

## **EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD. PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE LOS RONES DE AZCUBA**

Vasallo Sordo, MC<sup>1</sup>, Blanco Carbajal, I<sup>1</sup>, Vega Batista, M.<sup>1</sup>, Linares Reyes, A<sup>1</sup>, Lorenzo Izquierdo, M<sup>1</sup>, Faillaci, SM<sup>2,3</sup>; Giordano Jesús E<sup>3</sup>

<sup>1</sup> CERALBE –Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar, [ceralbe@icidca.edu.cu](mailto:ceralbe@icidca.edu.cu)

<sup>2</sup> Instituto Superior de Estudios Ambientales. UNCórdoba, Avda. Vélez Sarsfield 1611 – Ciudad Universitaria –Córdoba – Argentina, [silvinafailiaci@gmail.com](mailto:silvinafailiaci@gmail.com)

<sup>3</sup> Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Cs. Exactas; Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba, [jesus.e.giordano@gmail.com](mailto:jesus.e.giordano@gmail.com)

### **Resumen**

La tradición en el cultivo de la caña de azúcar, cuenta con características y calidad que emanan de las condiciones geográficas y que en su conjunto proporcionan atributos organolépticos (es decir, que pueden ser percibidos a través de los sentidos) a los productos que derivan de ella

Hoy más que nunca, la sociedad siente preocupaciones por los productos que compran en la medida que son diseñados, producidos, distribuidos y utilizados y los mercados insisten en diferenciar los productos, atendiendo a nuevos valores asociados al consumo.

La industria del ron en AZCUBA, viene dando pasos firmes en lograr que sus productos sean reconocidos y para ello las empresas están trabajando en documentar, implementar y mantener sistemas de gestión de calidad que aseguren la conformidad de sus productos, que conjuntamente con el ensayo de tipo del producto a certificar, que deben ser realizados en laboratorios que cumplan los requisitos de competencia establecidos en la norma NC-ISO/IEC 17025:06 (2006), constituyen las dos evaluaciones cuyos resultados satisfactorios le permiten a dicho producto obtener la Marca Cubana de Conformidad.

El objetivo de este trabajo, es que sirva de guía y orientación a aquellos productores que aún no han logrado la certificación de sus productos.

Palabras claves: certificación, calidad, producto, gestión

## **CONFORMITY ASSESSMENT.CERTIFICATION PROCESS OF THE RUMS OF AZCUBA**

### **Summary**

The tradition of the sugar cane agriculture, has features and quality that come from the geographical conditions. This provide organoleptic attributes to the products that derive from it (it means that, they can be perceived through the senses).

Today more than ever, society feels concerns for the products they buy, the way they are designed, produced, distributed and used and the markets insist on differentiate products, responding to new values associated with the consumption.

The rum industry in AZCUBA comes giving clear steps to ensure that their products are recognized, and for this reason the companies are working on documenting, implementing and maintaining quality management systems to ensure the conformity of their products. This step, together with the type test of the product to be certified, that must be carried out in laboratories that meet the requirements of competition established in the standard NC-ISO/IEC 17025:06, constitute the two assessments whose satisfactory results that allows a product to get the Cuban Mark of Conformity.

The objective of this work is to serve as a guide and help to those producers that have not yet achieved the certification of their products.

Key words: certification, quality, products, managemen

## **Introducción**

El proceso de certificación de productos por la Marca Cubana de Conformidad, está regido por documentos internacionales establecidos por la Organización Internacional de Normalización (ISO), las cuales han sido adoptados en Cuba como Normas Cubanas, estableciéndose en los mismos los requisitos que deben ser cumplimentados en el mencionado proceso (ONN, 2003).

La certificación, es el procedimiento mediante el cual una tercera parte diferente e independiente del productor y el comprador, asegura por escrito que un producto, un proceso o un servicio, cumple los requisitos especificados, convirtiéndose en la actividad más valiosa en las transacciones comerciales nacionales e internacionales. Es un elemento insustituible para generar confianza en las relaciones cliente-proveedor (NC ISO/IEC GUIA 67,2005).

Un sistema de certificación es aquel que tiene sus propias reglas, procedimientos y forma de administración para llevar a cabo una certificación de conformidad. Dicho sistema, debe de ser objetivo, fiable, aceptado por todas las partes interesadas, eficaz, operativo, y estar administrado de manera imparcial y honesta. Su objetivo primario y esencial, es proporcionar los criterios que aseguren al comprador que el producto que adquiere satisface los requisitos pactados

La Oficina Nacional de Normalización, como Órgano de Certificación de la República de Cuba, cumpliendo lo establecido internacionalmente y con vistas a dar mayor credibilidad y transparencia al proceso de certificación de productos por el esquema 5 de la ISO, establece que los ensayos de los requisitos de calidad exigidos en la norma por la cual se evalúa la conformidad del producto, deben ser realizados en laboratorios que cumplan los requisitos de competencia establecidos en la norma NC-ISO/IEC17025.

El objetivo de este trabajo, es que sirva de guía y orientación a aquellos productores de ron que aún no han logrado la certificación de sus productos.

## **Materiales y Métodos**

Para lograr certificar los productos, las organizaciones deben de cumplir determinados requisitos

### **1 Sistema de gestión de la calidad**

Bodegas Vigía comenzó por documentar, implementar y mantener un sistema de gestión de la calidad para poder asegurar la conformidad del producto, en especial, con la NC 113:09 (NC 113, 2009,ISO 9001,2008) En nuestro caso, no fue necesario optar por contratos externos que afectaran la conformidad del producto con los requisitos,

## **2 Control de los documentos**

Se estableció un procedimiento escrito para el control de los documentos los cuales fueron revisados y aprobados por el personal autorizado.

La existencia de una lista de control de los documentos del control de la calidad es fundamental, al igual que los documentos, los cuales fueron conservados de forma que fueran fácilmente localizados y se evitara su deterioro o pérdida.

## **3 Responsabilidad de la dirección**

Como aspecto de suma importancia fue necesario definir las responsabilidades y la autoridad de todo el personal que dirige, realiza y verifica cualquier trabajo con incidencia en la calidad del producto a certificar y, sobre todo, en aquellos casos en que se precisan facultades y autoridad.

También se identificaron las necesidades de recursos para la producción y para el control del proceso y el producto, lo cual se evidenció mediante los registros

## **4 Realización del Producto**

La organización mantuvo la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requisitos del producto, así como los servicios de apoyo y el ambiente de trabajo

## **5. Control de la producción**

Se aplicaron las normas, procedimientos e instrucciones de trabajo y se aplicaron técnicas estadísticas para la liberación de los lotes, los cuales son trazables desde las materias hasta el producto final para verificar su conformidad, contando con los ensayos de un laboratorio acreditado por la NC ISO/IEC 17 025:06

## **6. Preservación del producto**

Los productos son preservados en el almacén de productos terminados, el cual está preparado para su preservación hasta la recogida del cliente

Por último, se llenó el Modelo de Solicitud y el Cuestionario de Evaluación preliminar como requisito indispensable para comenzar el proceso de certificación del producto para optar por la Marca Cubana de conformidad. El proceso de certificación de la conformidad de los productos comprende 6 etapas: solicitud, preparación para la evaluación, evaluación, informe de la evaluación, decisión sobre la certificación y supervisión

## **Resultados**

Los productos para los cuales se solicitó la certificación, sus marcas comerciales, las normas de referencia vinculadas, así como el compromiso de cumplir con los requisitos del proceso se identificaron adecuadamente.

El proceso de obtención de la conformidad de los productos Vigía gran Añejo y Vigía gran reserva 18 años, fue llevado a cabo en conjunto con la evaluación in situ para la certificación de Bodegas Vigía por las normas NC ISO 22 000:05, lo cual es un requisito para el proceso de certificación por ser un alimento (ISO,

2005), la NC ISO 9001:08 y su integración., que satisface el cumplimiento de ambas normas. Esta estrategia, facilitó el proceso de certificación de estos rones.

Para el diseño documental y a pesar de que cada norma lleva su documentación particular, se elaboró un único Manual que se le llamó Manual de Calidad e Inocuidad y se propuso una Política que estuviera acorde a los objetivos y la misión del centro.

También se procedió a elaborar el Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados (POES) contando con 18 POES, enfocados a ambas normas.

Los conocimientos adquiridos, además de la evaluación tradicional, fueron verificados a través de su aplicación, asegurando un uso eficaz de los mismos dentro de la organización

Se pudo evidenciar, que al establecer los requisitos del sistema de gestión de la calidad que, conjuntamente con el ensayo de tipo del producto a certificar, constituyen las dos evaluaciones más importantes, los resultados satisfactorios permitieron a estos productos, obtener la Marca Cubana de Conformidad por estar conformes con la NC 113:09 " Ron Especificaciones "(

El proceso de certificación se basó en la Guía 67. Esta Guía tiene por finalidad facilitar la comprensión de las múltiples posibilidades que existen en el contexto de la certificación de productos, y de esa manera ayudar a aquellos que desean desarrollar la certificación de productos para un fin particular y a aquellos que tienen la responsabilidad de evaluar dichos sistemas.

La certificación de los rones Vigía, dio un impulso multiplicador en el resto de los productores pertenecientes a nuestro grupo empresarial, encontrándose muchos de ellos en proceso, siendo los más avanzados los rones producidos en las roneras de Melanio Hernández, Heriberto Duquesne y Amancio Rodríguez como se muestra en la Tabla I.

Tabla I: Avances en los procesos e certificación de productos y sistemas de algunas roneras de AZCUBA

Fábrica de ron	Sistema Calidad	Sistema inocuidad	Certificación Sistema	Certificación Producto
Melanio H.	Si	Si	En Proceso solicitud	En Proceso Solicitud
Heriberto D.	No	Si	Implantación	Implantación
Amancio R.	No	Si	Implantación	Implantación
Bodegas Vigía	Si	Si	Si	Si

## Conclusiones

Se diseñó e implantó un sistema integrado de gestión que preparó las bases para certificar productos, como una mejor forma de incrementar los atributos de los rones producidos por AZCUBA obteniéndose la Marca Cubana de Conformidad para dos rones de AZCUBA: Vigía Gran Añejo y Vigía Gran Reserva 18 años.

Además, se evidenció que se puede llevar los procesos de certificación de sistema y de producto en conjunto como estrategia para lograr ambos objetivos.

## Bibliografía

- NC-ISO/IEC 17025:06 (2006), Requisitos Generales para la Competencia de los Laboratorios de Ensayos y Calibración
- ISO 22 000:2005, (2005), Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.
- ISO 9001:08,(2008) Quality Management Systems
- ONN, (2003) Requisitos Relativos al Control de la Calidad para la Certificación de Productos
- NC ISO/IEC GUIA 67: 05(2005) Evaluación de la Conformidad. Elementos Fundamentales de la Certificación de Productos
- NC 113:09 (2009) Ron. Especificaciones