



Dr. Gerardo Evia*
Ing.Agr. Estela Priore**

9) Programa de Carne Natural Certificada de INAC:

Durante el año 2001 el Instituto Nacional de Carnes tomó la iniciativa de elaborar un protocolo para producción de carnes que permitiera dar contenido al “slogan” de “Carne Natural del Uruguay” de manera que mediante el cumplimiento de los requisitos establecidos en dicho protocolo, los productores pudieran certificar dicho cumplimiento y de esa manera agregar valor a los productos cárnicos uruguayos. El protocolo fue elaborado con la participación de técnicos del propio INAC, y de otras instituciones vinculadas al sector cárnico (Plan Agropecuario, INIA, Industria y otros informantes calificados).

El protocolo toma en cuenta elementos del proceso productivo vinculados con aspectos de seguridad alimentaria, ambiente, bienestar animal y otros elementos vinculados con la calidad del producto cárnico, que podrían ser especialmente valorados por clientes potenciales de nuestras

carnes. Para cada uno de esos elementos se establecen requisitos cuyo cumplimiento permitiría asegurar la satisfacción de los clientes en esos aspectos.

En ese sentido INAC ha emprendido un “Plan Piloto” con el objetivo de avanzar paso a paso en el proceso de certificación, comenzando con la fase final de la cadena productiva (invernada). Para dicho plan se contrató una empresa certificadora con la finalidad de realizar una experiencia de auditoría con un grupo de productores invernadores. Durante dicha experiencia se adecuarán los requisitos y los mecanismos de inspección y control para la fase de invernada evaluándose finalmente los resultados obtenidos. Asimismo la empresa certificadora debería poner a punto los procedimientos necesarios para completar dicho proceso en la fase de cría.

Una vez cumplida esta etapa se supone que INAC abrirá la posibilidad de certificar el proceso en un régimen abierto (los productores elegirán la certifica-

dora y tomarán a su cargo los costos) e INAC otorgará el uso del sello.

10) Sistemas de Gestión de la Calidad. ISO 9000

Un Sistema de Gestión de la Calidad es un **conjunto de actividades coordinadas para dirigir y controlar una organización en lo relativo a la calidad.**

El que sea un conjunto, implica: *coordinación* (es decir que todos los elementos del conjunto van hacia el mismo lado), *control* (en el sentido de tener el dominio sobre las situaciones, no dejando que se den por azar) y que se sigue el *ciclo PHVA* (planificar, hacer, verificar, actuar) en el desarrollo de las actividades.

De esta forma se puede redefinir Sistema de Gestión de la calidad como el **conjunto de la estructura organizativa, los procedimientos, los procesos y los recursos necesarios para llevar adelante la gestión de la calidad** (llevar todas las cosas

CALIDAD, VALOR AGREGADO Y CERTIFICACION

Oportunidades para la ganadería y herramientas disponibles Parte 2

Este artículo es la continuación del el que apareciera en nuestra 105, de marzo de 2003

* Investigador de CLAES.

** Facultad de Agronomía

(pasa a página 10)

(viene de página 8)

bien coordinadas con el fin de lograr la calidad deseada).

La Gestión de la Calidad es todo aquello de la gestión de la empresa que está enfocado a la calidad. La Gestión Total de la Calidad está centrada en la calidad e implica participación de todos los miembros de la empresa (dueños y empleados), beneficio para ellos y para la sociedad.

ISO 9000

Las ISO 9000 son una familia de normas que se refieren a la manera de llevar a cabo la gestión de la calidad. Estas normas fueron adoptadas como propias por el organismo de normalización de nuestro país, UNIT (Instituto Uruguayo de Normalización), por lo que se designan como normas UNIT-ISO 9000 : 2000.

Las normas más importantes dentro de esta familia son:

- UNIT-ISO 9000 : 2000, describe los fundamentos de los sistemas de gestión de la calidad y especifica la terminología, el vocabulario y definiciones utilizados en esta disciplina.
- UNIT-ISO 9001 : 2000, especifica los requisitos del modelo del Sistema de Gestión de la Calidad que es necesario cumplir si se desea acceder a la certificación. El lenguaje en que están escritas es por tanto mandatorio, *la organización debe*.
- UNIT-ISO 9004 : 2000 que es una guía para aquellas organizaciones que desean transitar el camino de la implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad. *No son mandatorias*, están escritas en lenguaje de *debería, sería conveniente, se sugiere*.

Principios de gestión de la calidad

Los sistemas de gestión de la calidad se basan en una serie de principios que son:

Enfoque al cliente, liderazgo, participación del personal, enfoque basado en procesos, enfoque de sistemas para la gestión, mejora continua, enfoque basado en hechos para la toma de decisión y relaciones mutuamente beneficiosas con el proveedor.

Los beneficios de implantar un Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo al modelo propuesto en las normas de esta familia pueden resumirse en:

- lograr procesos más eficientes
- reducir y prevenir los errores
- utilización más eficiente de los recursos humanos y materiales, con lo que se reducen costos
- permite proveer productos y servicios que cumplan consistentemente con los requisitos del cliente logrando su satisfacción
- mejorar la confianza del mercado con lo que aumenta el valor de los productos de la organización
- en definitiva mejora la productividad y por tanto la competitividad de la misma

Como ya se dijo, UNIT-ISO 9000 busca satisfacer las necesidades del cliente. Estas necesidades pueden ser implícitas o explícitas, por lo que la calidad implica comprender y traducir estas necesidades a un lenguaje de la organización, de tal manera que sea posible que ésta cumpla con las mismas.

11) TRAZABILIDAD

La norma UNIT-ISO 9000 : 2000 define la trazabilidad como **“la capacidad para seguir la historia, la aplicación o la localización de todo aquello que está bajo consideración”**.

Identificación: Permite diferenciar dos productos diferentes que por ser semejantes en aspecto puedan despacharse o utilizarse en forma inadvertida uno en lugar de otro.

Identificación única: Identificación de uno o más productos dentro de un conjunto de productos del mismo tipo.

La identificación única permite conocer la historia del producto, quien lo produjo, como y cuando se elaboró, con qué materias primas etc., o sea el logro de la trazabilidad. Pero ello requiere el mantenimiento de registros. **No hay trazabilidad sin registros.**

Básicamente, el concepto se aplica en la industria de la carne a la posibilidad de establecer un seguimiento de los productos desde el origen, desde el nacimiento de los animales en el establecimiento productor hasta que la carne llega a manos del consumidor.



Ahora bien, la pregunta que cabe hacerse es *¿cuál es la finalidad de la trazabilidad, que objetivos persigue, y cual sería la relación costo - beneficio que puede obtenerse de embarcarse en un programa de trazabilidad individual?*

A modo de resumen identificamos cuatro razones que podrían definir la decisión de embarcarse en un sistema de trazabilidad individual en la ganadería de carne:

- Exigencia normativa para acceso a mercado
- Beneficio por eliminación de marcas a fuego (valor agregado)
- Beneficios por requisito del consumidor (valor agregado)
- Beneficios indirectos por mejora de la información productiva

Evidentemente las posibilidades no son excluyentes y eventualmente podrían combinarse para maximizar los potenciales beneficios esperados.

Desde el punto de vista de un sistema de gestión de la calidad la identificación única está condicionada a que la trazabilidad

sea un requisito. Este requisito puede ser establecido por el cliente, por la organización o por un reglamento técnico que lo hace obligatorio.

12) CERTIFICACIÓN

Una vez que una empresa u organización cumple con ciertos requisitos que en el mercado le agregan valor, ya sea a sí misma, a su producto o a su proceso, puede estar interesada en que alguien independiente a la empresa y a los clientes, dé garantía de que efectivamente se cumple con dichos requisitos.

La certificación se define como un **“procedimiento por el cual una tercera parte asegura por escrito que un producto, proceso o servicio es conforme con los requisitos especificados”**

Es necesario que esta tercera parte cumpla con la definición de ser **“persona u organismo reconocido como independiente de las partes implicadas (primera y segunda partes o proveedor y cliente) en lo que se refiere a la materia en cuestión”**

La **tercera parte** que verifica, mediante auditorías periódicas, que la empresa satisface los requisitos establecidos en la norma o en el documento que se esté utilizando y se acepte como referencia para la certificación es llamada **organismo de certificación**.

En ese caso el organismo de certificación otorga, por escrito, un certificado en el cual se establece (dependiendo de qué se esté certificando) que el producto, proceso o sistema ha sido evaluado y es conforme a los requisitos fijados por una norma específica o documento de referencia.

Los dos aspectos esenciales a tener en cuenta para la certificación son:

- que sea realizada por un organismo reconocido como independiente
- que el referente normativo utilizado esté disponible para el público.

La certificación se basa en:

1. Normas Técnicas (que es con respecto a qué certificamos).
2. Confianza (prestigio y seriedad de quién realiza la certificación).

Una Especificación Técnica es un documento que establece las características de un producto, tales como niveles de calidad, funcionamiento o comportamiento, seguridad, etc. No necesita establecerse por consenso ni ser aprobada por organismo reconocido, puede ser emitida por una empresa para uso interno de la misma.

Una Norma Técnica, por el contrario, es un documento, establecido por consenso y aprobado por un organismo reconocido que proporciona, para un uso común y repetido, reglas, directrices o características para actividades o sus resultados con el fin de conseguir un grado óptimo de orden en un contexto dado.

Por su forma de elaboración y por el ámbito en que se realiza, la aplicación de una Norma Técnica particular es esencialmente de carácter voluntario. La Norma refleja el “estado del arte” en un lugar y momento determinado.

Cuando una Norma Técnica es declarada de cumplimiento obligatorio, por un organismo con potestad legislativa o reglamentaria (por razones de salud



pública, seguridad de personas y/o animales, protección del consumidor) pasa a ser un Reglamento.

Sin ser declarada de cumplimiento obligatorio, una Norma puede ser impuesta por contrato; en general se dice, que las Normas reflejan e inducen las necesidades, hábitos y exigencias del mercado, por lo que el proveedor debe cumplirlas para asegurarse que satisface a sus clientes.

Para la elaboración de una Norma Técnica es necesario que todos los sectores involucrados participen: Industriales por sí o a través de sus Cámaras, Consumidores y usuarios por sí o a través de sus Asociaciones, Organismos de fiscalización y control, Organismos tecnológicos y de Investigación, Centros de Enseñanza, Asociaciones profesionales, Gremiales, personalidades científicas y técnicas, otras organizaciones involucradas.

Los objetivos de las Normas son establecer los requisitos que deben cumplir los productos o servicios para asegurar su: apti-



tud para el uso, compatibilidad, intercambiabilidad, consistencia, seguridad o protección del medio ambiente.

Siempre que exista la Norma correspondiente, se puede certificar un producto (se refiere a características objetivas del mismo) en cuyo caso se coloca una marca en el producto indicando que es Conforme con la Norma y se identifica contra que norma se hizo la certificación.

Cuando se certifica un proceso o un Sistema de Gestión de la Calidad, la marca o identificación del certificado no se debe

señalar en el producto.

El valor del certificado estará dado, entre otras cosas, por:

- la credibilidad que tenga el organismo que lo expide.
- el reconocimiento a nivel nacional e internacional que merezcan tanto el certificado como el organismo de certificación.

Evaluar estos dos elementos es de fundamental importancia a la hora de decidir la empresa u organismo que se contratará para que realice la certificación.

	Sistema Gestion de la Calidad ISO 9000	Sistema de Gestión Ambiental ISO 14000	Producción Ecológica	Buenas Prácticas Agrícolas	Carne Natural INAC
Reconocimiento del Sistema	Internacional	Internacional	Internacional	Internacional	Nacional
Norma	Unica Organización Internacional	Unica Organización Internacional	Diversas (Ong´s-Gobiernos)	Documento normativo EUREP	Documento normativo INAC
Equivalencia Internacional	SI	SI	No siempre	No Siempre	No
Enfasis de Requisitos	Gestión de la Calidad Enfoque del cliente	Ambiente	Ambiente	Seguridad Alimentaria y Ambiente	Seguridad Alimentaria Bienestar Animal Ambiente
Requisitos de la norma	Genéricos (Que)	Genéricos (Que)	Específicos (Que y como)	Específicos (Que y como)	Específicos (Que y como)
Aplicable a...	Cualquier Organización	Cualquier organización	Producción agrícola y pecuaria	Producción agrícola	Producción de carne vacuna