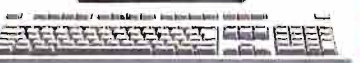
Tfno : 96/3560865

Fax : 96/3560864



## ISAGRI

Nº1 en soluciones informáticas para el campo



### REMITIR A ISAGRI

Avda Blasco Ibáñez, 194-11  
46022 VALENCIA

Deseo recibir información sobre las soluciones ISAGRI

Nombre :

Dirección :

C.P. :

Localidad :

Tfno :

Fax :