



LICENCIATURA: NUTRICIÓN APLICADA
ASIGNATURA: Higiene y calidad alimentaria

NÚMERO Y TÍTULO DE LA UNIDAD:

Unidad 1. Fundamentos de Higiene y Calidad Alimentaria

ACTIVIDAD:

Evidencia de aprendizaje. Gestión y Aseguramiento de Calidad

ASESORA:

YAZMIN VENCES ZAVALA

ESTUDIANTE:

GUILLERMO DE JESÚS VÁZQUEZ OLIVA

MATRICULA: ES231107260

FECHA DE ENTREGA:

26 de julio de 2024

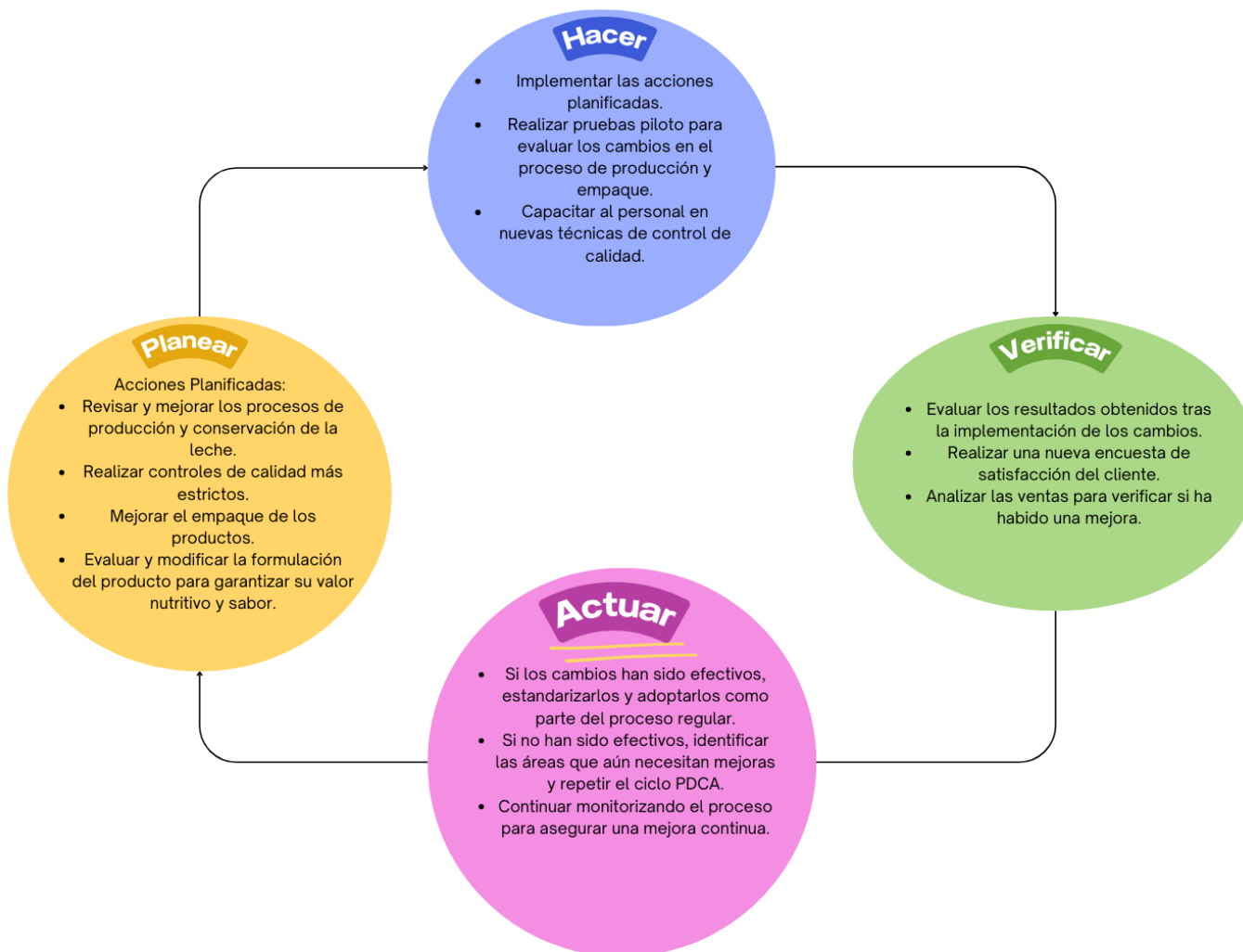


INTRODUCCIÓN

En la industria alimentaria, la calidad de los productos es un factor determinante para el éxito de cualquier negocio, especialmente en el sector lácteo. El caso del productor de leche, que experimentó una drástica caída del 30% en sus ventas en comparación con el año anterior, resalta la importancia de garantizar la frescura y seguridad de los alimentos. A pesar de que la fecha de caducidad indica un periodo prolongado, la encuesta de satisfacción reveló que los productos presentaban características preocupantes, como mal olor, sabor desagradable y cuerpos extraños. Estos problemas no solo afectan la percepción del consumidor, sino que también comprometen el valor nutritivo de la leche. La implementación de un sistema de gestión de la calidad que contemple los principios de mejora continua, enfoque al cliente y revisión de procesos es esencial para abordar estas deficiencias. Este análisis se enfocará en aplicar el ciclo PDCA para identificar y solucionar los problemas que afectan la calidad del producto, así como en la importancia de cumplir con los principios de gestión de calidad para recuperar la confianza del consumidor y mejorar la rentabilidad de la empresa.



DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD





Principio de Calidad	Aplicación al Caso del Productor de Leche
Enfoque al cliente	Realizar encuestas de satisfacción para identificar problemas y necesidades del cliente, y ajustar los procesos para mejorar la calidad del producto.
Liderazgo	La alta dirección debe liderar y apoyar las iniciativas de mejora de calidad, asegurando que se asignen los recursos necesarios y que todos los empleados estén alineados con los objetivos de calidad.
Participación del personal	Involucrar a todos los empleados en el proceso de mejora de calidad, ofreciéndoles capacitación en control de calidad y procedimientos de seguridad alimentaria.
Enfoque basado en procesos	Evaluar y mejorar cada etapa del proceso de producción, desde la obtención de materias primas hasta el envasado y distribución, para garantizar la consistencia y seguridad del producto.
Mejora continua	Implementar el ciclo PDCA para identificar problemas, probar soluciones, verificar resultados y ajustar los procesos de manera continua para asegurar mejoras sostenibles.
Enfoque basado en hechos para la toma de decisiones	Utilizar datos obtenidos de encuestas de satisfacción del cliente, análisis de ventas y controles de calidad para tomar decisiones informadas y efectivas.
Relaciones mutuamente beneficiosas con los proveedores	Colaborar estrechamente con proveedores para garantizar la calidad y seguridad de las materias primas, estableciendo estándares y expectativas claras.
Gestión de la calidad total	Adoptar un enfoque integral de gestión de calidad que abarque todas las áreas de la empresa, asegurando que todos los procesos y actividades contribuyan a la mejora continua y la satisfacción del cliente.



CONCLUSIONES

En conclusión, el caso del productor de leche ilustra claramente la importancia de mantener altos estándares de calidad en la producción y comercialización de alimentos. La significativa caída en las ventas, atribuida a problemas como descomposición prematura, mal olor y sabor, cuerpos extraños, y empaques poco atractivos, subraya la necesidad de un enfoque riguroso en la gestión de calidad. Aplicar el ciclo PDCA ha permitido identificar las áreas problemáticas y establecer un plan de acción para mejorar la calidad del producto. La implementación de los ocho principios de gestión de calidad es fundamental para asegurar una mejora continua y satisfacer las expectativas del cliente. Al centrar los esfuerzos en estos principios, el productor de leche no solo puede recuperar la confianza de sus consumidores, sino también asegurar la sostenibilidad y el crecimiento de su negocio a largo plazo. La experiencia demuestra que la calidad no es una opción, sino una necesidad crítica en la competitiva industria alimentaria.



FUENTES DE CONSULTA

Creativo, I. [@instructorcreativo8459]. (2022, octubre 31). Ciclo PDCA en 3 minutos. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=28Yq8sBk6G4>

Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. (15 de mayo de 2006). Who.int; World Health Organization. <https://www.who.int/es/publications/i/item/9789241594639>

Ops/oms, I.-. (s/f). Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos. Paho.org. Recuperado el 18 de julio de 2024, de <https://www3.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos-2014.pdf>

Toro, R. (2017, julio 25). Principios de Gestión de la Calidad ¿Cuáles son y qué indican? ISO 9001:2015. <https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2017/07/principios-de-gestion-de-la-calidad/>

UNADM. (s/f). Fundamentos de Higiene y calidad alimentaria. Unadmexico.mx. Recuperado el 18 de julio de 2024, de https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE1/NA/04/NHCA/unidad_01/descargables/NHCA_U1_Contenido.pdf