

Bioq. María Laura GAGLIANO



Riesgos en Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Centro Argentino de Ingenieros
Comisión de Ingeniería Industrial y de la Empresa



Bioquímica, recibida en la UBA, tiene una especialización en Bromatología y Tecnología de alimentos (UBA)

Actualmente, es gerente Regional de Calidad e Inocuidad Alimentaria de Danone - División Specialized Nutrition.

Previamente fue Gerente de Calidad de la Planta Kasdorf - Danone, donde también ocupó otros cargos como Jefe de Aseguramiento de Calidad, Jefe de Control de Calidad y Coordinadora HACCP.

Realizó por varios años actividades de investigación (área de Química Orgánica – Biología Celular) para la UBA y CONEA.

Áreas de especialidad: Aseguramiento de Calidad y Control de Calidad – Sistema de Gestión de Calidad bajo FSSC 22000 - Microbiología de Alimentos.

¿Cómo manejar los riesgos para definir planes robustos y tomar decisiones acertadas?

RIESGOS en CALIDAD e INOCUIDAD ALIMENTARIA



CADENA ALIMENTICIA



¿Cómo manejar los riesgos para definir planes robustos y tomar decisiones acertadas?

OBJETIVO FINAL



Centro Argentino de Ingenieros
Comisión de Ingeniería Industrial y de la Empresa



- ✓ CALIDAD
- ✓ INOCUIDAD

¿Cómo manejar los riesgos para definir planes robustos y tomar decisiones acertadas?

CADENA ALIMENTICIA



Centro Argentino de Ingenieros
Comisión de Ingeniería Industrial y de la Empresa



Ocurrencia
de Desvío



Riesgo

¿Cómo manejar los riesgos para definir planes robustos y tomar decisiones acertadas?

Potenciales desvíos de calidad



Centro Argentino de Ingenieros
Comisión de Ingeniería Industrial y de la Empresa



Sensoriales



Conservación



Empaque

¿Cómo manejar los riesgos para definir planes robustos y tomar decisiones acertadas?

Potenciales peligros de inocuidad



Biológicos



Físicos



Alérgenos



Químicos

Otros potenciales desvíos

- Nutricionales
- Adulteración intencional
- Fraude
- Inundación
- Cortes energéticos
- Pandemia!

ANTICIPAR DESVÍOS



Centro Argentino de Ingenieros
Comisión de Ingeniería Industrial y de la Empresa



¿Cómo manejar los riesgos para definir planes robustos y tomar decisiones acertadas?

ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

- ✓ Conocer profundamente procesos
- ✓ Establecer un programa de Prerrequisitos
- ✓ Implementar un sistema de Gestión de Calidad
- ✓ Implementar un sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)
- ✓ Capacitar
- ✓ Generar la CULTURA de LA CALIDAD
- ✓ Desafiar el sistema

RIESGO=HECHO



Centro Argentino de Ingenieros
Comisión de Ingeniería Industrial y de la Empresa



¿Cómo manejar los riesgos para definir planes robustos y tomar decisiones acertadas?

RIESGO=HECHO→MOMENTO
DE ACTUAR



Centro Argentino de Ingenieros
Comisión de Ingeniería Industrial y de la Empresa



Relevar información y organizarla (origen, causas, trazabilidad, etc.)

Definir el evento/problema y su alcance

Formar un equipo multidisciplinario (siempre incluir referentes/expertos)

Establecer criterio (calidad – inocuidad)

Construir posibles escenarios (Consumidor – Daño a la marca – Daño económico)

¿Cómo manejar los riesgos para definir planes robustos y tomar decisiones acertadas?

CONCLUSIONES



Centro Argentino de Ingenieros
Comisión de Ingeniería Industrial y de la Empresa



Quién está del otro lado....

¿Cómo manejar los riesgos para definir planes robustos y tomar decisiones acertadas?