

Desarrollo de programas prerequisites enfocados al aseguramiento de calidad e inocuidad en una planta de balanceado para camarón

PROBLEMA

Debido al gran impacto que tiene el camarón a nivel nacional, muchas compañías buscan que en todos sus procesos se asegure la de calidad e inocuidad. Una empresa localizada en Durán, posee riesgos potenciales que comprometen la seguridad alimentaria del balanceado que producen.



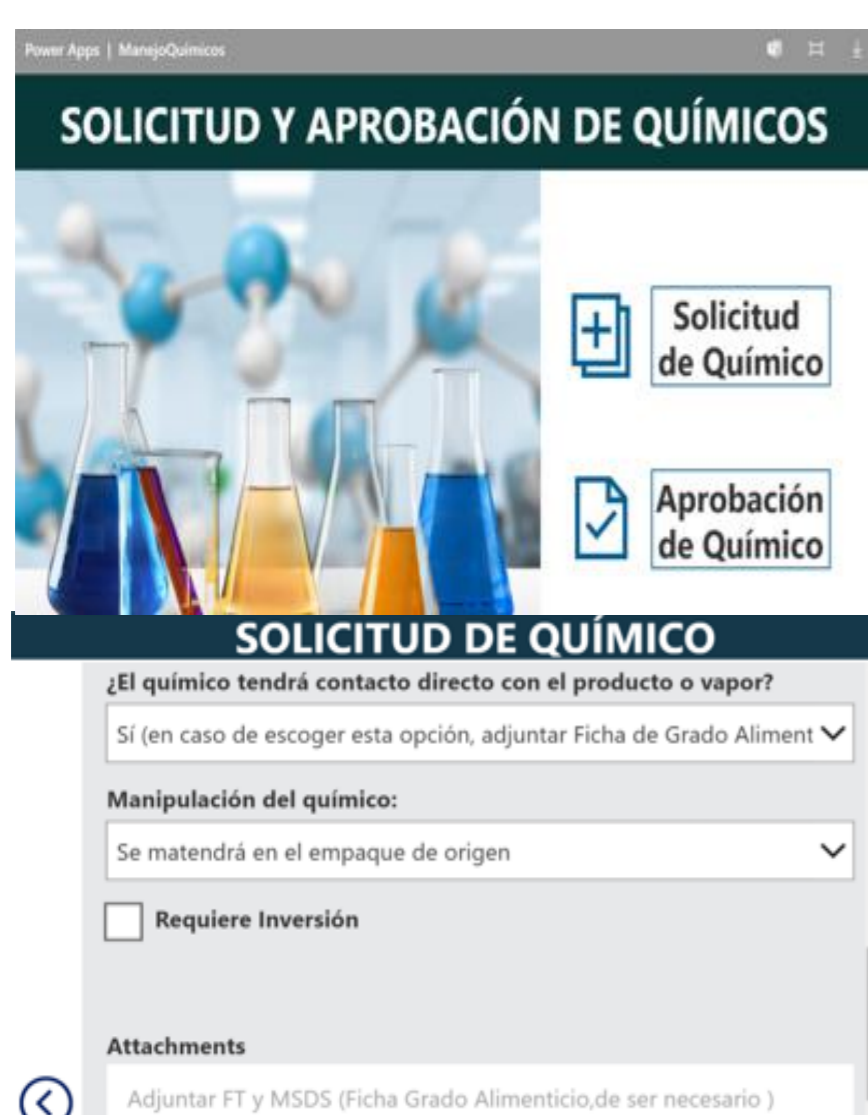
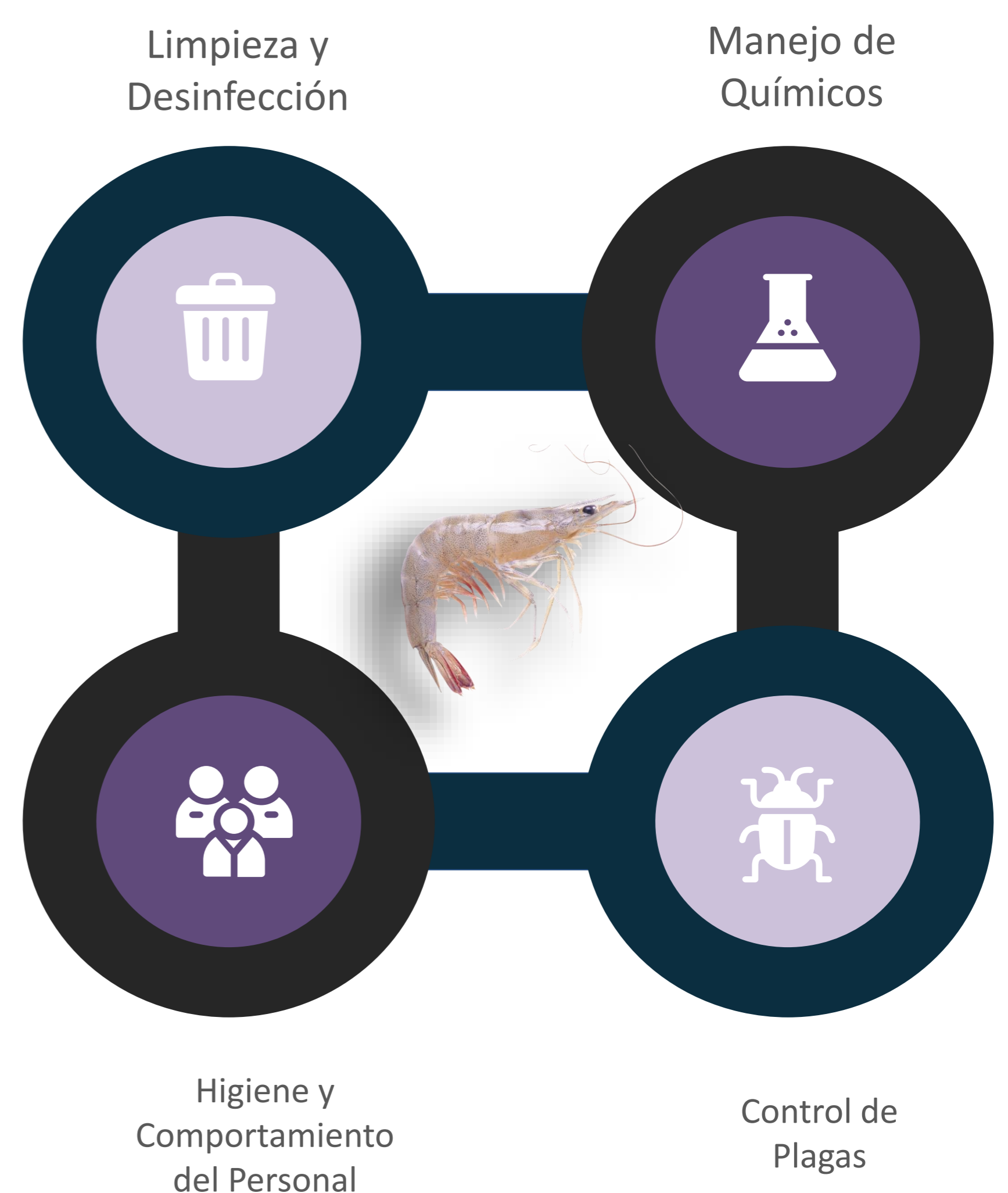
OBJETIVO GENERAL

Implementar cuatro programas prerequisites, a través del cumplimiento integral de requisitos y lineamientos de las normas GFSI de referencia para el aseguramiento de un sistema de calidad sostenible ajustado a los requerimientos del mercado.

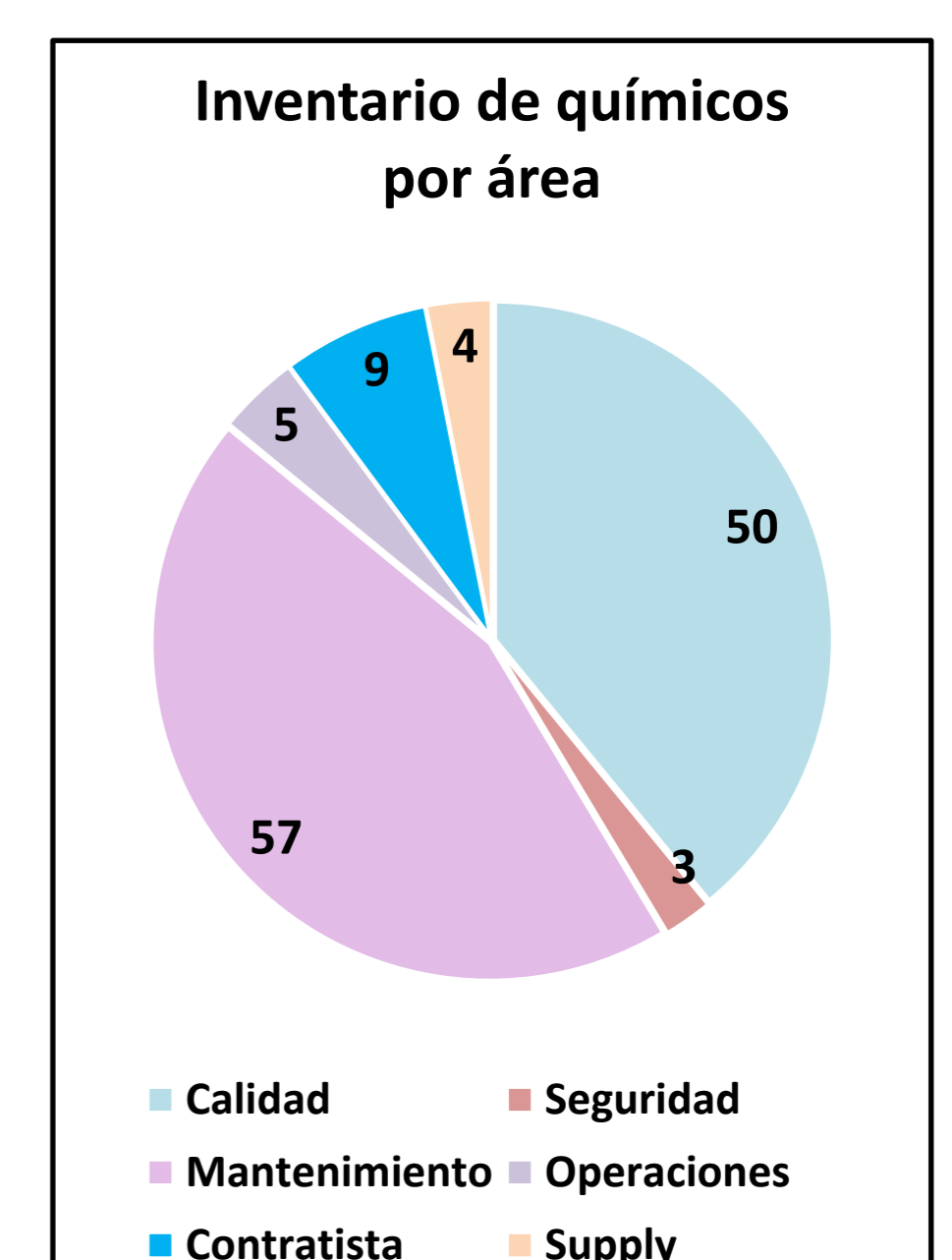
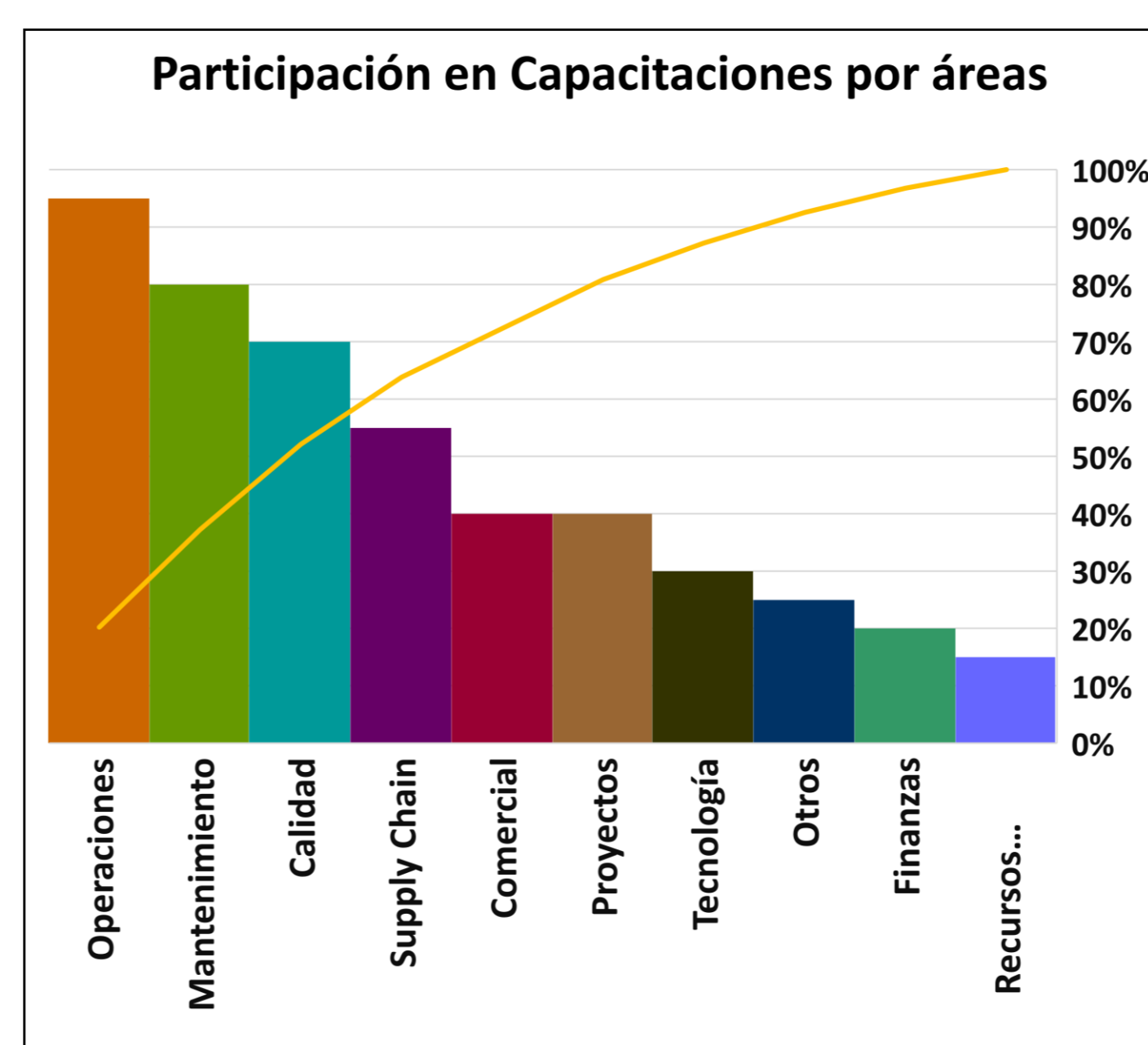
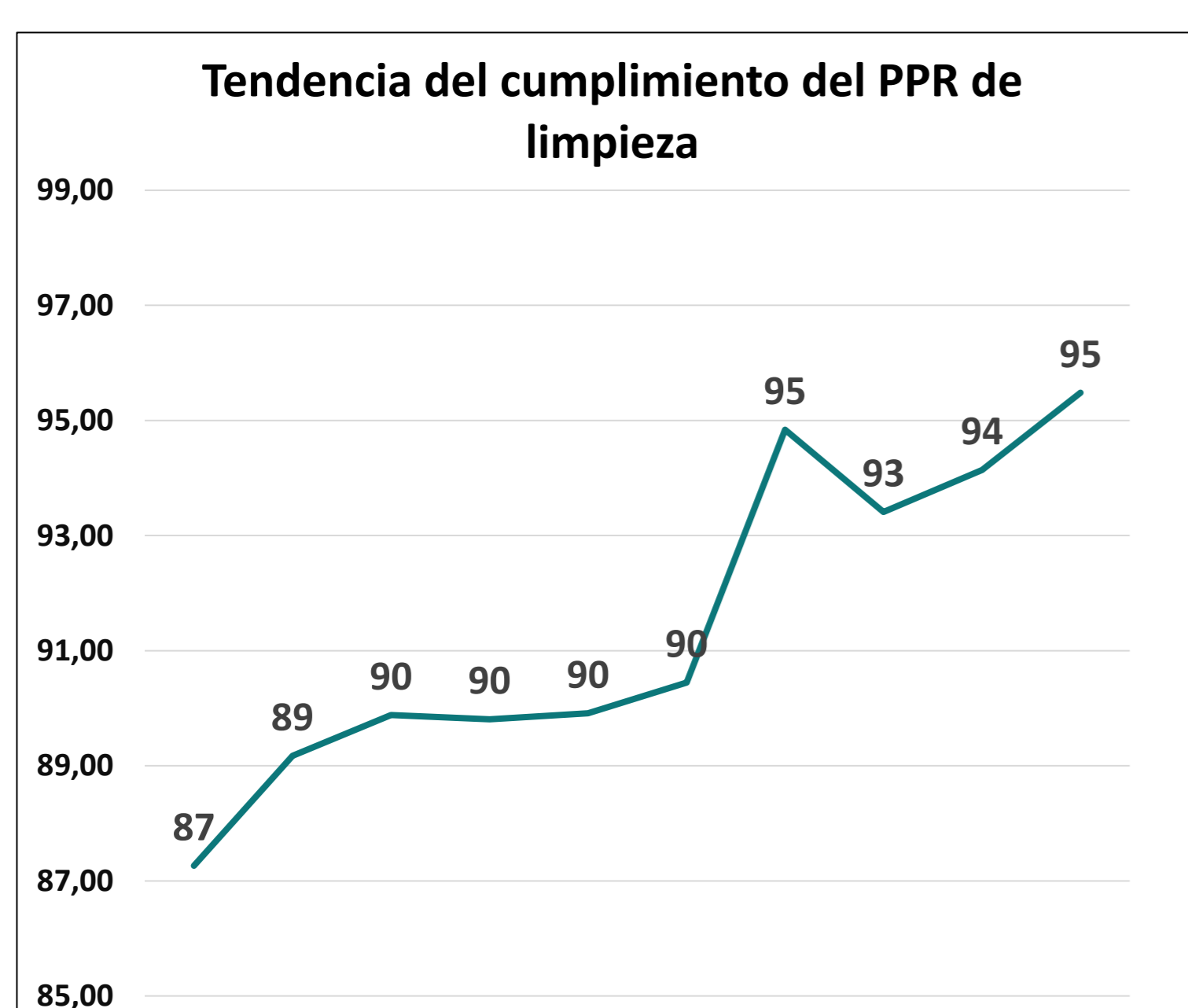
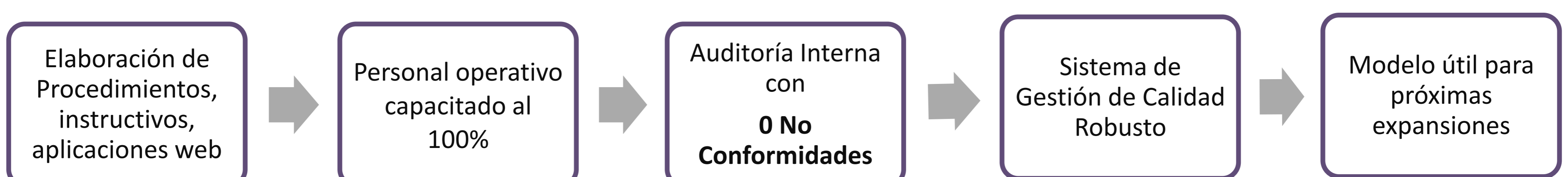


PROPUESTA

Se generó un sistema de gestión de calidad más eficiente, mediante el establecimiento de cuatro programas prerequisites, que aumenten las posibilidades de obtención de certificaciones a nivel GFSI. Estas harán a la empresa más competitiva, mejorando la confianza con los clientes e incrementando su margen de ganancia. Además, de que el sistema servirá como referencia para futuros proyectos de expansión.



RESULTADOS



CONCLUSIONES

- Se desarrollaron e implementaron los programas prerequisites establecidos; con estándares GFSI que permiten la obtención de productos con alta seguridad alimentaria ajustado a los requerimientos del mercado.
- Se consolidaron todos los puntos de las normas externas y se realizó un tratamiento de información acorde al nivel de rigurosidad de los entes reguladores.
- Se logró una correcta implementación de los 4 PPR, a partir de la elaboración de procedimientos, instructivos, capacitaciones, programas, diseños, aplicaciones, inventarios, despliegue y difusión de información.
- Se ejecutó una auditoría interna, con la que se comprobó el cumplimiento y eficacia de los programas implementados. Como resultados finales, no se evidenciaron no conformidades.