

**Elaboración de la ficha técnica de los productos de la empresa G.M.P PRODUCTOS
QUIMICOS S.A.**

Trabajo de Grado para Optar por el Título de Ingeniero de Alimentos

Cristian Sebastian Duque Grisales

Asesor

Luz Amalia Jaramillo Zea

Ingeniera de Alimentos

Corporación Universitaria Lasallista

Facultad de Ingenierías

Ingeniería de Alimentos

Caldas – Antioquia

2013

Tabla de contenido

| | |
|--|-----------|
| Resumen | 4 |
| Palabras Claves | 4 |
| Abstract | 5 |
| Key Words | 5 |
| Introducción | 6 |
| Justificación..... | 7 |
| Ficha técnica..... | 8 |
| Alérgenos | 9 |
| ¿Cuáles con los principales alérgenos alimentarios? | 9 |
| ¿Cómo se deben detallar los principales alérgenos alimentarios? | 10 |
| Ficha de seguridad | 10 |
| Objetivos..... | 13 |
| Objetivo General..... | 13 |
| Objetivos Específicos..... | 13 |
| Marco teórico | 14 |
| G.M.P Productos Químicos S.A..... | 14 |
| Política de calidad..... | 14 |
| Misión | 15 |
| Visión | 15 |
| Valores | 15 |
| Sistema de Gestión de la Calidad..... | 17 |
| ISO 9001 | 18 |
| IQNet | 18 |
| Metodología..... | 20 |
| Paso 1: Evaluación de fichas técnicas implementadas dentro de la empresa..... | 20 |
| Paso 2: Evaluación de fichas técnicas que implementa la competencia. | 20 |
| Paso 3: Investigación de las leyes pertinentes que se requieren para la elaboración de la ficha técnica. | 20 |
| Paso 4: Diseño de la ficha técnica para cada producto | 21 |
| Diligencia de las fichas técnicas diseñadas | 23 |
| Resultados | 24 |
| Conclusiones..... | 26 |
| Referencias | 28 |

Tabla de ilustraciones

| | |
|-------------------------------|----|
| ILUSTRACIÓN 1: ISO 9001 | 16 |
| ILUSTRACIÓN 2: ISO 9001 IQNET | 16 |
| ILUSTRACIÓN 3: PRIMER DISEÑO | 21 |
| ILUSTRACIÓN 4: SEGUNDO DISEÑO | 22 |
| ILUSTRACIÓN 5: DISEÑO FINAL | 22 |

Resumen

La ficha técnica de un producto o materia prima, tiene como fin entre otros, dar la información necesaria para el cliente o consumidor cumpliendo con la normatividad actual.

El fin de este trabajo fue la elaboración de la ficha técnica de cada producto producido en la empresa GMP Productos Químicos S.A. Para realizarlas se tuvo en cuenta analizar fichas técnicas de otros productos que son competencia y la normatividad existente y aplicable en éste momento, también se tuvo en cuenta la hoja de seguridad de algunos ingredientes que pueden ser perjudiciales para la salud o que tienen alguna restricción con el fin de no ir a tener fallas con la legalidad en la declaración de ingredientes. Luego de varias investigaciones en la normatividad respectiva y analizar algunas fichas técnicas ya existentes se pudo realizar un primer esquema con todas las características de diseño y de legislación, además también se investigó y declaró en caso de ser necesario las restricciones que tienen algunos ingredientes al momento de ser manipulados o consumidos.

Palabras Claves

Ficha técnica, producto, ingrediente, vida útil, hoja de seguridad.

Abstract

Technical specifications for a product or raw material, is aimed among others, provide the necessary information for the customer or consumer compliance with current regulations.

The aim of this work was the development of the technical specifications of each product produced in GMP Company Chemicals S.A. To perform analysis took into account technical specifications of other products that are competitive and existing regulations and applicable at this time, we also took into account the sheet up some ingredients that can be harmful to health or have any restrictions in order not to go to have faults with the law in the ingredient statement.

After several investigations in the respective regulations and analyze some existing sheets could be performed first scheme with all the features of design and legislation, and also investigated and declared if necessary restrictions have some ingredients at the time of being manipulated or consumed.

Key Words

Technical information, product, ingredient, lifetime, safety sheet.

Introducción

La ficha técnica contiene la descripción de las características de un objeto o material de manera detallada. “La correcta redacción de la ficha técnica es importante para garantizar la satisfacción del consumidor, especialmente en los casos donde la incorrecta utilización de un producto puede resultar en daños personales o materiales o responsabilidades civiles o penales.” (Atehortúa 2005)

El presente trabajo tiene por objetivo la realización de las fichas técnicas de materias primas que se elaboran dentro de la empresa “GMP Productos Químicos S.A” para la industria panadera y pastelera más precisamente, pues hasta el momento no se cuenta con un formato establecido y propio de este aspecto para cada materia prima, que además se necesita en la actualidad de la compañía que está presentando un aumento de producción, lo que conlleva a un mayor reconocimiento en el mercado por parte de nuevos clientes, por éste motivo se hace necesario que ellos conozcan la calidad y toda la información de los diferentes productos que se les ofrece y la mejor manera es a través de una ficha técnica detallada donde se describe aspectos como ingredientes, modo de uso, vida útil, parámetros de calidad, que ayuden a estos nuevos clientes a darle un mejor uso evitando posibles devoluciones y al mismo tiempo siendo una manera de publicidad.

Para la realización de dichas fichas se debió empezar con su diseño desde el principio pues no se contaba con uno, esto se hizo teniendo en cuenta fichas técnicas de producto similares que son competencia y la normatividad vigente para saber que le interesa conocer a los clientes siempre y cuando no se estuviera omitiendo algún aspecto de carácter obligatorio y dando una información que no comprometería caracteres privados del proceso de fabricación o algunos otros de conocimiento netamente interno de la compañía.

Justificación

La elaboración de la ficha técnica permite adecuar los productos por medio de la estandarización de los mismos al basarse con los estándares establecidos en esta, de esta forma cumplir con la calidad exigida por el cliente, además le permite a este conocer la información técnica del producto o los productos que está adquiriendo, también permite dar cumplimiento a las exigencias que la ley establece en la normatividad actual; así que ésta permite evitar problemas económicos, facilitar la verificación de calidad de producto terminado y evitar problemas legales.

La ficha técnica de un producto es la carta de presentación de la empresa y el compromiso por escrito de esta con el cliente o consumidor final. Suministra además, las características físicas y químicas importantes y necesarias que ayudan al correcto entendimiento y uso del producto, además le da evidencia que se está cumpliendo con los estándares establecidos y diligenciados en el documento.

Por lo tanto contar con una ficha técnica estructurada refleja la seriedad y estructura de la compañía, dando fe que es una empresa comprometida, organizada lo que permite conservar clientes actuales y adquirir nuevos, generando al mismo tiempo mayores ingresos. Si la compañía percibe mayores ingresos se impacta la parte social porque se podrá garantizar la continuidad de la misma y constante crecimiento convirtiéndose en una fuente generadora de trabajo y estabilidad para sus trabajadores. Además con este documento el cliente tiene acceso a las fichas técnicas para análisis posteriores y tener fundamentos a la hora de hacer quejas y reclamos, lo que aumenta la confianza hacia los productos y propiamente hacia la empresa, aumentando su reconocimiento y la fidelidad.

Ficha técnica

La ficha técnica de un producto o una materia prima es un resumen de sus características. Es un documento que como la etiqueta, contienen y garantizan la información de ese producto. En la industria de alimentos se puede elaborar la ficha técnica de cualquier producto para cumplir con la normatividad respectiva.

La información correcta dispuesta en la ficha técnica sirve como un buen complemento en la parte comercial y ayuda a la venta de éste pues se menciona información como:

- Descripción detallada del producto alimenticio
- Ingredientes
- Propiedades
- Características
- Modo de empleo
- Advertencias.

(Ficha técnica de un producto alimenticio, anónimo 2013)

Si la información es clara se garantiza un uso adecuado del producto por parte del consumidor o del cliente y se pueden evitar devoluciones y mal entendidos.

Así mismo con la ficha técnica se permite facilitar la estandarización de los productos pues ellas tienen establecidos unos parámetros físicos, químicos y sensoriales dentro de los cuales debe estar cada bache o lote producido dentro de la compañía garantizando que al cliente se le entregue la misma materia prima siempre que haga un pedido y reciba la materia prima solicitada.

Alérgenos

“Un alérgeno es una sustancia que puede provocar una reacción alérgica. En algunas personas, el sistema inmunitario considera a los alérgenos "extraños" o "peligrosos". Esto es lo que lleva a que se presenten síntomas de alergias”. (Food and Drug Administration [FDA], 2010)

¿Cuáles son los principales alérgenos alimentarios?

Aunque existen más de 160 alimentos que pueden provocar reacciones alérgicas a las personas con alergias a los alimentos, la ley identifica a los ocho alimentos alérgenos más comunes. Estos dan cuenta del 90 por ciento de las reacciones alérgicas y constituyen la fuente de los que se derivan muchos otros ingredientes.

Los ocho alimentos identificados por la ley son:

- Leche
- Huevos
- Pescado (por ejemplo, perca, lenguado, bacalao)
- Crustáceos (por ejemplo, cangrejos, langostas, camarones)
- Frutos secos (por ejemplo, almendras, nueces, pacanas)
- Maní/Cacahuete
- Trigo
- Soya

Estos ocho alimentos y cualquier ingrediente que contenga proteínas derivadas de uno o más de ellos, se encuentran designados en la ley FALCPA como los “principales alérgenos alimentarios”. (FDA 2010)

¿Cómo se deben detallar los principales alérgenos alimentarios?

La ley exige que las etiquetas de los alimentos identifiquen los nombres de las fuentes alimentarias de todos los principales alérgenos alimentarios que se utilizaron para fabricar el producto. Este requisito se cumple si el nombre común de un ingrediente (por ejemplo, suero de leche), que es uno de los principales alérgenos alimentarios, identifica el nombre de la fuente del alérgeno (por ejemplo, leche). De lo contrario, el nombre de la fuente alimentaria se debe indicar como mínimo una vez en la etiqueta del alimento en una de las dos siguientes formas.

Debe aparecer el nombre de la fuente alimentaria de un alérgeno alimentario principal:

1. entre paréntesis, después del nombre del ingrediente

Ejemplos: “lecitina (soya),” “harina (trigo),” y suero (leche)”

2. inmediatamente después de o junto a la lista de ingredientes en una declaración que diga “contiene”

Ejemplo: “Contiene trigo, leche y soya”. (FDA 2010)

Ficha de seguridad

La hoja o ficha de datos de seguridad es un segundo nivel de información, mucho más completo que la etiqueta. El responsable de la comercialización deberá facilitársela gratuitamente al usuario profesional en la primera entrega y cuando se produzcan revisiones. Con el fin de tener mayor información acerca de los productos químicos utilizados, la Empresa debe disponer de las fichas de datos

de seguridad de todas las sustancias utilizadas. Estas fichas de datos de seguridad son una fuente de información para el manejo, manipulación, almacenamiento, etc. de los productos químicos. (Confederación de Empresarios de Aragón, 2013)

Las fichas de seguridad suministradas por el responsable de comercialización del producto, deben presentar los siguientes apartados:

1. Identificación del producto y responsable de su comercialización.
2. Composición/ información sobre los componentes.
3. Identificación de los peligros. Indicará clara y brevemente los peligros esenciales que presenta la sustancia para el hombre o el medio ambiente, así como los principales efectos peligrosos para la salud del hombre y los síntomas relacionados con la utilización y el uso incorrecto de dicho producto.
4. Primeros auxilios. Relatará brevemente los síntomas y los efectos e indicará las instrucciones a seguir en caso de accidente, según las vías de entrada al organismo (respiratoria, dérmica, digestiva y parenteral).
5. Medidas en la lucha contra incendios.
6. Medidas frente a vertidos accidentales.
7. Manipulación y almacenamiento.
8. Controles de exposición/protección individual. Indicará los valores límite de los compuestos, así como el tipo de equipo de protección individual que debería de usarse en caso de ser necesaria su utilización.
9. Propiedades físicas y químicas. Incluirá el color, el estado físico, el olor, el pH...
10. Estabilidad y reactividad.

11. Informaciones toxicológicas.
12. Informaciones ecológicas.
13. Consideraciones relativas a la eliminación.
14. Informaciones relativas al transporte.
15. Información reglamentaria.
16. Otras informaciones útiles.

(CREA, 2013)

Objetivos

Objetivo General

Elaborar la ficha técnica respectiva para cada uno de los productos alimenticios manufacturados dentro de la empresa G.M.P. PRODUCTOS QUÍMICOS S.A. y para las materias primas comercializadas usadas en la industria de alimentos, cosmética y farmacéutica, cumpliendo requisitos legales y del cliente.

Objetivos Específicos

Analizar la información con la que cuentan las fichas técnicas de los productos homólogos de otras marcas y la información encontrada en la normatividad respectiva tomándolas como base a la hora de la elaboración de las propias.

Revisar la hoja o ficha de seguridad de los ingredientes que componen los productos para declararlos de forma correcta en las precauciones de la ficha técnica.

Diseñar los formatos de las fichas técnicas para los productos alimenticios manufacturados dentro de la compañía con información relevante y basándose en la norma vigente.

Marco teórico

G.M.P Productos Químicos S.A.

Más de 60 años de actividad comercial en Colombia, distinguen hoy a ésta compañía como una de las líderes en la distribución de productos químicos y materias primas, en gran parte debido a su política de calidad que consiste en brindar satisfacción a las necesidades del cliente, suministrando materias primas y productos químicos de alta calidad con precios acordes a los beneficios ofrecidos. Su gente y el respaldo de excelentes proveedores, quienes contribuyen a la mejora continua de la empresa y a una relación armónica con el ambiente.

Política de calidad

“En GMP trabajamos para brindar satisfacción a las necesidades de nuestros clientes, suministrando materias primas y productos químicos de alta calidad con precios acordes a los beneficios ofrecidos. Nuestra gente y el respaldo de excelentes proveedores, contribuyen a la mejora continua de nuestra empresa y a una relación armónica con el ambiente”

Sus objetivos de calidad son:

- Entregas oportunas.
- Cumplimiento de especificaciones.
- Garantía de suministro.
- Contar con el respaldo de excelentes proveedores.
- Elevar el nivel de competencia de los empleados.
- Proteger el medio ambiente en nuestros procesos.
- Incrementar la rentabilidad bruta

Misión

“Contribuimos con el desarrollo industrial del país a través de la comercialización y producción de productos químicos y materias primas, con los más altos estándares de calidad que nos permiten satisfacer las necesidades y superar las expectativas de nuestros clientes, por medio del ofrecimiento permanente de valor agregado.”

Visión

“Posicionarnos como una de las compañías más eficientes y rentables en la comercialización y producción de productos químicos y materias primas para los sectores industriales donde participamos, a través de un equipo humano calificado y comprometido con el éxito de nuestros clientes y accionistas. Para el año 2020, por lo menos el 50% de las ventas deben ser de productos producidos.”

Valores

- Honradez e integridad
- Orden
- Lealtad
- Credibilidad
- Compromiso
- Respeto
- Perseverancia
- Diligencia

Todo este esfuerzo se ve reflejado en el reconocimiento por los clientes y por las autoridades de certificación de calidad, pues la empresa ya cuenta con dos certificados de calidad ICONTEC y IQNTEC:

Sistema de Gestión de la Calidad

Es la manera cómo la organización dirige y controla las actividades de su negocio que están asociadas con la calidad. Se debe hacer un sistema NO sólo para certificación, se debe preguntar qué aspectos de la organización están asociados con la calidad.

Este sistema comprende la estructura organizacional, conjuntamente con la planificación, los procesos, los recursos, los documentos que necesitamos para alcanzar los objetivos de la organización para proveer mejoramiento de productos y servicios y para cumplir los requerimientos de nuestros clientes.

Un SGC no es sólo para las grandes empresas, puede ser manejado para todo tipo de negocio y en todos los aspectos de la gestión así como mercadeo, en las actividades de ventas y gestión financiera. Sin embargo, es decisión de cada organización, el alcance del SGC y que procesos incorpora.

Es importante que este sistema, no resulte en una burocracia excesiva o en exceso de papelería, tampoco debería impedir la flexibilidad de las organizaciones.

Todas las organizaciones ya tienen una estructura de gestión y esta debería ser la base en la que el SGC es construido. Muchas veces podemos encontrar que ya cumplimos con los requerimientos de los estándares pero que no sabíamos que lo hacíamos. (¿Qué es un sistema de gestión de la calidad?, anónimo, 2012)

ISO 9001

La certificación ICONTEC ISO 9001 Sistema de gestión de la calidad proporciona una base sólida para un sistema de gestión, en cuanto al cumplimiento satisfactorio de los requisitos del sector y la excelencia en el desempeño, características compatibles con otros requisitos y normas como el Sistema de gestión ambiental, Seguridad y salud ocupacional, y Seguridad alimentaria, entre otros. Esta certificación permite:

- Establecer la estructura de un sistema de gestión de la calidad en red de procesos.
- Plantear una herramienta para la implementación de la planificación en un sistema de gestión de la calidad.
- Proporcionar las bases fundamentales para controlar las operaciones de producción y de servicio dentro del marco de un sistema de gestión de calidad.
- Presentar una metodología para la solución de problemas reales y potenciales.
- Mejorar la orientación hacia el cliente y el incremento en la competitividad. (ICONTEC, 2011)

IQNet

IQNet es el mayor proveedor de certificación de sistemas de gestión en el mundo. IQNet está integrado por 36 organismos socios de certificación con más de 200 filiales distribuidas globalmente. Los organismos de certificación socios de IQNet han certificado más de 310.000 empresas (de las cuales más de 47.000 ha aportado DQS) en 150 países. Los usuarios de servicios de certificación,

reconocidos por IQNet, se benefician, además del prestigio internacional, del reconocimiento mutuo de certificaciones entre los partners de IQNet. (DQS, 2013)

Metodología

Paso 1: Evaluación de fichas técnicas implementadas dentro de la empresa.

El primer paso para cumplir los objetivos propuestos fue hacer una revisión de las fichas técnicas que se tenían dentro de la empresa para los productos fabricados en ella. Estas fichas eran pobres de información y no cumplían con todos los requisitos que el INVIMA exige que sean declarados en ella. La norma ISO 9001 no define especificaciones técnicas a la hora de realizar una ficha técnica, Un Sistema de Gestión es una forma de trabajar que requiere “una estructura de especificaciones documentadas que lo defina. Que defina cómo debe ser el producto, qué procesos lo han de transformar, qué controles de calidad se han de aplicar” (Pereriro, 2004)

Paso 2: Evaluación de fichas técnicas que implementa la competencia.

Lo siguiente fue analizar algunas fichas técnicas de productos homólogos de la competencia para saber qué información otorgan ellos y tener una base más sólida para la realización de la propia ya con argumentos legales y comerciales.

Paso 3: Investigación de las leyes pertinentes que se requieren para la elaboración de la ficha técnica.

El INVIMA tiene establecidas en su página de internet, los pasos a seguir en la elaboración de la ficha técnica, estos fueron consultados allí para no cometer errores por falta de información o por presentar información errónea o que no es necesario que lleve la ficha técnica pero siempre pensando en la necesidad del cliente. Además se investigó acerca de la ficha de

seguridad de algunas materias primas para ser declarado algún riesgo o precaución necesaria, así como posibles contraindicaciones a la salud del consumidor; también se investigó sobre la parte de alérgenos para saber cómo debían ser declarados en la ficha.

Paso 4: Diseño de la ficha técnica para cada producto

De este modo se pudo hacer un diseño previo con los aspectos y parámetros que llevaría la ficha técnica el cual fue presentado al jefe encargado para su aprobación o sugerencias y correcciones.

Las correcciones y sugerencias fueron reevaluadas y se llegó a un siguiente diseño el cual fue aprobado y éste fue el que se tomó como base para la elaboración de todas las fichas técnicas de los productos elaborados dentro de la empresa.

Estos son los diseños que se realizaron:




Ilustración 3: Primer Diseño

| | | |
|----------------------------|---|---|
| INFORMACION TÉCNICA | NOMBRE | |
| | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | |
| | COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO | |
| | PRESENTACIONES COMERCIALES | |
| | TIPO DE ENVASE | |
| | MATERIAL DE ENVASE | |
| | CONDICIONES DE CONSERVACION | |
| | TIPO DE TRATAMIENTO | |
| | CONSUMIDORES POTENCIALES | |
| | MODO DE USO | |
| | CARACTERISTICAS SENSORIALES | |
| | CARACTERISTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS | |
| | NO APTO PARA | |
| | Este documento contiene información técnica útil sobre el producto. es responsabilidad del usuario seguir y tener presente la información para lograr la mejor calidad y durabilidad del producto |  <p>Cra 52 No 7 Sur - 96 Tel (574) 4 44 66 56 - 3 75 53 00 www.gmp.com.co Medellin, Colombia</p> |

Ilustración 4: Segundo Diseño

| | | |
|----------------------------|------------------------------------|-----------|
| INFORMACIÓN TÉCNICA | NOMBRE | |
| | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | |
| | COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO | |
| | PRESENTACIONES COMERCIALES | |
| | MATERIAL DE ENVASE | |
| | CONDICIONES DE CONSERVACIÓN | Vida Útil |
| | TIPO DE TRATAMIENTO | |
| | CONSUMIDORES POTENCIALES | |
| | USOS Y APLICACIONES | |
| | CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | |
| | CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS | |
| | PRECAUCIONES | |




Este documento con tiene información técnica útil sobre el producto, es responsabilidad del usuario seguir y tener presente la información para lograr la mejor calidad y durabilidad del producto.

PRODUCTOS QUÍMICOS S.A.
 MATERIAS PRIMAS

Cra 52 No. 7 Sur - 96
 Tel: (574) 4 44 66 56 3 75 50 00
 www.gmp.com.co
 Medellín-Colombia

Ilustración 5: Diseño Final

|    | INFORMACIÓN TÉCNICA | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | NOMBRE DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | CODIGO: | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | <table border="1"> <tr><th colspan="2">CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS</th></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table> | CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS | | | | | | | | | | | | | | | |
| | CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO | <table border="1"> <tr><th colspan="2">CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</th></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table> | CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN | USOS Y APLICACIONES | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vida Útil= | PRESENTACIONES COMERCIALES | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONSUMIDORES POTENCIALES | MATERIAL DE ENVASE | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | PRECAUCIONES | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Este documento contiene información técnica útil sobre el producto, es responsabilidad del usuario seguir y tener presente la información para lograr la mejor calidad y durabilidad del producto.

Cra 52 No. 7 Sur - 96
 Tel: (574) 4 44 66 56 3 75 50
 www.gmp.com.co
 Medellín-Colombia

El diseño final fue el que se aprobó por los encargados dentro de la compañía y con el cual se dio inicio al diligenciamiento respectivo para cada producto.

Diligencia de las fichas técnicas diseñadas

A partir del formato ya aprobado se dio lugar a diligenciar cada una de las fichas, para ello se tomó información de cada producto que también está declarado en el empaque o en la página web de la empresa, tal como:

- Nombre
- Descripción del producto
- Ingredientes
- Usos y aplicaciones
- Presentación comercial
- Condiciones de conservación
- Vida útil

En información interna de la empresa se consultaron ítems como:

- Material de envase
- Tipo de tratamiento
- Características sensoriales
- Características físicas y químicas

En internet se buscó la información del ítem “Precauciones” donde se declara alérgenos y las posibles precauciones a la salud del consumidor, según los ingredientes de cada producto.

Resultados

En la realización de éste trabajo se pudo obtener otras fichas técnicas de productos homólogos donde se obtuvo una noción del diseño e información para poder aplicar y no dar más información de la estrictamente necesaria, solo a la que están acostumbrados los clientes.

Se logró elaborar y diligenciar la ficha técnica para cada producto elaborado dentro de la compañía, cada una con la información pertinente requerida por la normatividad y por los clientes, además de un diseño de fácil comprensión. En total fueron 28 fichas técnicas elaboradas y diligenciadas de los siguientes productos:

- Glasé de cada sabor (fresa, mora, guanábana, maracuyá, melocotón, piña, kiwi, chocolate)
- rellenos de fruta de cada sabor (fresa, mora, melocotón, piña)
- Azúcar micropulverizada
- Polvo para hornear
- Mejorador de masa
- Esencias de cada sabor(queso, mantequilla, vainilla blanca, vainilla negra, naranja, canela, coco)
- Cremas chantilly (SoftCream)
- Crema chantilly (BestCream)
- Color Caramelo
- Max emul
- Max cake

Se pudo declarar información pertinente de peligros para la salud y alérgenos para cumplir con la normatividad y dar una información responsable donde el cliente sepa que puede y que no puede consumir.

Las fichas fueron aprobadas por la persona encargada en la empresa y se tiene ya disponible para entregar al cliente que la solicite y para publicitar los productos elaborados dentro de GMP y darlos a conocer a nuevos clientes.

Conclusiones

La elaboración de las fichas técnicas se convierte en una herramienta muy útil y eficaz para el mejoramiento de los productos y su estandarización pues ayuda a tener en cuenta todas las variables a controlar y los ingredientes a usar teniendo en cuenta los clientes y consumidores.

La ficha técnica de un producto ayuda a atraer nuevos clientes y que ellos sepan que producto van a consumir, su calidad y sus ingredientes, así puede comparar el producto de la compañía con otros similares y pueda tomar una buena decisión a la hora de adquirirlo.

Las precauciones declaradas en una ficha técnica guían al cliente y al consumidor en su elección pues aquí se advierte sobre productos que pueden tener un riesgo sobre la salud de ciertas personas como alérgenos o productos que pueden presentar sensibilidad en el cuerpo.

La ficha técnica no pone en riesgo información privada y exclusiva de una compañía si se siguen todos los pasos que propone la legislación, por el contrario da fe de una compañía responsable con sus clientes y sus productos.

Recomendaciones

Sin duda la ficha técnica es una gran herramienta, con ella se puede promocionar un producto, tener un control sobre él, ayuda a su estandarización y los clientes se sentirán más confiados y seguros. Por eso se recomienda siempre que se desarrolle un nuevo producto tener su ficha técnica respectiva y así facilitar darlo a conocer a los clientes, porque en ella se incluye toda la información que necesita un cliente respecto al producto que vaya a adquirir, a la hora de presentar una queja o reclamo va a tener más argumentos basándose en ella y tanto el cliente como la empresa van a tener a donde remitirse para llegar a una conclusión sobre la queja.

Es importante tener en cuenta la parte de precauciones a la hora de hacer una ficha técnica, se recomienda siempre tener éste ítem pues en la revisión y en la búsqueda de otras fichas técnicas muchas omitían esta parte lo que puede generar un peligro para los consumidores al no saber los riesgos que dicho producto pueda tener sobre su salud.

Referencias

- Azúcar Pulverizada Manuelita. (2010). Recuperado de https://www.simanuelita.com/productos/azucar_pulverizada/
- Distribuidora de Químicos Industriales S.A. (2012). Propilenglicol USP. Recuperado de <http://69.167.133.98/~dqisaco/pdf/PROPILENGLICOL%20USP.pdf>
- Distribuidora de Químicos Industriales S.A. (2013). Glicerina USP. Recuperado de <http://69.167.133.98/~dqisaco/pdf/GLICERINA%20USP.pdf>
- Colors S.A. (2006) Hojas de Datos de Seguridad, Dióxido de Titanio. Recuperado de <http://www.gc-colors.es/descargas/docdow.php?id=90>
- AndesiaQuimicos. (2009). Hoja de Seguridad Bicarbonato de Sodio. Recuperado de <http://www.itsva.edu.mx/archivos/usuarios/5/archivo685.pdf>
- Aditivos Alimentarios. (2013). 481-Estearoil-2-lactilato de sodio. Recuperado de <http://www.aditivosalimentarios.com/index.php/codigo/481/estearoil-2-lactilato-de-sodio/>
- Tracoquim. (2013). Hoja de Seguridad Ácido Esteárico. Recuperado de <http://www.tracoquim.com/nocontrolado/nueva/acido%20estearico.pdf>
- FoodInfo. (2013). E472 Esteres de mono y diglicéridos. Recuperado de <http://www.food-info.net/es/e/e472.htm>
- Corporación Química Venezolana. (2000). Sorbitol USP. Recuperado de <http://www.corquiven.com.ve/esp/MSDS/MSDS-SORBITOL.pdf>
- Calidad en Alimentos. (2013). Ficha Técnica de un Producto Alimenticio. Recuperado de <http://calidadenalimentos.com/fichas-tecnicas/>

Confederación de Empresarios de Aragón. (2013). Contenido de una ficha de seguridad.

Recuperado de

http://www.crea.es/prevencion/audito/pag_int/ejemplos/4_13_5_ficha_seguridad.pdf

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. (2013). formato Único de Alimentos, Permiso Sanitario, (Decreto 4444 de 2005), Ficha Técnica. INVIMA

ICONTEC Internacional. (2011). ISO 9001. Colombia.

DQS Colombia. (2012). IQnet. Recuperado de <http://www.dqscolombia.com/>

Corporación 3D. (2012). ¿Qué es un sistema de gestión de la calidad? Recuperado de <http://www.corporacion3d.com/index.php/articulos>

Food and Drug Administration. (2013). Alergias a los Alimentos lo que Usted Debe Saber. Recuperado de

<http://www.fda.gov/downloads/Food/IngredientsPackagingLabeling/UCM239625.pdf>