

INPROVO presenta a la “Gente del Huevo”

Entrevista a Sandra Montejano, Directora Gerente de Alimentación y Dirección de Marketing Estratégico y de Producto de AENOR.

Como consumidores, buscamos productos y marcas en las que confiar para la alimentación de nuestra familia. Detrás de las certificaciones se encuentran profesionales que velan por darnos esas garantías. Es el caso de Sandra Montejano, Gerente de Alimentación y Dirección de Marketing Estratégico y de Producto de AENOR Internacional, S.A.U., una de las protagonistas de “Gente del Huevo” que nos explica en qué consiste su trabajo diario.

¿Qué es AENOR y como asegura al consumidor que las certificaciones que otorga son totalmente independientes?

AENOR tiene como principales funciones las de la evaluación de la conformidad (certificación, verificación, validación, inspección y ensayos), la formación y los servicios de información.

Nuestro lema es contribuir a la transformación de la sociedad creando confianza entre organizaciones y personas; y la independencia queda asegurada gracias a nuestra imparcialidad, rigor y transparencia en nuestras actuaciones.

¿Cuál es su función en lo que se refiere a la alimentación y producción de alimentos?

En alimentación, de una época a esta parte, el consumidor demanda a las empresas veracidad y transparencia. Nosotros ayudamos a que esas empresas puedan demostrar su compromiso.

Eso se plasma en más de 3.000 certificados en el sector agroalimentario que abarcan tanto la seguridad alimentaria como la certificación de características de interés para el consumidor con aspectos ligados al bienestar animal, la cadena de frío, la sostenibilidad en sus tres vertientes y la Responsabilidad Social.

Contamos con un laboratorio que se ha convertido en el centro de referencia en los análisis del sector alimentario, y que abarcan tanto controles físico-químicos, como microbiológicos y organolépticos.

¿A qué certificaciones está sometido el sector del huevo de puesta español?

El sector del huevo de puesta español cuenta con certificaciones en el ámbito de la seguridad alimentaria, por ejemplo. Así mismo, sus proveedores pueden contar con todas las certificaciones relativas al material en contacto con los productos, así como la logística de los mismos. Y con certificaciones que responden a preocupaciones actuales del consumidor, tales como bienestar animal, la crianza de animales sin antibióticos, el etiquetado facultativo de huevo, la gestión ganadera, etc

También existen certificaciones relativas a la exportación de productos a terceros países; y no nos olvidemos de las certificaciones relacionadas la sostenibilidad en sus tres vertientes: social, económica y ambiental. El abanico de certificaciones en materia de calidad, seguridad alimentaria y tendencias de consumidor es muy amplio.

¿Qué es lo que hace un certificador de AENOR cuando acude a una granja o a una empresa de producción de huevos?

Lo primero que hace el auditor al acudir a la industria o a la granja es una reunión inicial en la que explica todas las actuaciones que se van a realizar, así como los tiempos de auditoría.

Después comienza la auditoría en la que el auditor evalúa tanto in situ como documentalmente que la empresa cumple con todos los requisitos necesarios. Lo más importante es comprobar que el estándar está correctamente implantado y que el autocontrol de la empresa es eficaz, ya que esto es lo que garantiza que las actuaciones del día a día son efectuadas por la empresa y sus empleados de manera adecuada.

Al finalizar, el auditor realiza una reunión final en la que expone, si las hay, todas las desviaciones detectadas, la gravedad de las mismas y los plazos de actuación que, a su vez, irán reflejadas en un informe de auditoría. Después de esto la empresa deberá presentar un plan de acciones correctivas y se solicitarán evidencias de implantación y cierre o incluso conllevará la necesidad de realización de una auditoría extraordinaria para verificar que los problemas detectados han sido solucionados.

Si algún parámetro no se cumple, ¿cómo se procede?

Cuando existen “No Conformidades Críticas”, la actuación por parte de la entidad de certificación es no conceder la certificación, retirarla o suspenderla.

Cuando existen “No Conformidades Graves”, la empresa debe enviar un plan de acciones correctivas con responsables y evidencias de implantación y cierre de las mismas que la entidad de certificación valora. En caso de que sigan surgiendo dudas sobre las mismas, la entidad de certificación propondrá la auditoría extraordinaria.

En cuanto a las “No Conformidades leves”, la empresa debe enviar a la entidad de certificación las acciones correctivas con los responsables y los plazos estimados de actuación.

¿Hacia dónde se orientará la labor de las certificadoras en un futuro inmediato?

Hay estudios que indican que los alimentos cambiarán más en los próximos años que en los últimos 50, debido a las nuevas tendencias de consumo y a la transformación digital, que está comenzando a llegar al sector. AENOR está en continua innovación, formándonos, adaptándonos y respondiendo de manera inmediata a las nuevas preocupaciones y necesidades del mercado. Aspectos tales como el Blockchain o las

preocupaciones relacionadas con la sostenibilidad o la producción responsable, hacen que estemos en constante innovación y adaptación a las mismas.

El consumidor es cada vez más exigente y demanda más información, por lo que debemos tratar entre todos es de darle información veraz y completa. Vivimos en la era de la omnicanalidad y de las redes sociales, lo que a la vez facilita y dificulta que el consumidor tenga información de calidad.

Hay una clara tendencia en la mayoría de los esquemas de certificación alimentaria a la realización de auditorías no anunciadas, aportando sin duda alguna este tipo de evaluación una mayor confianza a todas las partes interesadas.