

## NORMAS TÉCNICAS: HERRAMIENTAS PARA ACREDITAR PYMES Y CERTIFICAR MIEL

### TECHNICAL REGULATIONS: TOOLS TO ACCREDIT PYMES AND CERTIFY HONEY.

Patricia Bley L.

Coordinadora Área Química, División Normas INN

Palabras clave: Conformidad, acreditación, normas de certificación, miel.

**INN.** El Instituto Nacional de Normalización, es una fundación de derecho privado sin fines de lucro, creada por CORFO en julio de 1973, siendo el sucesor legal de INDITECNOR, es el organismo que tiene a su cargo el estudio y preparación de las normas técnicas a nivel nacional. Es miembro de la INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION (ISO) y de la COMISIÓN PANAMERICANA DE NORMAS TÉCNICAS (COPANT), representando a Chile ante esos organismos.

La misión del INN es contribuir al desarrollo productivo del país y apoyar al Sistema Nacional de Calidad, fomentando el uso de la normalización, certificación acreditada y metrología, también vela por el cumplimiento de los acuerdos de la OMC (Organización Mundial del Comercio), para agilizar el intercambio comercial, con productos respaldados con normas de reconocimiento internacional. Las normas técnicas deben ser elaboradas y aprobadas por consenso en un comité multisectorial que incluye autoridad competente, productores, ciencia y tecnología (universidades y laboratorios) y consumidores.

**Normalización técnica.** La normalización hace posible asegurar el desarrollo tecnológico dentro del ambiente general, para que sea acertada la posición técnica de los productos en el mercado interno y externo, para guiar la investigación, el desarrollo y la innovación. La normalización establece principios, métodos y medios para alcanzar la productividad, calidad y seguridad óptimas, es decir la competitividad.

Las normas técnicas son herramientas para la gestión integral de las empresas, donde se debe articular armónicamente las gestiones de calidad, ambiental y seguridad industrial, son

de aplicación voluntaria, pasan a ser obligatorias por decreto de la Autoridad Competente.

Existen normas de sistemas de gestión certificables, por parte de un organismo que evalúa la conformidad con la norma que establece dicho sistema (acredita):

-NCh-ISO9001.Of2001 Sistemas de gestión de la calidad – Requisitos.

-Familia NCh-ISO 14000 de gestión ambiental.

-Familia NCh-ISO18000 de gestión de prevención de riesgos.

-Familia NCh-ISO22000 de gestión de inocuidad de alimentos.

-NCh2909.Of2004 Sistemas de gestión

-Requisitos fundamentales para la gestión PYME (9001, 2769,14001).

-Código de buenas prácticas, entre otros.

#### **Gestión integral.**

Los aspectos fundamentales en la gestión de la calidad son:

-definir claramente la política de la empresa y darla a conocer a todo su personal y a sus clientes, manteniéndola presente en los lugares de trabajo,

-compromiso de la gerencia para implementar el sistema de calidad adoptado,

-tener procedimientos escritos para todas las actividades que se realizan, administrativas, productivas, de seguridad industrial, tratamiento de proveedores y clientes entre otras,

-capacitar al personal en el sistema de calidad y en la especialidad de cada uno,

-mantener registro de todo lo relacionado con el sistema de calidad, controles, capacitación, auditorías internas, recepción y tratamiento de reclamos, tratamiento de residuos, entrega de desechos entre otros.

El alcance de la NCh2909 es principalmente

liderar y conducir el negocio con información relevante, orientada a la satisfacción de los clientes, al resguardo de personal con legislación vigente (laboral, salud, previsional y seguridad) capacitación y aspectos financieros entre otros. Las empresas productoras que buscan acreditarse con esta norma deben mantener un sistema de gestión cumpliendo principalmente con:

**Documentos:** Actualizados, legibles, disponibles y controlados.

**Estrategia y liderazgo:** Definir y documentar la estrategia, evidenciar compromiso comunicacional interno y recursos, revisar periódicamente el cumplimiento de objetivos, registrando avances y planes.

**Revisión de información y toma de decisiones:** Establecer procedimientos para revisar y analizar sistemáticamente la información generada para toma de decisiones tácticas y operativas.

**Procesos con cliente:** Caracterizar cliente, determinar y establecer requisitos del producto, retroalimentación (registro satisfacción y reclamos),

**Gestión de personas:** Cumplir legislación vigente, definir funciones, capacitar.

**Gestión de recursos financieros y físicos:** Requisitos tributarios y contables, información financiera periódica, resguardo de activos físicos y circulantes, costos de producción, resultados, presupuesto anual.

**Realización del producto:** Proceso productivo desde materias primas hasta entrega al cliente, requisitos y verificación de insumos, registro con evaluación y calificación de proveedores, inventarios de materias primas y productos, aspectos ambientales de operaciones.

**Mantenimiento del sistema:** Procedimiento documentado que asegure mantener la implementación del sistema.

**Certificación de producto.**

Es posible certificar un producto mediante evaluación de la conformidad con requisitos establecidos contractualmente (o en norma o en especificación técnica), indicando los métodos de ensayo para verificar dichos requisitos. Esta certificación la efectúa un Laboratorio que aplica métodos de ensayos normalizados o no normalizados, pero validados estadísticamente con nivel de exactitud y precisión, pudiendo

entregar resultados con la incertidumbre asociada, para comprobar posteriormente con dichos resultados el cumplimiento de los requisitos. El Laboratorio a su vez puede ser acreditado según NCh-ISO17025 *Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración* u otra.

El INN está desarrollando un proyecto de normas chilenas apícolas cuyo objetivo es desarrollar normas técnicas que permitan certificar calidad de miel de abejas de acuerdo a estándares internacionales y europeos, actualizar normas de requisitos de miel y estudiar normas relacionadas con los métodos de ensayo para verificar los requisitos, que permiten dar valor agregado a la miel de exportación. Se benefician con estas normas las pymes productoras, los laboratorios de ensayo que certificarían el producto y las regiones involucradas.

**Normas incluidas en el proyecto apícola:**

**Elaboradas año 2006:**

NCh617 Miel de abejas – Método de muestreo.

NCh574 Miel de abejas - Determinación de sacarosa, fructosa, glucosa, turanosa y maltosa - Método HPLC con detector IR.

NCh3019 Miel de abejas - Determinación de acidez libre.

NCh3064 Miel de abejas - Determinación de conductividad eléctrica.

NCh3026 Miel de abejas - Determinación del contenido de agua.

NCh3046 Miel de abeja - Determinación de hidroximetilfurfural (HMF) - Método de espectrofotometría UV.

NCh3047 Miel de abejas - Determinación de sólidos insolubles en agua.

Proyectadas año 2007:

NCh3064 Miel de abejas – Determinación de la conductividad eléctrica.

NCh3087 Miel de abejas – Determinación de la actividad diastasa.

NCh620 Cera de abejas – Requisitos y métodos de ensayo.

Miel de abejas - Determinación de metales pesados - Método de espectrometría de absorción atómica.

Miel de abejas - Determinación del *Clostridium* sulfito reductor – Método de recuento en placa.

NCh616 Miel de abejas - Clasificación y requisitos.

Miel de abejas–Determinación del contenido de cenizas.

Miel y cera de abeja–Determinación de coliformes totales–Método de recuento en placa.

**Anexo de Normas relacionadas con sistemas de calidad y gestión integral:**

NCh2769.Of2003: Calificación de proveedores – requisitos generales.

NCh9000.Of2001: Sistemas de gestión de la calidad - Fundamentos y vocabulario.

NCh9004.Of2001: Sistemas de gestión de la calidad - Directrices para el mejoramiento del desempeño.

NCh-ISO10013.Of2003: Directrices para la documentación de sistemas de gestión de la calidad.

NCh-ISO14001.Of2005: Sistemas de gestión ambiental - Requisitos con orientación para su uso.

NCh-ISO14004.Of2005: Sistemas de gestión ambiental-Directrices generales sobre principios, sistemas y técnicas de apoyo.

NCh18000.Of2004:Sistemas de gestión - Prevención de riesgos

NCh18001.Of2004.:Sistemas de gestión - Prevención de riesgos

NCh18002.Of2004:Sistemas de gestión - Prevención de riesgos.

Directrices para la implementación de la norma NCh18001.

NCh-ISO19011.Of2003: Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión de la calidad y/o ambiental.

NCh-ISO22000.c2006: Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.

NCh-ISO22004.c2006: Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Orientación para la aplicación de NCh-ISO 22000:2005.

Agro Sur 35(1): 6-10 2007

## **DIAGNÓSTICO TECNOLÓGICO: SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD PARA PYMES APÍCOLAS DE LAS REGIONES, LOS RÍOS Y LOS LAGOS.**

## **TECHNOLOGICAL DIAGNOSIS: SYSTEMS TO ENSURE QUALITY IN SMALL AND MEDIUM APICULTURE COMPANIES, FROM THE CHILEAN X AND XIV REGIONS.**

**Alejandro Morán Villanueva**

**Nodo Apícola - Universidad Austral de Chile**

**Palabras clave: Aseguramiento de calidad, Pymes apícolas, nodo apícola.**

La apicultura como rubro ha tomado importancia en los últimos años y para muchos productores ha pasado a ser su actividad económica principal. Con esto, los actores involucrados han notado la necesidad de entregar, adquirir y aplicar conocimientos tanto técnicos como de gestión, lo que ha llevado a que actividades relacionadas con capacitación en diversas áreas y el traspaso de conocimientos, cobren mayor interés.

El Ministerio de Agricultura a través de la Corporación Centro Apícola estableció en el

año 2006 la Agenda Estratégica de la Cadena Apícola Nacional, entre cuyas líneas de acción se contempla la estandarización de los procesos productivos junto a la incorporación de sistemas de trazabilidad y la consolidación de una apicultura limpia y de calidad. Por estas razones, la entrega de conocimientos y la implementación de Buenas Prácticas para la Apicultura (BPA) y sistemas de aseguramiento de calidad certificables como las normas ISO y HACCP, es fundamental. En la búsqueda de cumplir con este objetivo la Universidad Austral