



GRUPO EMPRESARIAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
EMPRESA PRODUCTOS LACTEOS HOLGUIN
DIRECCIÓN CONTROL Y ANALISIS DE LA PRODUCCION

POLÍTICA DE CALIDAD

2020



“ NUESTRA EXISTENCIA
DEPENDE DE NUESTROS
CLIENTES, SATISFACER
SUS REQUERIMIENTOS
DEBE SER NUESTRO
PRINCIPAL PROPÓSITO.-
ESTO LO PODEMOS HACER
SOLO SI PONEMOS
CALIDAD EN TODO LO QUE
HACEMOS.”



Para ser exitoso no tenemos que hacer cosas extraordinarias, haz cosas ordinarias, extraordinarias bien. la CALIDAD, es el RESPETO AL PUEBLO”

che



Política de calidad

Objetivos:

- 1- Producir con la calidad que tenemos pactadas con el cliente o no se puede producir.
- 2- Desarrollar el concepto de “Cliente Interno”, todo producto que tenga problemas de calidad que afecten su inocuidad o dañen el prestigio de la empresa, no pueden salir a la venta.
- 3- Todas las UEB por líneas productivas tienen que disponer de la Licencia sanitaria de producción, así como el registro sanitario, de los alimentos elaborados.
- 4- Implantar los programas de Buenas Prácticas de Manufactura, creando en cada UEB el grupo de auditoría de calidad con un procedimiento de su ejecución y funcionamiento.
- 5- Declaración de Laboratorio Competente, que garantice el monitoreo de los procesos productivos, las acciones correctivas, de seguimientos y la certificación de la conformidad.
- 6- Trabajar en los diagnósticos por líneas de producción el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP). Actualizar y aprobar un cronograma para su implantación y posterior certificación del Sistema de Inocuidad.
- 7- Incrementar producciones para el Turismo.
- 8- En el sistema de trabajo de cada área precisar las tareas a evaluar que permita actuar como cliente interno convirtiéndonos en gestores de la calidad.



Declaración de la política:

La Empresa de Productos Lácteos se ha pronunciado por perfeccionar el control de la calidad, realizando un conjunto de actividades de tal forma que disminuyan los costos asociados al producto por la necesidad de ser más eficientes, y esta va aumentando en la medida de que transita de la inspección de la calidad a la gestión total de la calidad, esta constituye una filosofía de dirección orientada a la creación de nueva cultura organizacional enfocada hacia la calidad, que genera un cambio en la forma de interpretar y actuar de todos los miembros de la organización a través de un liderazgo eficaz, consolidando la implementación de una gestión de la calidad que permita garantizar la mejora continua de nuestros productos y la inocuidad de los mismos.

Se requiere del desarrollo de un grupo de actividades relacionadas con Calidad que abarca todas las etapas del ciclo de vida del producto. Partiendo de la responsabilidad individual que cada miembro de la Empresa tiene con la calidad de las producciones y cuyas actuaciones deben estar acorde a los siguientes principios:

1. Un cliente no interrumpe nuestro trabajo porque él es el objetivo de nuestro trabajo.
2. La calidad de nuestros productos es tarea primordial de todos los miembros y objetivo fundamental de la Empresa para satisfacer al cliente.
3. Cada trabajador debe estar debidamente capacitado, tendrá dominio de sus funciones, para lo cual se impartirán cursos y seminarios y lograr mayor profesionalidad de los técnicos del área.
4. Nadie está facultado a poner en riesgo la calidad de nuestras producciones y la reputación de la empresa.
5. Respetar el cumplimiento del proceso y análisis sistemático de los resultados de los mismos, como medio para evaluar el cumplimiento de los objetivos de calidad.
6. Lograr la adecuada calibración y verificación de los medios, tanques y equipos del laboratorio y la industria necesarios para la evaluación de la calidad del producto.
7. Nadie está facultado para decidir afectar la calidad de ningún producto bajo ninguna circunstancia.
8. Respetar las formulaciones diseñadas para cada producto. Los cambios que pudieran originarse por causas justificadas deberán ser mediante aprobación de las áreas técnicas de la empresa, Dirección Técnica del GEIA y autorizada por el Presidente y estar enmarcadas en un período para su retorno a la normalidad.
9. Cada nuevo producto debe llevar la documentación técnica necesaria para el aseguramiento de la calidad en las producciones.
10. La contratación de la materia prima deben llevar las especificaciones de calidad requerida y exigir la misma a la hora de comprarla.



11. Mantener las acciones con el MINAGRI y las Empresas Pecuarias con el objetivo de elevar la calidad de la leche recibida en planta.
12. Fortalecer el trabajo de los Comités de Calidad en la solución de los problemas, y que las direcciones administrativas estimulen y atiendan las iniciativas creadoras.
13. Desarrollar auditorías internas de la calidad para comprobar en cada UEB el cumplimiento de la política de calidad.
14. No se realizarán producciones en líneas que presenten problemas tecnológicos que provoquen afectaciones groseras de la calidad.
15. Todas las afectaciones de calidad se informarán por la propia UEB a la dirección técnica de la empresa ante las 24 horas y ésta a los organismos rectores que corresponda.
16. Las botijas y carros termos serán inspeccionados por el laboratorio después de fregado, autorizado su utilización, así como las líneas para comenzar a producir y durante el proceso productivo.
17. Detener el proceso productivo siempre que se corra el riesgo de contaminación microbiológica o que pueda ocasionar desvíos del producto a otro destino.
18. Lograr disminuir los desvíos y alcanzar cero decomisos actuando todo en el autocontrol, actuando no como Inspectores de la calidad con la separación de las unidades buenas y malas, sino como gestores de la calidad, previendo los defectos de nuestros productos e integrar los esfuerzos hacia el logro de la calidad.

Hay que tener la percepción de riesgo por parte de dirigentes y trabajadores en las áreas productivas mitigando las causas y condiciones que puedan ocasionar problemas de calidad e inocuidad en la cadena alimentaria.

La Calidad no es del que la produce o inspecciona es de todos los trabajadores. Actuando como gestor total de la calidad cuya esencia es la extensión del logro de la calidad a todas las actividades que realiza la Empresa.

La Calidad le interesa a usted porque:

- ❖ Desea satisfacción en su trabajo.
- ❖ Quiere ser respetado.
- ❖ Desea disfrutar de su trabajo.
- ❖ Quiere realizar bien su tarea.
- ❖ Desea estar orgulloso de trabajar en su Empresa.



GRUPO EMPRESARIAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
EMPRESA PRODUCTOS LACTEOS HOLGUIN
DIRECCIÓN CONTROL Y ANALISIS DE LA PRODUCCION

Política de calidad 2019

Plan de Acción.

No	Tareas y aseguramientos	Fecha	Ejecuta	Responsable
1	Código de Práctica de Higiene			
1.1	Impartir seminarios en los Talleres de Calidad	Trimestral	Normalizador	Especialista Principal de calidad.
1.2	Cada fábrica realizará conferencias por línea de producción y la evidencia del encuentro lo despachará en el mes correspondiente.	Mensual	J' Laboratorio y Producción	Director UEB
1.3	Realizar encuestas para conocer el criterio de los trabajadores	Trimestral	J' Laboratorio	Director UEB
2	Condiciones de Modelo en Orden y Limpieza			
2.1	Realizar inspecciones sorpresivas por líneas, señalando las deficiencias detectadas con carácter colectivo e individual en matutino.	Diario	J' Laboratorio y Producción	Director UEB
2.2	Evaluar en los Consejillos del Combinado, con un chequeo semanal el cumplimiento de las medidas constructivas y de mantenimiento.	Todos los martes	J' Mantenimiento	Director UEB
2.3	Evaluación mensual a los centros no productivos y chequeos sorpresivos.	Mensual	Especialista Principal de calidad.	Director Funcional
3	Licencia Sanitaria			
3.1	Trabajar en el inventario de problemas de la Línea de Soya Combinado con un chequeo semanal.	Semanal	J Mtto. y Producción	Director UEB
3.1.2	Mantener el trabajo que dio lugar a los registros sanitarios de los Quesos certificados, los Helados, el Yogur y los derivados y Mezclas físicas.	Diario	J' Laboratorio y Producción	Director UEB
3.2	Crear condiciones para evaluación físico-química de la producción en Establecimiento Banes y fábrica de Helados Mayarí.	Octubre / 2020	Director UEB	Director Funcional



**GRUPO EMPRESARIAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
EMPRESA PRODUCTOS LACTEOS HOLGUIN
DIRECCIÓN CONTROL Y ANALISIS DE LA PRODUCCION**

3.3	Obtener la Licencia Sanitaria de la línea de yogur de Soya de la UEB #1, considerando todos los productos que se elaboran.	Febrero /2020	Director UEB	Especialista Principal de calidad.
3.4	Disponer de local para la evaluación sensorial y análisis microbiológicos para la competencia técnica de laboratorio.	Noviembre /2020	Director UEB	Director Funcional
4	Filtros Sanitarios e Higiene ambiental			
4.1	Evaluar por UEB las Líneas de producción que cumplan con la NC 512: 2017	Trimestral	Director UEB	Especialista Principal de calidad.
4.2	Amenaza Medio Ambiente			
4.2.1	Evaluar las condiciones y funcionamientos del sistema de disposición de residuales; acumulación de suciedad de condensación y desprendimientos de partículas.	Mensual	J' Laboratorio y Mtto.	Director UEB
4.2.2	Realizar seminario y conferencia sobre la amenaza del medio ambiente y análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control.	Trimestral	Especialista de Medio Ambiente y Capacitación	Directores Funcionales
4.2.3	Chequeo de las instalaciones de desecho sólido y su recogida, evitando el anidamiento de plagas y roedores.	Diario	Área de servicio	Director UEB
5	Resolución 3 del GEIA			
5.1	Chequeo y control del funcionamiento de la Comisión de Hechos Graves de Calidad e Higiene (desvío o decomiso de materia prima y productos).	Mensual	Especialistas de Calidad	Director UEB
5.2	De ocurrir alteraciones organolépticas u otros defectos que sean necesarios los desvíos o decomiso cumplir los acápites de Resolución 3 y Control Interno.	Diario	Especialistas de Calidad	Director UEB
6	Laboratorios Competentes			
6.1	Realizar el diagnóstico de UEB # 4 con la ONIE	Marzo/2020	J' Laboratorio	Director UEB
6.2	Solicitar la comprobación de Laboratorio	Octubre /	Director UEB	Especialista



**GRUPO EMPRESARIAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
EMPRESA PRODUCTOS LACTEOS HOLGUIN
DIRECCIÓN CONTROL Y ANALISIS DE LA PRODUCCION**

	Competente para su Certificación de la UEB #1.	2020		Principal de Calidad.
7	Capacitación			
7.1	Curso análisis de aguas.	Junio/2020	Especialista en Capacitación	Director UEB
7.1.1	Realizar un taller con los técnicos del Combinado, Levisa y Moa para analizar problema de las Calderas.	Junio/2020	Especialista en Capacitación	Director UEB
7.2	Curso BPL Microbiología	Septiembre/2020	Especialista en Capacitación	Director UEB
7.2.1	Realizar encuentro con los técnicos que atienden la microbiología en las Fábricas	Octubre /2020	Especialista Principal de Calidad	Director Funcional
7.3	Curso BPL Físico Químico	Septiembre/2020	Especialista en Capacitación	Director UEB
7.4	Taller de Evaluación Sensorial	Septiembre/2020	Especialista en Capacitación	Director UEB
7.5	Sistema de Gestión de la Calidad	Mayo/2020	Especialista en Capacitación	Director UEB
8	Comité de Calidad			
8.1	Impartir cursos de Técnica Básica a todos los miembros del Comité en coordinación con la ONIE y OTN	Trimestral	Especialista en Capacitación	Director UEB
8.2	Continuar despachando el trabajo realizado por los Comités, que todos alcancen la condición de buen desarrollo presentando como mínimo un trabajo en los activos y se incluya en el Plan Temático.	Día 3 de cada Mes	Especialistas de Calidad	Director UEB
9.0	Evaluación Sensorial			
9.1	Perfeccionar la evaluación sensorial con las	Diario	Comisión	J' Laboratorio y



**GRUPO EMPRESARIAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
EMPRESA PRODUCTOS LACTEOS HOLGUIN
DIRECCIÓN CONTROL Y ANALISIS DE LA PRODUCCION**

	técnicas y medios, según los PAES.			Director UEB
9.1.1	Comprobación del adiestramiento de los catadores de todas las comisiones creadas.	Mayo / 2020	Especialistas de Calidad	Director UEB
9.2	Funcionamiento correcto de las C. E. S, realizándose comprobaciones según 20/90	Abril / 2020	Especialista. Calidad	Director UEB
10.0	Plan de Financiamiento			
10.1	Aseguramientos de las mediciones	Marzo 1 ^{ra} etapa / 2020	Metrólogo establecimientos.	Metrólogo Empresa
10.1.1	Recursos para comprar y verificación de los medios de medición.	Marzo 1 ^{ra} etapa / 2020	Metrólogo establecimientos.	Metrólogo Empresa
10.2	Aseguramiento de la calidad	Marzo 1 ^{ra} etapa / 2020	Metrólogo establecimientos.	Metrólogo Empresa
10.2.1	Registros sanitarios, cristalerías, utensilios, modelos, etiquetas, reactivos y medios de cultivo.	Marzo 1 ^{ra} etapa / 2020	Especialista Calidad	J' Dpto
10.3	Aseguramiento a plan de medidas Salud Pública, Veterinaria, ONIE, OTN.	Marzo 1 ^{ra} etapa / 2020	Metrólogo establecimientos.	Metrólogo Empresa
10.3.1	Recursos para cumplir el plan de medidas higiénicas sanitarias, haciendo una evaluación del problema y su solución	Marzo 1 ^{ra} etapa / 2020	Especialista en Normalización	Director UEB
11.0	Despacho GEIA.			
11.1	Asistir a los despachos	Trimestre	Especialista Principal Calidad	Director Funcional
11.2	Traer recursos asignados y cultivos.	Trimestre	Especialista Principal Calidad	Director Funcional
12.0	Transporte.			
12.1	Continuar la selección de vaquerías de leche de acopio buena para queso de turismo	Mensual	J' Dpto. Acopio	Director Comercial
12.2	Ir adecuando los horarios de distribución en	Mensual	Administrador	Director



GRUPO EMPRESARIAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
EMPRESA PRODUCTOS LACTEOS HOLGUIN
DIRECCIÓN CONTROL Y ANALISIS DE LA PRODUCCION

	coordinación con comercio para disminuir los daños que produce las inadecuadas condiciones de transportación y en los puntos de expendio del producto		es	Comercial
12.3	Obtener Licencia Sanitaria (no menos de 4 vehículos distribuidores de alimento)	Marzo / 2020	Jefe de Transporte	Director Comercial y Especialista Principal Calidad



**GRUPO EMPRESARIAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
EMPRESA PRODUCTOS LACTEOS HOLGUIN
DIRECCIÓN CONTROL Y ANALISIS DE LA PRODUCCION**
