

CALIDAD Y CERTIFICACIÓN

Énfasis en producción y elaboración orgánica



La evolución del concepto de “Calidad”

Se puede hablar de seis etapas muy claras en la evolución del concepto:

- **Etapa Artesanal:** Donde la Calidad, suponía **hacer las cosas bien a cualquier costo**

En el año 2150 A.C. -en el ámbito de la construcción-, el Código de Hammurabi regulaba sobre la calidad de este sector y en cuya regla # 229 se establecía lo siguiente: “Si un constructor construye una casa y no lo hace con buena resistencia y la casa se derrumba y mata a los ocupantes, el constructor debe ser ejecutado”



- Etapa de la Industrialización: Donde el concepto de Calidad fue sustituido por el de Producción: **Hacer muchas cosas y muy de prisa sin importar con qué calidad.**



- Etapa de Control Final: En esta etapa lo importante ya no era la cantidad de producto fabricado, sino que **el cliente lo recibiera según sus especificaciones.**



- Etapa de Control en Proceso: Se llega a esto al descubrir que los productos defectuosos que se encontraban durante la inspección final, no sólo se producían durante el proceso de fabricación, sino que también eran provocados por **el mal estado o la No Conformidad de la Materia Prima utilizada.**



- **Etapa de Control en Diseño:** Se basa en el control del proceso a nivel de diseño, adoptando acciones correctivas y preventivas.



- **Mejora Continua:** Aquí aparece la idea de excelencia y eso sólo se consigue a través de la Mejora Continua de los productos y/o servicios. Para ello debe implementarse un sistema de Gestión que permita conseguir que lo que el cliente busca, lo que se programa y lo que se elabora / procesa, sea la misma cosa.



Aplicación del concepto de calidad en el sector agroalimentario

Se puede pensar en CALIDAD de ALIMENTO desde diferentes aspectos:

- Características nutricionales
- Origen / procedencia (reconocimiento del lugar o productor)
- Características organolépticas (aroma, sabor, textura, palatabilidad)
- Inocuidad (que no cause daño a la salud del consumidor; las BPA abogan por la salud / seguridad del trabajador)
- Elementos técnicos considerados en la producción o elaboración (normas de calidad)

Cuando el consumidor verifica directamente la calidad (media una relación de confianza)

- Sistema TEIKEI (Japón): La Teikei surgió en la década de 1960 en Japón. En ese momento, las familias japonesas, especialmente las madres, están preocupadas porque la agricultura industrializada ya hacía uso masivo de insumos químicos y en el año 1957 se reportaron las primeras víctimas de Minamata (envenenamiento por mercurio)

Las mujeres para abastecerse de leche sana fundaron en 1965 la primera "Teikei", que significa "cooperación" o "colaboración" en japonés. El principio de funcionamiento fue el siguiente: A cambio de la adquisición por suscripción por el consumidor del producto campesino, éste se compromete a proporcionar alimentos sin insumos químicos.

- La Teikei inspiró otros sistemas, tales como las Cooperativas de Consumo Responsable (CCR – Cataluña / España) y la Agricultura Sostenida por la Comunidad (CSA por su sigla en inglés / Nueva York)



Cuando se requiere un tercero que garantice la calidad (sello de calidad)

- Cuando el mercado es **distante** e implica la distribución a **consumidores desconocidos**, normalmente se recurre a herramientas de mercado que involucren un verificador imparcial. Aparece entonces la CERTIFICACIÓN.



La certificación se da a la luz de la existencia de estándares o normas

- LOS PRIMEROS EN DICTAR NORMAS



La ISO ha sido reconocida como uno de los mayores organismos establecedores de normas armonizadas internacionales de la industria. Fue fundada en 1947 y *tiene la sede de su secretariado en Ginebra. Sin embargo, la ISO empezó recientemente a elaborar normas ambientales y apenas está trabajando sobre la responsabilidad social.*

¿QUIÉNES HAN TOMADO INICIATIVA PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS DE CERTIFICACIÓN?

- ONG's, población civil, productores
- Empresas, industrias, comerciantes
- Gobiernos
- Agencias semi independientes (FAO/OMS Comisión Codex Alimentarius)

IFOAM: ONG que ha influido en gobiernos



La Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Biológica (IFOAM) con sede en Bonn – Alemania -, fue fundada en 1972. IFOAM formuló la primera versión de sus Normas Básicas (IBS) en 1980, las cuales inspiraron normas gubernamentales.

NORMAS GUBERNAMENTALES

- Francia fue el primer país de Europa en adoptar una norma orgánica (año 1985)
- El Reglamento 2092/91 de la Unión Europea, que cubre todas las etiquetas de productos orgánicos, fue adoptado en 1991
- La Norma Agrícola Japonesa (JAS, sigla en inglés), para los productos vegetales orgánicos salió en 2000.
- La norma del Programa Orgánico Nacional de Estados Unidos (NOP, sigla en inglés), fue creado por el Departamento de Agricultura en 2002
- Nuestro Reglamento Nacional Res. 0187/06 MADR se originó en 2002 y posteriormente hace una modificación emitiéndose la Res. 0199/2016



RETOS EN LA IMPLEMENTACIÓN DE NORMAS ORGÁNICAS

¿Para qué o para quién lo quiere hacer?

PARA USTED	PARA EL MERCADO
Es favorable conocer la(s) norma(s) al menos de manera básica	Conozca MUY bien las normas
Tenga referentes técnicos diferentes	Sus referentes técnicos deberán tener conformidad con la(s) norma(s) en materia de agroinsumos + semillas, uso de estiércoles, sistemas de control interno, periodos de conversión, registros, otros
Adapte en cuanto pueda, lo técnico / normativo a sus posibilidades y aspiraciones	Prepárese para que la(s) norma(s) y su propia realidad, determinen en gran parte el manejo técnico, teniendo quizá además que negociar sus aspiraciones
Que la flexibilidad no le haga perder coherencia	No hay mayor flexibilidad, debe consultar permanentemente al organismo de control acerca de sus políticas en aquellos aspectos que no son claros en las normas

LOS DETRACTORES DE LAS CERTIFICACIONES OLVIDAN ALGO.

Cada herramienta tiene una función específica, de lo cual se desprende una conclusión obvia: Una sola herramienta no sirve para todo.



La certificación es UNA herramienta de mercado. Toda certificación implica la participación de un organismo de control imparcial, que verifique la calidad ofrecida de un alimento o producto, veamos ejemplos en

<http://www.fao.org/organicag/oa-relatedlinks/links-cat/sistemas-de-garantia-en-la-agricultura-organica/es/>



¡MUCHAS GRACIAS!

TULIO ENRIQUE TASCÓN PÉREZ

COORDINADOR ASESORÍAS Y CONSULTORÍAS

ttascon@calidadagroindustrial.com

Cel. 311 3855086

www.calidadagroindustrial.com