



El Grupo Ariztía a la Cabeza en Seguridad Alimentaria

BVQI Chile entregó a Agroindustrial El Paico, empresa del Grupo Ariztía, el primer certificado en la norma de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria, ISO 22000: 2005, en reconocimiento a su compromiso en la seguridad e inocuidad alimentaria, convirtiéndose de este modo en la primera empresa de Chile en obtener una certificación de este tipo.



Equipo de inocuidad de Agroindustrial El Paico.

El 6 de octubre del 2006, BVQI Chile entregó a Agroindustrial el Paico Ltda., Empresa del Grupo Ariztía, el primer certificado en la norma de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria, ISO 22000: 2005, en reconocimiento por el compromiso en la seguridad e inocuidad alimentaria, convirtiéndose de este modo en la primera empresa en Chile en obtener una certificación de este tipo.

Para la empresa Ariztía esta certificación significó un reconocimiento para las importantes inversiones que han efectuado en el área de aseguramiento de calidad de sus productos por más de 25 años.

Pero, ¿qué significa obtener una certificación ISO 22000 para Ariztía, una de las empresas más importantes del sector avícola en nuestro país?

La norma ISO 22000: 2005 corresponde a un nuevo estándar internacional, diseñado para asegurar la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimenticia. Esta certificación fue desarrollada por el

Comité Técnico ISO/TC 34, el cual es presidido por un representante de BVQI, con la colaboración directa de la comisión del Codex Alimentarius, la Organización de Alimentación y Agricultura de USA (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Esta norma establece un reconocimiento para la planta El Paico por asegurar la inocuidad de sus productos en "todas las etapas del procesamiento, desde la recepción de la materia prima (pollos y pavos) hasta el despacho de productos avícolas terminados, enteros y/o trozados, frescos y/o congelados, crudos y/o cocidos", según versa el certificado otorgado por la BVQI.

En este sentido, la norma ISO 22000 puede ser aplicada a todo tipo de organizaciones relacionadas al rubro (productores primarios, fabricantes, operadores de transporte y almacenamiento, distribuidores, vendedores), así como también a empresas vinculadas en la cadena de producción como proveedores de equipos, material de empaque, productos de limpieza, aditivos e ingredientes.

Pero este reconocimiento obtenido por Ariztía no es casual y dice relación con un trabajo serio que ha implicado la participación de todas las áreas de la compañía para cumplir con el compromiso de mantener los niveles de calidad de sus productos.

¿Por qué certificarse en ISO 22000: 2005?

A pesar de que Ariztía se caracterizó desde sus inicios por mantener un profundo compromiso con la calidad de sus productos, no fue sino hasta el año 2000 en que se incrementa en la empresa la estandarización de sus procesos, como consecuencia del importante crecimiento que habían experimentado sus exportaciones a mercados altamente competitivos.

Es así como Ariztía tenía responder a la creciente demanda de sus clientes en Europa y Asia y para ello debía contar con herramientas que le permitieran otorgar tranquilidad y seguridad a sus clientes en el exterior, a través de productos certificados bajo los estándares internacionales.





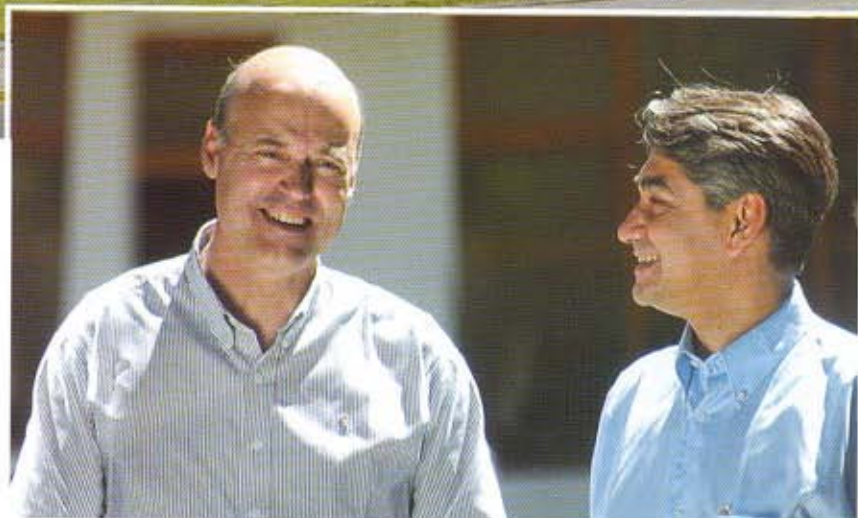
Planta Agroindustrial El Paico.

Así lo explica el Gerente de Calidad de la empresa, José Ramón Villar: "Estos Sistemas de Calidad de reconocimiento Internacional son indispensables para exportar productos a otros países. Entonces, para alcanzar estos desafíos y permanecer, es prioritario contar con normas que respondan a los estándares de calidad internacional, que son un referente mundial para comercializar y asegurar productos en el extranjero".

Según el profesional, "lo que hace esta norma ISO 22000: 2005 es unificar y armonizar una parte relevante de las normas exigidas en los mercados internacionales orientadas a gestionar la inocuidad de los productos de una manera más amplia, profunda y de mayor exigencia".

Para el ejecutivo, este reconocimiento no es casual, sino más bien es el fruto de un trabajo de varios años, orientado a fortalecer sus procesos para garantizar la inocuidad y calidad de los productos ofrecidos a sus consumidores.

"Hace cinco años estamos trabajando en implementar sistemas de calidad. Primero certificar la norma ISO 9001, Sistema de Gestión de Calidad. Pero también hemos trabajado en responder a las normativas que dicen relación con el medio ambiente, la salud ocupacional y normas específicas, como la norma BRC y HACCP", señala el Gerente de Calidad de Empresas Ariztia.



Julio Escobar, Gerente de Exportaciones

José Ramón Villar, Gerente de Calidad





Exportaciones para copar la capacidad productiva

Pese a que, en sus inicios, los negocios de la empresa estaban centrados en abastecer el mercado interno, no fue sino hasta principios de la década de los ochenta que Ariztía se interesó por orientar sus productos hacia la exportación.

Así lo explica el Gerente de Exportaciones, Julio Escobar, quien recordó que el giro hacia las exportaciones sucedió como consecuencia de los esfuerzos de la compañía por reutilizar toda una infraestructura que quedó en desuso, luego de la baja demanda de los productos en el mercado nacional, producto de la crisis económica de principios de los años ochenta.

"Las primeras exportaciones fueron destinadas al mercado asiático. Eso nos permitió utilizar nuestra capacidad productiva que estaba en desuso producto de la crisis económica del 82", reveló el ejecutivo.

De ahí en adelante, la empresa se enfocó en este nuevo negocio que fue creciendo paulatinamente. "La empresa invirtió, instalando nuevas plantas como Agroindustrial El Paico, que tenía la capacidad de faenar pavo y pollo en el mismo matadero. Esa fue la primera planta avícola en Chile autorizada para exportar a la Comunidad Europea y nos abrió las puertas de un mercado grande", explicó el profesional.

"Hace cinco años estamos trabajando en implementar sistemas de calidad. Primero certificar la norma ISO 9001, Sistema de Gestión de Calidad. Pero también hemos trabajado en responder a las normativas que dicen relación con el medio ambiente, la salud ocupacional y normas específicas, como la norma BRC y HACCP", señala el Gerente de Calidad de Empresas Ariztía.

Pollos Ariztía: a la conquista del Viejo Mundo

Para el ejecutivo de comercio exterior, el éxito de las exportaciones de pollo hacia mercados internacionales se debe a "la confianza que nos han tenido nuestros clientes en el suministro de productos de calidad. Tenemos la ventaja de satisfacer las necesidades de nuestros clientes externos, que no son bien atendidos por los grandes proveedores, pese a que no somos proveedores de grandes volúmenes".

Sin embargo, el profesional recalzó que un factor preponderante en la conquista de mercados internacionales han sido los tratados de libre comercio que Chile ha firmado con otros países. Estos acuerdos han permitido al Grupo Ariztía ingresar a países con amplia demanda de sus productos con arancel cero.





En la planta de Ariztia, la inyectora de Metalquimia, con tecnología de punta, marina la carne de pollo, por efecto "spray".

"Nosotros contamos con proveedores homologados, calificados y confiables, como es el caso de PRINAL, un socio comercial importante en envases y aditivos food grade", afirmó el Gerente de Calidad, José Ramón Villar.



Actualmente Ariztia está presente con sus productos en mercados tan diversos como México, Europa y Asia.

"Estamos cada vez más presentes en México con productos para el consumo, incluso con productos con marca como el Pavo Ahumado Ariztia. También tenemos líneas de "pechugas de pollo", aseguró el profesional.

El Gerente de Exportaciones declaró que la empresa ha orientado sus productos hacia "aquellos mercados con los que Chile tiene tratados de libre comercio y en la exportación de carnes blancas y de cortes secundarios de pollo, además de la exportación de algunos subproductos que tienen difícil venta acá o que se venden en bajos volúmenes, como las patas de pollo, los interiores, etc."

Según el experto, el segundo mercado en importancia para la empresa es la Comunidad Europea, "donde hemos penetrado en dos nichos: uno es el mercado orientado a restaurantes étnicos, el otro es el mercado industrial donde proveemos con cortes de pavo y de pollo como materia prima".

También están presentes en el mercado asiático a través de las exportaciones a Hong Kong, donde han ingresado con subproductos como patas de pollo o interiores, "o productos que no corresponden

a los cortes principales del pollo, pero nos permiten hacer un ingreso adicional", afirmó el representante de la empresa.

Finalmente, la certificación ISO 22000: 2005 que ha obtenido Agroindustrial el Paico, también repercute en toda la cadena productiva, incluso a los proveedores en el uso de insumos para alimentos. "Nosotros contamos con proveedores homologados, calificados y confiables, como es el caso de PRINAL, un socio comercial importante en envases y aditivos food grade", afirmó el Gerente de Calidad, José Ramón Villar.

Visión de futuro en el desarrollo de sus mercados

Actualmente, Ariztia está enfocada en fortalecer sus exportaciones a mercados más competitivos como EE.UU. y Europa, a través de una diversa oferta de productos que van desde pollo trozado hasta subproductos como patas de pollo e interiores.

Pese a que el consumo de pollo en el mercado nacional ya no crece a las tasas del pasado, "va a aumentar a tasas pequeñas y, probablemente, con un cambio en el tipo de producto. En la medida que el perfil y la necesidad del consumidor cambien, nosotros podemos seguir atendiendo con productos de mayor valor agregado", termina reafirmando el Gerente de Exportaciones, Julio Escobar.