

Del aseguramiento de la calidad a la calidad total en la industria alimentaria

Carughi, Isabel¹

Química General. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. Ciudad Universitaria. Paraje El Pozo. C.C. 242. Santa Fe. Argentina. carughi@fbcb.unl.edu.ar

RESUMEN: A nivel mundial, la Calidad se ha convertido en una de las estrategias competitivas más eficaces para asegurar la supervivencia económica y la prosperidad de las naciones.

La Gestión de la Calidad supone una cultura de la excelencia. El establecimiento de la misma requiere un cambio estructural y conceptual en todas las organizaciones que deben poner su enfoque en el cliente e incorporar en su rutina diaria la mejora continua en un ambiente de innovación y creatividad.

En el presente trabajo se resumen los principios del Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP) y se analiza su relación con las Normas ISO 9000:2000 como propuesta para llegar a la Calidad Total.

La implementación de sistemas de calidad en la industria alimenticia, es fundamental para la elaboración de alimentos que no sólo sean sanos e inocuos, sino que sirvan para mejorar la calidad de vida y la satisfacción del consumidor.

Palabras Claves: HACCP, ISO 9000:2000, Alimentos, inocuidad.

SUMMARY: Of the Insurance of the Quality to the Total Quality in the Alimentary Industry. Carughi, Isabel. At world level, the Quality has become one of the competitive but effective strategies to assure the economic survival and the prosperity of the nations.

The Total Quality Management supposes a culture of the excellence. The establishment of the same one requires a structural and conceptual change in all the organizations that should put its focus in the client and to incorporate in its daily routine the continuous improvement in an innovation atmosphere and creativity.

Presently work is summary the principles of the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) Systems and their relationship is analyzed with the Standards ISO 9000:2000 as proposal to arrive to the Total Quality Management (TQM)

The implementation of systems of quality in the nutritious industry, is fundamental for the elaboration of foods that they are not only healthy and innocuous, but rather they are good to improve the quality of life and the consumer's satisfaction.

Key words: HACCP, ISO 9000:2000, Foods, safety.