

PROGRAMA CALIDAD

- Tienen que ser claros, la letra debe ser clara y entendible.
- Una vez que el registro está lleno pasa a ser un Documento de identificación. **No se deben modificar porque pierden valor.**



Bibliografía:

- Programa Calidad de los Alimentos Argentinos
- Dirección Nacional de Alimentación
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

ISCAMEN



INSTITUTO DE SANIDAD Y CALIDAD AGROPECUARIA MENDOZA

PROGRAMA CALIDAD

INTRODUCCION

De acuerdo a la nueva concepción de la Calidad podemos afirmar que **es todo aquello que realza el valor del producto en opinión de los consumidores** y que los beneficios de una empresa estarán íntimamente relacionados con la satisfacción del cliente. Cuando aplicamos este concepto moderno de calidad a los alimentos aparecen aspectos relacionados con la inocuidad, genuinidad, composición nutricional, atributos sensoriales, comerciales (forma de presentación, etc.) y con la capacidad organizacional de la empresa. En el actual comercio alimentario mundial, el componente higiénico-sanitario de la calidad adquiere gran relevancia y no solo incluye los requisitos relacionados con la inocuidad de los alimentos, sino también los aspectos relacionados con la genuinidad.

El Codex Alimentarius, organismo internacional rector en la materia, indica expresamente que **"todos los consumidores tienen derecho a alimentos inocuos, sanos y genuinos, y a estar protegidos de prácticas comerciales deshonestas"**.



Las restricciones más fuertes para lograr el crecimiento de la producción y la exportación de alimentos están relacionadas con la inocuidad y genuinidad de los mismos, es por ello que se hace necesario resolverlas.

PARA MAYOR INFORMACION
LLAME GRATIS AL
0-800-666-4722(ISCAMEN)

ISCAMEN



INSTITUTO DE SANIDAD Y CALIDAD AGROPECUARIA MENDOZA

Surgen así y se extienden de manera considerable a escala mundial el uso de Sistemas que apuntan al mejoramiento de la calidad y trabajan en distintos niveles sobre la organización y funcionamiento de las industrias elaboradoras o los atributos diferenciadores (características del alimento y de los procesos) de los productos elaborados en las mismas.

¿Cuáles son esos sistemas?

A- Good Agricultural Practices (GAP) o Buenas Prácticas Agrícolas

B- Good Manufacturer Practices (GMP's) o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

C- Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) o Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

D- Certificación de Producto (en base a Pliegos de Condiciones/Protocolos o Normas).

Si bien estos Sistemas son en su gran mayoría de aplicación voluntaria, con el paso del tiempo se han convertido en una cuasi exigencia comercial. Esto ha acelerado el desarrollo y aplicación de los mismos.

Todos los Sistemas mencionados comparten la misma filosofía de trabajo en cuanto a priorizar en las organizaciones la prevención como método de control de sus procesos de producción para evitar así la aparición de no-conformidades y disminuir la probabilidad (riesgo) de aparición de productos defectuosos o irregulares. A su vez los mismos tienen como objetivo el mejoramiento continuo para lograr como meta final una constante y mayor calidad en la producción y servicios que ofrecen las organizaciones.

Esto ha provocado un incremento en el desarrollo de la Certificación de Productos Alimenticios, pues este Sistema es utilizado como una herramienta para obtener mayores garantías a los consumidores sobre la conformidad de los productos comercializados con las especificaciones de calidad requeridas por el mercado respondiendo así a las expectativas del mismo.

Documentación y registros

La implementación de un adecuado programa de documentación es fundamental para la evaluación y el seguimiento de la aplicación de todos los sistemas mencionados.



Al establecer disposiciones por escrito se alcanza una mayor eficiencia y ordenamiento, pues se reducen omisiones, descuidos o interpretaciones erróneas. Además se logra una mejor visión de conjunto sobre el sistema, ante todo en forma comprobable

Registros

Los registros permiten ofrecer la seguridad que los procesos programados se han establecido correctamente y se están supervisando para analizar el nivel de ajuste a los requisitos exigidos.

¿Qué debemos tener en cuenta para llevar registros correctamente?

· Los registros deben ser sistemáticos. Cuando se inicia un registro, es necesario tener en cuenta que se está incorporando una nueva actividad que se deberá registrar **siempre que se realice la tarea** para la que se diseñó el registro.

· **En el momento que se hace la tarea.** El valor del registro está en que se llene en el momento indicado.

· **Tienen que estar disponibles.** Deben estar disponibles en el lugar de trabajo de tal manera que sean de fácil acceso para auditores, inspectores, etc.

¿Cuáles son los principios del HACCP?

PRIMER PRINCIPIO

- Identificar los posibles peligros asociados con la producción de alimentos en todas las fases, desde la producción primaria hasta el punto de venta.
- Evaluar la probabilidad de que se produzcan peligros e identificar las medidas preventivas para su control.

SEGUNDO PRINCIPIO

- Determinar las fases operacionales que pueden controlarse para eliminar peligros o reducir al mínimo la probabilidad de que se produzcan.
- Identificar Puntos de Control Críticos (PCC) en el proceso.

TERCER PRINCIPIO

- Establecer los límites críticos de cada uno de los PCC que aseguren que están bajo control.

CUARTO PRINCIPIO

- Establecer un sistema de vigilancia para asegurar el control de los PCC mediante ensayos u observaciones programadas.

QUINTO PRINCIPIO

- Establecer las medidas correctivas que habrán de adoptarse cuando la vigilancia o el monitoreo indiquen que un determinado PCC no está bajo control o que existe una desviación de un límite crítico establecido.

SEXTO PRINCIPIO

- Establecer procedimientos de verificación, incluidos ensayos y procedimientos complementarios para comprobar que el sistema HACCP está trabajando adecuadamente.

SEPTIMO PRINCIPIO

- Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados a los principios HACCP y a su aplicación.

¿Qué son las Buenas Prácticas Agrícolas o Good Agricultural Practices (GAP)?

El aumento de la preocupación pública en varios países industrializados acerca de los posibles riesgos que podría acarrear el consumo de frutas y hortalizas desde el punto de vista toxicológico o microbiológico, ha obligado a la industria frutihortícola a establecer procedimientos para reducir el potencial de riesgos y asegurar a los consumidores de fruta fresca y hortalizas un producto sano y apto para el consumo humano, como asimismo dar cumplimiento a las regulaciones internacionales sobre la materia.

Si hasta ahora la apariencia, color, textura y sabor, sumado a la contra estación, han sido las grandes cartas de presentación de los productos frutihortícolas, en los mercados desarrollados, en un futuro próximo tales argumentos serán insuficientes

La búsqueda de indicios de contaminación, que hasta ahora sólo llegaba al puerto de embarque, o al empaque, actualmente se extiende hasta el campo.

Las Buenas Prácticas Agrícolas son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas, aplicables a las diversas etapas de producción de productos frutihortícolas frescos. Su aplicación tiene como objeto ofrecer al mercado productos de elevada calidad e inocuidad. Producir productos frutihortícolas bajo un sistema de Buenas Prácticas Agrícolas es una necesidad derivada de las exigencias impuestas directamente por los compradores de distintos países.

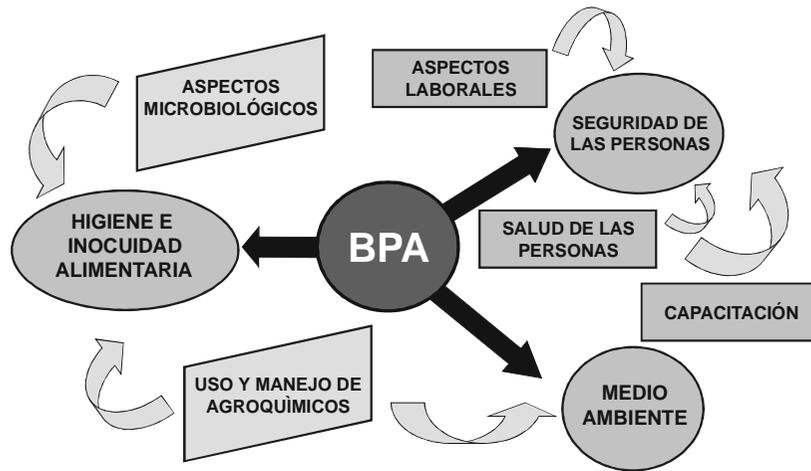
La producción bajo las normas BPA, reduce el potencial de riesgos toxicológicos y microbiológicos y asegura a los consumidores de frutas y hortalizas frescas, un producto sano y apto (inocuo) para el consumo humano, protegiendo además el medio ambiente y la salud de los trabajadores.

Incluye tanto las actividades de producción a campo, como las de los establecimientos de empaque, almacenamiento y transporte de productos frutihortícolas.

PROGRAMA CALIDAD

Las BPA se constituyen en el núcleo de la agricultura moderna al integrar bajo un solo concepto las exigencias agronómicas y las exigencias del mercado.

Son aquellas que para lograr su objetivo productivo, respetan el medio ambiente, buscan la inocuidad del producto hacia el consumidor y cuidan la protección de los trabajadores.



CONTENIDO DE LAS BPA

¿En términos generales, cuáles son las áreas más importantes a considerar dentro de la Producción Primaria?

*Selección del sitio de producción

Evaluar la historia previa del sitio de cultivo y el uso previo y actual de las adyacencias para identificar posibles peligros de contaminación.

*Suelo o sustrato

Es aconsejable que el suelo o sustrato tenga óptimas condiciones físicas, químicas y biológicas. El drenaje debe ser adecuado para evitar el

PROGRAMA CALIDAD

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

Se entiende por Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) a aquellos procedimientos operativos estandarizados (documentos escritos) que describen las tareas de saneamiento. Estos procedimientos deben aplicarse antes, durante y posteriormente a las operaciones de elaboración.

El tema de los POES está actualmente muy vigente dada su obligatoriedad como consecuencia de la Resolución N° 233/98 de SENASA que establece lo siguiente:

"Todos los establecimientos donde se faenan animales, elaboran, fraccionen y/o depositen alimentos están obligados a desarrollar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) que describan los métodos de saneamiento diario a ser cumplidos por el establecimiento".

HACCP y sistemas de aseguramiento de la calidad

El Sistema HACCP por su parte, es indudablemente un procedimiento que tiene como propósito mejorar la inocuidad de los alimentos, ayudando a evitar que peligros microbiológicos, físicos o químicos, pongan en riesgo la salud del consumidor, lo que configura un propósito muy específico que tiene que ver con la salud de la población.

Brevemente podemos expresar que para aplicar HACCP, será necesario:

- OBSERVAR el proceso desde el principio al fin.
- DECIDIR dónde pueden aparecer los peligros.
- ESTABLECER los controles y vigilarlos.
- ESCRIBIR todo y guardar los registros.
- ASEGURARSE que el Sistema sigue funcionando eficientemente.

aspectos para lograr una higiene correcta y un alimento de Calidad.

5. Almacenamiento y Transporte de Materias Primas y Producto Final.

Las materias primas y el producto final debe almacenarse y transportarse en condiciones óptimas para impedir la contaminación y/o proliferación de microorganismos.



6. Control de Procesos

Para tener un resultado óptimo en las BPM son necesarios ciertos controles que aseguren el cumplimiento de los procedimientos y los criterios para lograr la calidad esperada, garantizar la inocuidad y genuinidad de los alimentos.

7. Documentación

La documentación es un aspecto básico, debido a que tiene el propósito de definir los procedimientos y los controles.



establecimiento de microclimas de alta humedad, los cuales promueven la proliferación de microorganismos patógenos.

*Agua

Agua para consumo humano:

Todo lugar de trabajo debe contar individual o colectivamente con agua potable para el consumo humano y para las necesidades básicas de aseo e higiene del personal. Caso contrario se la debe potabilizar



Agua para uso agrícola: Debe estar libre de contaminaciones fecales humanas y/o animales; de sustancias peligrosas y de residuos de agroquímicos. Los valores máximos permitidos de cada categoría se encuentran en la legislación vigente para el agua de uso agrícola

*Abonos

El estiércol, la materia fecal, los desechos biológicos orgánicos, los lodos orgánicos y los residuos orgánicos urbanos pueden ser fuente de microorganismos patógenos y residuos tóxicos, sin embargo pueden convertirse en un fertilizante inocuo y efectivo cuando se los trata debidamente.

*Materia fecal animal

El ganado y otros animales domésticos, deben mantenerse alejados de los cultivos.

*Agroquímicos

Son productos que mal empleados, pueden ser perjudiciales para la salud del hombre y para el ambiente, por lo cual su uso y manejo requiere, por parte del aplicador, el respeto de un conjunto de normas para que el resultado final sea eficiente y seguro.

PROGRAMA CALIDAD

***Material de propagación.**

En este punto las BPA se basan en minimizar la posibilidad de que el material de propagación sea vehículo de enfermedades.

El material vegetal para la iniciación del cultivo debe estar claramente identificado y libre de plagas y/o enfermedades que puedan introducirse al suelo.

Las BPA consideran además sobre la Producción Primaria:

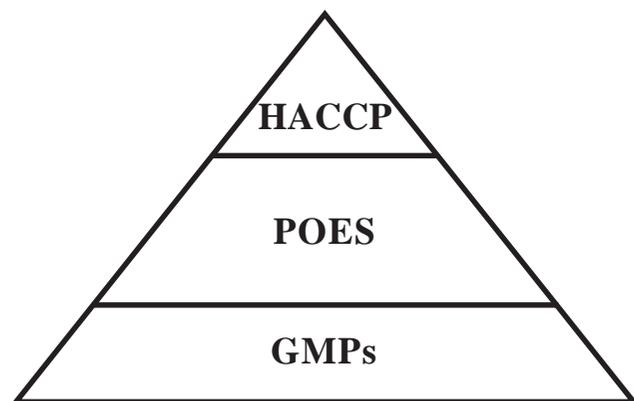
Las Instalaciones, Equipo - Instrumental y Recipientes y condiciones del Personal.

Se deben considerar las probabilidades de contaminación sobre el resto de las etapas de la cadena: **Cosecha, Empaque, Almacenamiento, Transporte.**

Sistemas de pre-requisitos para implementación de HACCP

HACCP y POES son parte del sistema total de seguridad alimentaria.

Las BPM proveen los cimientos para los dos primeros. A medida que las empresas comienzan a cumplir con los requerimientos legales o de mercado en cuanto a la implementación de estos sistemas, es importante tener en claro la relación entre las BPM, POES y planes HACCP.



PROGRAMA CALIDAD

Las BPM o programas pre-requisitos, son programas que comprenden las etapas universales básicas y los procedimientos que controlan las condiciones de operación dentro de los establecimientos y aseguran condiciones favorables para la producción de alimentos seguros. Difieren de los sistemas HACCP, los cuales se enfocan sobre los puntos críticos en un proceso de fabricación que quiere lograr seguridad alimentaria. Las BPM son los factores de control que se relacionan con la operación completa y no son específicas de un proceso.

Previo al desarrollo e implementación de los planes HACCP, los establecimientos debieran revisar todos los programas existentes y verificar que las BPM están implementadas y se cumplen. Los programas de BPM bien diseñados e implementados permiten que los planes HACCP se enfoquen específicamente sobre los puntos críticos de control (PCC) necesarios para garantizar la seguridad alimentaria del producto. Por el contrario, si cualquier porción de las BPM no es adecuadamente controlada, significa una potencial pérdida de efectividad del plan HACCP para garantizar la seguridad del producto.

¿Cuales son las Incumbencias Técnicas de las Buenas Prácticas De Manufactura?

1. Materias Primas

La calidad de las Materias Primas no deben comprometer el desarrollo de las Buenas Prácticas.

2. Establecimientos

Dentro de esta incumbencia hay que tener en cuenta dos ejes:

- 2.1. Estructura
- 2.2. Higiene

3. Personal

Es fundamental involucrar al personal y remarcar las normas necesarias para lograr "Hábitos y manipulación higiénica"

4. Higiene en la Elaboración

Durante la elaboración de un alimento hay que tener en cuenta varios