

NORMAS, SISTEMAS Y ENTIDADES RELACIONADAS CON LA GASTRONOMIA Y LA CALIDAD.

NORMAS Y SISTEMAS

Las nuevas técnicas de control permiten estandarizar, expresan valores referenciales, son criterios, normas, unidades de medida y patrones.

Cuando hablamos de **normas y sistemas**, todas sirven para el control y son las que marcan el rumbo correcto a seguir y señalan las desviaciones y nos indican las acciones correctivas. Las mismas son:

- **B.P.M: Buenas Prácticas de Manufactura.**
 - Se aplica a todos los procesos de manipulación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano.
 - Estas normas nos obligan a desarrollar guías y procedimientos. (SOP) Proceso Operativo Sanitario.

- **Sistema HACCP: Enseña como Analizar los Peligros y Puntos Críticos de Control.**
 - Es un programa de aseguramiento de la calidad y tiene como objetivo primario el cuidado del producto elaborado.
 - Es un programa preventivo.

¿Cuál es su origen?

El HACCP fue desarrollado inicialmente en los primeros tiempos del programa especial tripulado de los EEUU como un sistema de control de la seguridad microbiológico. Se baso en el sistema de ingeniería conocido como ANÁLISIS DE MODO DE FALLA Y EFECTOS (AMFE)

Al igual que el AMFE, el HACCP busca los peligros o aquello que pueda ir mal, pero en lo relacionado con la seguridad de los alimentos.

¿Cuáles son los principios del sistema?

El sistema HACCP consta de siete principios que esbozan como establecer, llevar a cabo y mantener el proceso sometido a estudio:

- ✓ Se elabora un diagrama de flujo del proceso en el que se detallan todas las etapas del proceso, desde las materias primas hasta el producto final.

- ✓ Una vez finalizado, el equipo HACCP identifica todos los peligros que pudieran aparecer en cada punto y describe las medidas preventivas necesarias para su control.

- ✓ Realizar un análisis de peligros. Preparar una lista de las etapas del proceso en las que puedan aparecer peligros significativos y describir las medidas preventivas.
- ✓ Se deben analizar los peligros físicos, químicos, bromatológicos.
- ✓ Identificar los Puntos Críticos de Control (PCC) del proceso.
- ✓ Una vez descritos todos los peligros y medidas de control, el equipo HACCP decide en qué punto el control es crítico para la seguridad del producto.

- ✓ Establecer Los límites críticos para las medidas preventivas asociadas con los PCC.
- ✓ Los límites críticos establecen la diferencia en cada PCC entre productos seguros y peligrosos. Deben incluir parámetros medibles y también pueden ser descritos como la tolerancia absoluta del PCC.

- ✓ Establecer los criterios para la vigilancia de los PCC. A partir de los resultados de la vigilancia establecer el procedimiento para ajustar el proceso y mantener el control.
- ✓ El equipo de HACCP debe especificar los criterios de vigilancia para mantener los PCC dentro de los límites críticos. Esto implicara establecer acciones específicas de vigilancia junto a su frecuencia y sus responsables.

- ✓ Establecer las acciones correctivas a realizar cuando la vigilancia detecte una desviación fuera de un límite crítico.
- ✓ Es necesario especificar las acciones correctivas y los responsables de llevarlas a cabo. Esto incluirá las acciones necesarias para poner el proceso de nuevo bajo control y las acciones a realizar con los productos fabricados mientras el proceso estaba fuera de control.

- ✓ Establecer un sistema eficaz de registro de datos que documente el HACCP.
- ✓ Deben guardarse los registros para demostrar que el HACCP está funcionando bajo control y que se han realizado las acciones correctivas adecuadas cuando ha habido una desviación fuera de los límites críticos. Esto demostrara la fabricación de productos seguros.

- ✓ Establecer el sistema para verificar que el sistema HACCP está funcionando correctamente.
- ✓ El sistema de verificación debe desarrollarse para mantener el HACCP y asegurarse que sigue trabajando eficazmente.

LA SEGURIDAD DEL PRODUCTO DEBE CONSIDERARSE SIN NINGUNA DUDA, LA PRIORIDAD MÁXIMA.

ESTO ES EVIDENTE Y NO ES NEGOCIABLE, A DIFERENCIA DE OTRAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO (ASPECTO, SABOR, COSTO.)

LOS CONSUMIDORES ESPERAN ALIMENTOS SEGUROS Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA TIENE LA RESPONSABILIDAD DE CUMPLIR CON ESAS EXPECTATIVAS.

- **Norma ISO 9000- 2000: Netamente Administrativa. Normas que aplican a la calidad.**

ETH: ESCRIBA TODO LO QUE HACE

HTE: HAGAN TODO LO QUE ESCRIBE

ISO 9000 es un conjunto de normas sobre calidad y gestión de calidad, establecidas por la Organización Internacional de Normalización (ISO). Se pueden aplicar en cualquier tipo de organización o actividad orientada a la producción de bienes o servicios. Las normas recogen tanto el contenido mínimo como las guías y herramientas específicas de implantación como los métodos de auditoría.

ISO 9000 especifica la manera en que una organización opera sus estándares de calidad, tiempos de entrega y niveles de servicio. Existen más de 20 elementos en los estándares de esta ISO que se relacionan con la manera en que los sistemas operan.

Los principios de la Norma son:

1. Enfoque al cliente
2. Liderazgo
3. Participación del personal
4. Enfoque basado en procesos
5. Mejora continua
6. Enfoque de sistemas para la gestión
7. Enfoque basado en hechos para la toma de decisiones
8. Relaciones mutuamente beneficiosas con proveedores

Ventajas:

Su implementación aunque supone un duro trabajo, ofrece numerosas ventajas para las empresas, como pueden ser:

- Estandarizar las actividades del personal que trabaja dentro de la organización por medio de la documentación.
- Incrementar la satisfacción del cliente al asegurar la calidad de productos y servicios de manera consistente, dada la estandarización de los procedimientos y actividades.
- Medir y monitorear el desempeño de los procesos productivos, distribuidos y administrativos de los productos.
- Incrementar la eficacia y/o eficiencia de la organización en el logro de sus objetivos.

- Mejorar continuamente en los procesos, productos, eficacia, entre otros.
- Reducir las incidencias negativas de producción o prestación de servicios.
- Mantener la calidad.

Desventajas:

- Los esfuerzos y costos para preparar la documentación e implantación de los sistemas.

La serie de Normas ISO 9000 son un conjunto de enunciados, los cuales especifican que elementos deben integrar el Sistema de Gestión de la Calidad de una Organización y como deben funcionar en conjunto estos elementos para asegurar la calidad de los bienes y servicios que produce la Organización.

Al hablar de Organización nos estamos refiriendo a una Empresa, Compañía o cualquier Estructura Organizada que genere o comercialice productos o servicios de algún tipo:

La Organización podría ser una empresa que fabrica o vende electrodomésticos, un banco, una empresa de seguros, una empresa agropecuaria, etc.

Las Normas ISO 9000 son generadas por la International Organization for Standardization, cuya sigla es ISO. Esta organización internacional está formada por los organismos de normalización de casi todos los países del mundo.

Puede ser un producto material, un producto informático, servicio, información, etc. Los organismos de normalización de cada país producen normas que se obtienen por consenso en reuniones donde asisten representantes de la industria y de organismos estatales.

De la misma manera, las **Normas ISO** se obtienen por consenso entre los representantes de los organismos de normalización enviados por cada país.

¿Qué significa Calidad?

La palabra Calidad se ha definido de muchas maneras, pero podemos decir que es el conjunto de características de un producto o servicio que le confieren la aptitud para satisfacer las necesidades del cliente.

¿Y qué significa Sistema de Gestión de la Calidad?

En primer lugar, es necesario definir qué significa sistema. Formalmente sistema es un conjunto de elementos que están relacionados entre sí. Es decir, hablamos de sistema, no cuando tenemos un grupo de elementos que están juntos, sino cuando además están relacionados entre sí, trabajando todos en equipo. Entonces, Sistema de Gestión de la Calidad significa disponer de una serie de elementos como Procesos, Manual de la Calidad, Procedimientos de Inspección y Ensayo, Instrucciones de Trabajo, Plan de Capacitación, Registros de la Calidad, etc., todo funcionando en equipo para producir bienes y servicios de la calidad requerida por los Clientes.

Los elementos de un sistema de gestión de la calidad deben estar documentados por escrito.

Las Normas ISO 9000 no definen como debe ser el Sistema de Gestión de la Calidad de una organización, sino que fija requisitos mínimos que deben cumplir los sistemas de gestión de la calidad.

Dentro de estos requisitos hay una amplia gama de posibilidades que permite a cada organización definir su propio sistema de gestión de la calidad, de acuerdo con sus características particulares.

Las Normas ISO relacionadas con la calidad son las siguientes:

ISO 9000: Sistemas de Gestión de la Calidad – Fundamentos y Vocabulario. En ella se definen términos relacionados con la calidad y establece lineamientos generales para los Sistemas de Gestión de la Calidad.

ISO 9001: Sistemas de Gestión de la Calidad – Requisitos. Establece los requisitos mínimos que debe cumplir un Sistema de Gestión de la Calidad. Puede utilizarse para su aplicación interna, para certificación o para fines contractuales.

ISO 9004: Sistemas de Gestión de la Calidad –Directrices para la Mejora del desempeño.

Proporciona orientación para ir más allá de los requisitos de la ISO 9001, persiguiendo la Mejora Continua del Sistema de Gestión de la Calidad.

La ISO 9001 del 2000 utiliza un enfoque orientado a Procesos. Un Proceso es un conjunto de actividades que utiliza recursos humanos, materiales y procedimientos para transformar lo que entra al proceso en un producto de salida.

Estos Son principios básicos de las Normas y Sistemas de Calidad

Cada una de las cláusulas de las normas ISO 9000 puede ser importante para la implementación de un HACCP, el cual requiere:

- equipos calibrados
- personal con la formación necesaria
- control de la documentación
- verificar el sistema mediante auditorias.

Todas estas son actividades reguladas y exigidas por las normas ISO 9000.

La International Standards Organization (ISO) se dedica a publicar normas o códigos prácticos para uno de todo el mundo. Una de sus finalidades es estimular el libre comercio mediante el uso de tales normas. A lo largo de la última década ha publicado numerosos temas relacionados con el modelo asegurar la calidad. La ISO las ha publicado en serie ISO 9000(9001, 9002,9004). Como cada conjunto de normas se acepta como algo que refleja el mismo nivel de calidad.

Aunque las normas son aceptadas en todo el mundo, algunos países por razones muy bien conocidas por sus burócratas gubernamentales, siguen usando referencias locales, similares a las ISO.

El funcionamiento del sistema debe definirse en un libro guía o manual, tal como se especifica en las normas, y el personal ha de recibir la formación precisa para manejar el sistema. La mayoría de los negocios requieren al menos un año para redactar e introducir con éxito el sistema. El libre debe revisarse con regularidad. Durante el primer año la revisión contribuye a despejar los problemas principales. A menudo se recurre a consultores externos, quienes le aseguran a la empresa cumplir con la norma escogida.

Tras una auditoria satisfactoria, a la empresa se le entrega un certificado registrado y en lo sucesivo se la somete a auditorias regulares a cargo de inspectores externos, para asegurarse de que el sistema se mantenga.

Estas últimas auditorias a cargo del equipo de valoración son menos detalladas y por lo general se efectúan anualmente.

- **Norma ISO 14000: Es Ambiental, muestra cómo controlar todos los recursos materiales dentro de una cocina y como se ha de hacer para no afectar el Medio Ambiente.**

- **Normas IRAM 14200: Es una guía de aplicación de las normas IRAM-IACC – ISO E9001 e IRAM – IACC – E9002. Sistemas de calidad y modelo de aseguramiento y gestión. Aplica a todo lo relacionado con el SERVICIO DE ALIMENTOS.**

ENTIDADES GUBERNAMENTALES Y GREMIALES RELACIONADAS CON LA ALIMENTACION Y EL SERVICIO GASTRONOMICO.

- **ANMAT:** Administración nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.

Los Alimentos deben ser registrados en el Registro Nacional de Alimentos, para ser comercializados. Deben contar con un N° de Registro, Denominación o nombre real del alimento, Nombre comercial o fantasía y Marca.

El producto debe contar con:

- **Registro emitido por:**
- **Fecha de Registro:**
- **Fecha de vencimiento:**
- **Lugar de emisión:**

Pagina Web: www.anmat.gov.ar

- **CONAL:** Comisión Nacional de Alimentos.
Organismo Técnico. Se encarga de asesoramiento, apoyo y seguimiento del sistema Nacional de Control Alimentario.
CAA: Código Alimentario Argentino (Ley 18.284 – dto. 2126/71 – 18/07/69).
Cuenta con todas las especificaciones de manipulación y control de todos los alimentos. Regula Alimentos y Bebidas.
Página Web: www.conal.gov.ar

- **MUNICIPIOS:** Es en donde se gestionan las habilitaciones de locales, y es quien desde el área de Alimentos, controla el manejo de las BPM. (Buenas Prácticas de Manufactura).

- **SINDICATO UTHGRA:** Unión de Trabajadores del Turismo, Hotelería y Gastronomía de la República Argentina.
Exige a las empresas del sector el cumplimiento de los Convenios Colectivos de Trabajo y de las Escalas Salariales pautadas.

- **FEHGRA:** Federación Hotelera y Gastronómica de la República Argentina.