

¿Qué es Control de Calidad?

Se conoce como control de calidad a ciertos procesos de las empresas para **verificar la calidad estándar** de un producto o servicio.

Esta evaluación se debe realizar durante el proceso de elaboración y funciona para disminuir la probabilidad de ofrecer productos con alguna falla a los usuarios una vez se encuentren en el mercado.

Para lograr un buen estándar de calidad el producto o servicio tendrá que **cumplir con ciertos parámetros** establecidos por la empresa y la ley. Finalmente, el producto tendrá que satisfacer la necesidad de los clientes y esto se logra a través de un producto estandarizado.

Es muy importante realizar este control en cualquier proceso industrial debido a que se pueden eliminar posibles errores con mayor eficiencia.

Al mismo tiempo, el control permite hacer una **evaluación precisa** de cada uno de los sistemas de producción que se involucran al momento de crear un producto o servicio.

De esta manera es posible mejorar y corregir procedimientos para evitar errores de fabricación que puedan perjudicar a la marca.

¿Cómo se implementa el control de calidad en las industrias?

Antes de implementar el proceso de control de calidad en cualquier industria o compañía, es necesario realizar un diagnóstico previo. En él, se deben **conocer los procesos claves** de producción y cada uno de los instrumentos que se ven involucrados en las etapas de producción.

Una vez se consideren todos estos puntos hay que tener en cuenta que los controles de calidad no solo se implementan en la cadena de producción.

Este control se debe llevar a cabo a través de **todos los procesos administrativos** de chequeo, testeo, verificación visual y análisis realizados en la empresa.

Sin embargo, estos procesos no requieren de un profesional que los aplique, ya que lo puede realizar cualquier persona con conocimiento que sea parte de la organización.

Tampoco hay un tiempo o momento específico para realizar este control, ya que puede hacerse cada vez que se quiera.

En este sentido, el control de calidad del producto o servicio a ofrecer en el mercado debe ser **responsabilidad de todos los participantes** en el proceso.

De esta manera resulta más sencillo advertir sobre errores, ubicar fallas y ejecutar procesos de creación de una forma más eficiente y con el menor número de errores posibles.

Cuando se realiza de una manera constante la verificación de los productos es posible llevar la información del **tiempo y los recursos utilizados**.

De esta manera el proceso de control funciona tanto para garantizar la buena calidad de los productos, como para medir la eficacia y eficiencia de la cadena productiva entera.

Control de calidad en los productos alimenticios



Las empresas productoras de alimentos son una de las industrias que **más controles de calidad** debe llevar a cabo. Esto se debe a que el producto no solo debe gustar a los consumidores, sino que debe cumplir con todos los procesos sanitarios que exigen las autoridades de la salud.

Por esta razón los controles de calidad en este tipo de empresas suelen ser los siguientes:

- Verificar la **proporción correcta** de cada uno de los ingredientes por porción.
- Estudiar la **eficiencia de cada operario** del proceso para verificar la correcta manipulación de alimentos en todo momento. Esto confirma que cada uno de los involucrados en la producción alimentaria cumpla con las normas de higiene y seguridad necesarias.
- Observar el **estado de todos los ingredientes** en la elaboración del producto, de esta manera se verifica que ninguno se encuentre en descomposición o haya caducado su vencimiento.
- **Verificación de sellado** de envases en caso de ser productos de este tipo.
- **Temperatura correcta** para el almacenamiento de los

alimentos de manera adecuada.

- Traslado de los productos con **medios de transporte capacitados** que no perjudiquen bajo ninguna circunstancia a los alimentos.

Dependiendo del alimento los procesos pueden variar y aumentar, sin embargo, este ejemplo funciona para todo tipo de compañías, no solo alimentarias.

Esto se debe a que si se ofrece algún servicio o producto al mercado se requiere la **implementación de sistemas eficientes**. Los medios de comunicación también deben ser calificados y cada proceso debe tener su alerta en caso de alguna falla.

De esta manera se evita cualquier tipo de pérdida para la empresa creadora.