

POTENCIAL IMPACTO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA MEJORA E INNOVACIÓN DE PRODUCTOS DE QUESERÍA



BRASSETTI^a, N.; ROSLI^{a*}, R.; SILVA^b, G.; CAMAÑO^b, P.; NARIZANO^b, A.
^a Granja Brassetti S.R.L., Colonia Valdense, URUGUAY y ^b LATU, Gerencia de Servicios en Gestión,
 Departamento de Investigación y Desarrollo, Montevideo, URUGUAY



Introducción

La implantación y certificación del Sistema de Gestión de Calidad según la Norma ISO 9001:2000 en todos los procesos de Granja Brassetti SRL, realizadas con el objetivo de superar las expectativas de sus clientes, determinó mejora de la gestión e innovación en la producción de quesos con características diferenciales.

Justificación y Objetivos

El objetivo del presente trabajo es mostrar el potencial impacto que el uso de las herramientas de gestión del modelo adoptado tiene en la mejora e innovación de los productos. En particular, el análisis sistemático de datos utilizado como herramienta de gestión, permitió la mejora y la identificación de oportunidades de innovación como el logro de características diferenciales de los quesos producidos.

Métodos

Se sistematizó el estudio de datos provenientes de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de la materia prima y la evaluación sensorial de los quesos producidos. Se evaluó la correlación del rendimiento quesero y de las características diferenciales de los diferentes tipos de queso, con resultados de recuento celular, recuento bacteriano, materia grasa y proteínas de la leche de varios remitentes así como con las características de alimentación del ganado tanto global como estacional.



Quesos diferenciales
Sabores característicos
de la región



Datos



Calidad de la alimentación



Calidad de la leche en función de la estación y la alimentación



Proteína
Materia grasa
Recuento celular
Recuento bacteriano



Rendimiento

Análisis

Modificación de la alimentación y selección de leches como instrumento para el logro de sabores característicos e innovadores



Resultados

INNOVACION POTENCIAL

MEJORA EN LA CALIDAD, EL RENDIMIENTO Y LA RENTABILIDAD

Conclusiones

La sistematización del análisis de datos como herramienta de gestión permite validar prácticas para la mejora así como identificar oportunidades de innovación como el desarrollo de características sensoriales típicas y diferenciales de los quesos producidos.