

Las empresas agroalimentarias que reducen las pérdidas de producción en el control de calidad aumentan su beneficio neto de forma exponencial

- **Ajustar los departamentos de calidad a los volúmenes de producción es clave para rebajar las pérdidas originadas por los productos no aptos para el consumo**

El crecimiento del volumen de producción en la industria agroalimentaria provoca que algunas empresas asuman como algo habitual que en el proceso de fabricación existan pérdidas en la producción, a veces muy importantes, por no cumplir con los estándares establecidos. La gran cantidad de elementos a tener en cuenta puede conducir a que ocurran fallos en el sistema que, al no ser detectados, se traducen en pérdidas porque los alimentos no llegan a comercializarse. Esto suele pasar de forma inadvertida, dado que se prima cubrir la demanda, e implica que los departamentos de calidad requieran redimensionar cualitativa y cuantitativamente el sistema y aseguramiento de la calidad de sus productos de forma continuada.

“Las empresas que hacen una inversión óptima en su sistema de Gestión de Calidad contribuyen a minimizar los gravosos costes que puede llegar a provocar la pérdida de parte de su producción debido a la no-calidad”, explica el Dr. José Juan Rodríguez Jerez, profesor de Nutrición Humana y Ciencia de los Alimentos en la Facultad de Veterinaria de la UAB, referente europeo y experto en Aseguramiento de Calidad y Seguridad Alimentaria.

Para Rodríguez, la raíz de los fallos en el Sistema de Calidad está en la gran cantidad de elementos a gestionar, junto con la adecuación de los recursos utilizados. Partiendo de las especificaciones definidas para cada alimento, se deben observar meticulosamente los siguientes aspectos: número de muestras y métodos de análisis en el Laboratorio de Control de Calidad; cumplimiento de la normativa, certificaciones de calidad (normas ISO, BRC o IFS) y verificación de la idoneidad de los proveedores, entre otros. El trabajo pormenorizado en estas áreas impacta en la minimización de las pérdidas de la no-calidad y, sobre todo, en evitar riesgos de seguridad alimentaria y sus consecuencias para la salud pública, agrega el Dr. Rodríguez Jerez.

Al existir una correlación entre la inversión en calidad y la minimización de la pérdida de producción, **“una empresa que logra reducir su merma en un 30% puede aumentar de forma exponencial su beneficio neto”**, añade el consultor del área de Gestión de costes de la Calidad y la No-Calidad de Expense Reduction Analysts (ERA), Miguel Ángel Álvarez, que ha desarrollado su actividad profesional en multinacionales de varios sectores, como el Agroalimentario y sistemas para el Aseguramiento de la Calidad y la Salud, durante más de 20 años.

ERA ofrece nuevos sistemas de simulación del proceso industrial que permiten tomar decisiones con antelación y de una forma más rápida, lo que contribuye a una reducción sustancial de los costes, al obtener una mayor producción que aprueba los estándares de calidad. Para su aplicación, se examinan primero las características particulares de cada empresa. Este estudio valora la situación general de la compañía mediante el análisis de su contabilidad y el riesgo de pérdida de producción que está dispuesta a asumir y cómo implanta el sistema de calidad de su producto. El objetivo es conocer cuál es su nivel de pérdida y sus

causas, para así adaptar el análisis de calidad al volumen de su producción y ayudar a reducir los costes por mermas. Al final del proceso, las empresas consiguen una mejora del coste de la no-calidad, así como una implantación eficiente de métodos de gestión de su sistema de calidad y un mayor conocimiento de su funcionamiento interno.

El sector agroalimentario es el tercero más importante en España después del turismo y la automoción, ya que aporta el 9% del PIB. Los beneficios de esta industria representan entre el 2% y el 3% de su facturación.