

Argentina

CONSULTORÍA EN SISTEMAS DE GESTIÓN

CALIDAD MEDIOAMBIENTE

*Profesionales en Sistemas de Gestión,
al servicio de su empresa.
Comprometidos con la Calidad y el Medioambiente*



www.consultargentia.com

SISTEMAS DE GESTIÓN

La implantación de un Sistema de Gestión, es una actividad que implica a todos los integrantes de una empresa, generalmente asesorados por un especialista.

De la **correcta** implantación de un Sistema de Gestión, depende que se consiga:

- Un sistema eficiente y poco burocrático
- Capaz de evidenciar el cumplimiento de los requisitos de la norma de referencia
- Que ofrezca a la empresa información útil para su mejora continua
- Que permita brindar al cliente total satisfacción por los servicios o productos ofrecidos
- Que garantice el máximo cuidado del medioambiente, según los recursos disponibles de la empresa
- Aprendizaje real del personal de la empresa

Por esto, la selección del profesional que lidere la Implantación del Sistema es tan importante como la decisión misma de realizar el trabajo.

Argentina

pone a su disposición profesionales con conocimientos y experiencia reales en la implantación de Sistemas de Gestión, capaces de realizar un trabajo al nivel de exigencia que su empresa requiere, ofreciendo la mejor relación calidad / precio



CALIDAD

Calidad es una característica que el producto o servicio ofrecido por una empresa, debe cumplir, para satisfacer las necesidades y expectativas del cliente.

Una forma, mediante la cual una organización asegura que se identifican y satisfacen las necesidades de sus clientes, manteniendo y mejorando sus procesos, de manera eficaz y eficiente y logrando ventajas competitivas, es a través de un Sistema de Gestión de Calidad.

Para llevar a cabo esta Gestión de la Calidad, existen estándares normalizados, es decir, normas que establecen requisitos, los que a través de su cumplimiento, permiten demostrar la efectividad del Sistema.

La familia de las Normas ISO 9000, son el conjunto de normas internacionales más conocidas, para gestionar la calidad, de éstas, la **Normas ISO 9001 Sistemas de Gestión de la Calidad. Requisitos** es la única certificable, para demostrar el cumplimiento eficaz de los requisitos del cliente e incrementar su satisfacción.

Existen además, otras normas de calidad, específicas para determinados sectores o actividades.

MEDIOAMBIENTE

Medioambiente es el entorno vital humano, constituido por elementos físicos, biológicos, sociales, económicos, culturales que interactúan entre sí, con el individuo y con la sociedad en que vive, estableciendo el comportamiento y la supervivencia de ambos.

Existen regulaciones, internacionalmente reconocidas, que establecen requisitos de actuación ambiental en las empresas.

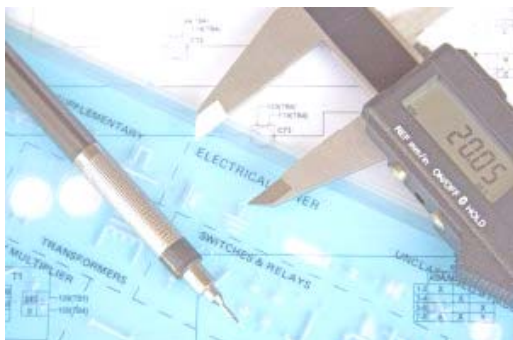
Los programas internacionales más conocidos para implantar Sistemas de Gestión Medioambiental homologados son:

Norma ISO 14001 Sistema de Gestión Ambiental – Requisitos con orientación para su uso. Esta Norma requiere Certificación: proceso que incluye la auditoría para la consecución de un certificado de cumplimiento de los requisitos ISO 14001.

Reglamento EMAS. Programa Europeo de Ecogestión y Ecoauditoría

Reglamento de la Unión Europea para las empresas que deseen adherirse voluntariamente al Registro EMAS. En este caso, se requiere Verificación: proceso que incluye la auditoría para la adhesión al registro EMAS y que acredita el cumplimiento de las disposiciones del Reglamento EMAS.





COMPETENCIA DE LABORATORIOS DE ENSAYO Y CALIBRACIÓN

Competencia es la aptitud demostrada para aplicar conocimientos y habilidades.

En los laboratorios de ensayo y calibración, la implantación de un sistema de gestión de calidad conforme con la ISO 9001, no constituyen por sí sola una prueba de la competencia para producir datos y resultados técnicamente válidos.

En tal sentido, el reconocimiento de la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración, se basa en el cumplimiento de la **ISO 17025 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración**.

Para esto, los laboratorios deben ser acreditados, estado que provee un grado de confianza significativamente mayor a otros laboratorios sin dicha acreditación, especialmente por el nivel de competencia y conocimiento en la medida de la incertidumbre.

SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN

Seguridad de la información, es la protección contra amenazas que puedan poner en riesgo la confidencialidad, integridad y disponibilidad de la información y datos, cualquiera sea la forma en que éstos se encuentren (electrónicos, impresos, en audio u otros).

Independientemente de la infraestructura o tecnología de una organización, es posible organizar la seguridad de la información, por medio de prácticas recomendadas. Para ello, la **ISO/IEC 27001 Tecnología de la información. Técnicas de seguridad. Sistemas de Gestión de la Seguridad de la Información. Requisitos**, es el estándar internacional certificable, que establece los requisitos de actuación.





SEGURIDAD ALIMENTARIA

Seguridad alimentaria existe, según la Food and Agricultural Organization (FAO), cuando todas las personas tienen, en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades.

La seguridad alimentaria, forma parte del ordenamiento jurídico internacional, mediante programas de autocontrol. El sistema **APPCC "Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos"** (HACCP "Hazard Analysis and Critical Control Points"), reconocido a nivel mundial, es de obligado cumplimiento en la Unión Europea. Aplica a todas las empresas de cualquier sector de actividad, a lo largo de toda la cadena alimentaria, siendo las propias empresas las responsables de supervisar el correcto funcionamiento de sus procedimientos mediante la verificación periódica con auditorías de seguimiento.

Por otro lado, existen distintos "protocolos o norma de carácter voluntario" que marcan los requisitos de seguridad alimentaria, que exigen tanto los consumidores como las cadenas de compra y distribución.

Una de estas normas, es la **ISO 22000 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos**, que integra los principios del APPCC y de los programas de prerrequisitos dentro de un sistema de gestión tipo ISO 9001. Su alcance es genérico, tiene aplicación a todos los operadores de la cadena de suministro alimentario, tanto productores primarios como transformadores, distribuidores, vendedores, restauración, lo que permite su implantación independientemente del tipo, tamaño y producto. Cubre todos los procesos realizados a lo largo de la cadena de suministro, que afectan tanto directa como indirectamente a los productos que consumidos.

Otro estándar es el **IFS Food**, de aplicación para empresas que procesan alimentos o empaquetan productos alimentarios a granel; cuando el producto es "tratado o procesado" o existe peligro de contaminación durante su primer empaquetado. Es aplicable a cualquier proveedor / fabricante de la cadena de suministros (excepto productor primario) independiente del producto o país de origen, que suministren productos alimentarios a los comercios minoristas que reconozcan la IFS como estándar de seguridad alimentaria (Alemania, Francia, Italia, (distribuidores de Austria, Polonia, España y Suiza también apoyan a IFS como su estándar de seguridad alimentaria).

La **British Retail Consortium (BRC)** es la asociación de comercios minoristas británicos, que desarrolló la **Norma Mundial de Seguridad Alimentaria** (Global Standard for Food Safety), para habilitar a los proveedores a ser auditados por terceros organismos de certificación. Aplicable a empresas de transformación (fabricación de productos alimentarios procesados, con marca propia del minorista); productos primarios que hayan tenido alguna manipulación, suministrados como productos con marca del minorista; productos alimentarios o ingredientes para uso por empresas de restauración o catering. Tiene alcance a los productos fabricados en el centro evaluado; incluye los centros de almacenamiento, siempre que estén bajo control directo de la gestión del centro de producción.



GLOBAL G.A.P — BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

GLOBAL G.A.P es un organismo privado que establece normas voluntarias a través de las cuales se puede certificar productos agrícolas (incluyendo acuicultura) en todas partes del mundo.

Nace como EUREP: Euro-Retail Produce Working Group (agrupación de minoristas británicos en conjunto con supermercados de Europa) trabajando en normas y procedimientos armonizados para desarrollar *Buenas Prácticas Agrícolas - BPA (Good Agricultural Practices – G.A.P)* en agricultura convencional, considerando Gestión Integrada de Cultivos, minimizando el impacto perjudicial de la explotación en el medio ambiente y asegurando un proceder responsable en la salud y seguridad de los trabajadores, como también en el bienestar de los animales.

Con el paso de los años toma importancia global transformándose en **GLOBALG.A.P.**, cuyo objetivo es establecer norma ÚNICA de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), aplicable a diferentes productos y capaz de abarcar la globalidad de la producción agrícola.

Es aplicable a todo el proceso de producción: desde el primer momento (ej.: plantas de vivero) hasta el momento en que el producto es retirado de la explotación.



CARTA DE SERVICIOS

Diseño e implantación de Sistemas de Gestión y Protocolos de Buenas Prácticas

- Calidad según Normas ISO
- Medioambiente, según normas ISO o Reglamento Europeo de Ecogestión y Ecoauditorías (EMAS)
- Competencia de laboratorios de ensayo y calibración según Normas ISO. Buenas Prácticas de Laboratorio
- GLOBAL G.A.P (Buenas Prácticas Agrícolas)
- Seguridad Alimentaria: Sistema APPCC; ISO 22000; IFS; BRC
- Seguridad de la información según Normas ISO

Asistencia a Sistemas de Gestión

- Asistencias periódicas o puntuales.
- Seguimiento de los procesos, revisión de sistemas.
- Revisión, modificación y mejoras para el logro de objetivos.
- Revisión de aspectos ambientales y control operacional.
- Actualización de sistemas.



CARTA DE SERVICIOS

Integración de sistemas

- Implantación de Sistemas de Gestión integrados
- Integración de sistemas implantados

Auditorías

- Auditorías internas
- Auditorías a proveedores

Formación

- Formación del responsable del sistema y dirección durante la implantación
- Formación al personal según necesidad de cada empresa
- Formación continua

Ayudas y subvenciones

- Colaboración en la tramitación de ayudas y subvenciones

Asesoría on-line

- Servicio de apoyo permanente a través de internet, por correo electrónico o telefónico.



METODOLOGÍA DE TRABAJO

Tanto la implantación de Sistemas desde su inicio, como la Asistencia a sistemas ya implantados se planifican conjuntamente con el cliente, a la medida y requerimientos de cada empresa, teniendo en cuenta:

La actividad que se realiza

El producto o servicio que se ofrece

El tipo de clientes

La norma de referencia del sistema de gestión

La preparación del personal y tiempos requeridos para el aprendizaje

En sistemas ambientales, su compromiso con el medioambiente, y recursos disponibles.



A fin de obtener un **Sistema de Gestión propio**, que cumpliendo con las normas de referencia, sea reflejo del compromiso de cada empresa con sus clientes y el Medioambiente.

Los trabajos se desarrollan en equipo, siendo el consultor quien lidera el diseño, la formación y la implantación del Sistema de Gestión y la empresa lleva a cabo el establecimiento y la implementación práctica y se prepara para su uso diario como una herramienta de mejora continua, tras conseguir la certificación.

En las Formaciones, se transmite información y experiencia, buscando el mejor método de aprendizaje según el momento, la empresa, el grupo. Se trabaja para crear destrezas, no tan sólo conocer la forma de hacer las cosas, sino "saber hacerlas" a partir de los conocimientos recibidos.

Las sesiones formativas se realizarán en las instalaciones de la empresa, durante la implantación del Sistema, pudiendo realizar sesiones complementarias en los lugares y para los equipos que sean necesarias, según requerimiento de la dirección de la empresa. En todos los casos, se utilizará metodología activa y participativa, en la que el soporte teórico y práctico se combina con la realidad de la organización.



BENEFICIOS DE LA CORRECTA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN

Mejora de la imagen empresarial: respondiendo al interés público por aquellos productos / actividades con algún distintivo. Mejorando la comunicación con el cliente y demostrando la capacidad para suministrar en forma consistente los productos y/o servicios acordados.

Captación de nuevos clientes: incluyendo a la empresa en el registro de empresas certificadas / acreditadas, marcando la diferencia frente a los competidores.

Cumplimiento ambiental: facilitando el cumplimiento de la normativa ambiental, cuya presión legislativa es cada vez más exigente y disminuyendo la probabilidad de recibir sanciones por incumplimientos legales.

Acceso a nuevos mercados: alcanzando las exigencias, cada vez mayores, de nuevos mercados o clientes, que exigen a sus proveedores el cumplimiento de estándares internacionales, llegando en muchos casos a ser una exigencia excluyente.

Para el caso de laboratorios, *proporcionar confianza* en la competencia, aptitud técnica y capacidad para evaluar o probar la conformidad con criterios propios.

Aumento de la productividad: mejorando los procesos internos, en la medida que todos los integrantes de la empresa saben claramente cual es su trabajo, como realizarlo y cómo es supervisado

Mejora del control y la eficacia de la organización: mejorando la comunicación; donde todo el personal conoce la importancia de su trabajo, sus responsabilidades y el lugar que ocupa en la empresa, y lo que la Dirección espera de ellos

Incremento de la rentabilidad: disminuyendo los costes de no calidad, a partir de menores costos por reprocesos, menores reclamos de clientes, uso eficaz y eficiente de los recursos y disminuyendo la producción de residuos.

Orientación hacia la mejora continua: permitiendo identificar nuevas oportunidades para mejorar los objetivos ya alcanzados.

Mejora de la motivación y el trabajo en equipo: factores determinantes para un esfuerzo colectivo de la empresa, destinado a alcanzar las metas y objetivos de la organización.



Somos lo que hacemos día a día.

De modo que la excelencia no es un acto, sino un hábito.

ARISTÓTELES

Argentia





Miembro individual de la Asociación Española de la Calidad



Consultoría en Sistemas de Gestión

Dirección: Flor de Retama 6 B4 2E. Sevilla. España.
Teléfono: +34 — 649 481 127 / +34 — 955 154 573
E-mail: argentia@consultargentia.com
Web: www.consultargentia.com

www.consultargentia.com