

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



BRASSETTI<sup>a</sup>, N.; ROSLI<sup>a\*</sup>, R.; SILVA<sup>b</sup>, G.; CAMAÑO<sup>b</sup>, P.; NARIZANO<sup>b</sup>, A.  
<sup>a</sup> Granja Brassetti S.R.L., Colonia Valdense, URUGUAY y <sup>b</sup> 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**



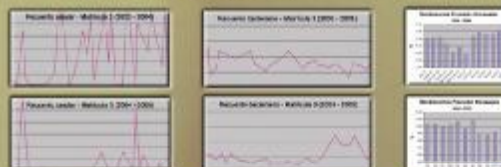
**Proteína**  
**Materia grasa**  
**Recuento celular**  
**Recuento bacteriano**



**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.

**LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY**

diseño: actividad@latu.org.uy