



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
GASTRONÓMICAS

CONTROL DE CALIDAD

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

12 DE ABRIL DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

CONTROL DE CALIDAD

El control de calidad es una forma de verificar el estándar de un producto o servicio durante su proceso de elaboración y sirve para reducir la probabilidad de insertar productos con fallas en el mercado.

Su nombre lo indica: controlar la calidad. Entendiendo este último concepto como las condiciones que debe cumplir un producto para que sea consumido o utilizado por el usuario o cliente.

El control de calidad es fundamental en cualquier proceso industrial ya que permite hacer un seguimiento a las acciones productivas y así eliminar errores, fallas o defectos.

De la misma forma, el control de calidad permite evaluar la eficiencia de los sistemas y con ello ver qué procedimientos pueden mejorarse y cuáles deben corregirse, ya que las causas de dichas desviaciones y errores en la fabricación de productos provienen de otro proceso que debe ser detectado y corregido.

Es importante considerar que el control de calidad no se encuentra sólo en una parte de la cadena de producción, sino durante la cadena de producción, a través de procesos administrativos de chequeo, verificación visual, testeo y análisis.

Sin embargo, el control de calidad es posible realizarlo por cualquier persona de la organización y en cualquier momento. Esto quiere decir que el control de la calidad es responsabilidad de todos los que trabajan en la elaboración y de bienes y servicios, advirtiendo errores, alertando sobre fallas o procesos que se están ejecutando de manera incorrecta.

EJEMPLO

En la elaboración de productos alimenticios el control de calidad es imprescindible, porque no solo impacta en la experiencia del consumidor, sino que también debe cumplir con la reglamentación sanitaria vigente, cuestión que es supervisada por las autoridades de salud de cada país.

En este sentido, los controles de calidad miden, por ejemplo:

- Proporción adecuada de los ingredientes por porción.
- Estado de los ingredientes al momento de la elaboración de los alimentos, verificando que no haya caducado su fecha de vencimiento.
- Inocuidad de los operarios al momento de la manipulación de alimentos, vigilando que cumplan con todas las normas de higiene y seguridad.
- Correcto sellado de los envases.
- Temperatura óptima de almacenamiento.
- Condiciones óptimas para el traslado en sus respectivos medios de transportes.

Esta tarea involucra el esfuerzo de personas, implementación de sistemas de información, medios de comunicación efectivos y alertas oportunas para advertir aquellas desviaciones, y así evitar pérdidas para la compañía.

No obstante, no hace falta tener una gran compañía para aplicar sistemas de control de calidad, ya que, si se tiene un emprendimiento, un pequeño negocio, basta con evaluar constantemente cada etapa del proceso productivo y recoger aquellas fallas o errores más frecuentes, para corregirlos e ir mejorando de a poco, alcanzando con ello la calidad total.