



¿CUÁLES SON LOS RETOS al implementar auditorías remotas en la industria?

En el marco del congreso internacional Global Food Safety Initiative (GFSI), los conferencistas destacaron los avances de las auditorías remotas y los aprendizajes del proceso.

Las auditorías remotas han estado tomando relevancia desde la entrada del COVID-19 a las vidas y a las fábricas. Esto, teniendo en cuenta que nunca había sido tan evidente la importancia de monitorear los sistemas desde la virtualidad.

Y no es para menos: la entrada de la tecnología a los entornos laborales ha traído varios beneficios para los inspectores, tales como la eficiencia, facilidad y detalle, reduciendo la necesidad de traslados, sin embargo, es un sistema retador, según destacaron los expertos en el GFSI.

“GFSI comenzó con una pregunta simple: ¿existe evidencia científica válida que demuestre que podemos ofrecer el mismo nivel de seguridad mediante una auditoría remota facilitada por video que mediante una visita al sitio? La respuesta simple es no”, dijo Alan Gillies, director gerente de AGLC.

Innovación

Si bien las auditorías se han pensado en diferentes maneras desde antes, la pandemia aceleró el proceso. “Hemos estado considerando la auditoría remota mucho antes de COVID. Ha habido mucha innovación, debido a la pandemia, y ha sido una oportunidad de aprendizaje”, dijo Yunling Zheng, director de proyectos y jefe de estandarización de procesos de Cargill (China).

Varias personas dijeron que querían volver a realizar auditorías correctamente, lo que sugiere que las personas ven esto como una solución provisional.

Por tanto, el principal reto al que se enfrenta esta modalidad es la innovación, debido a que no es suficiente con hacer una videollamada con el auditor, sino que es necesario ir más allá, usando herramientas y metodologías que aseguren el proceso.

Por ejemplo, las cámaras de alta resolución, que tengan acceso a cada lugar, por más remoto que sea, es una de las prioridades, una de las soluciones aplicadas por Cargill: cámaras de vista general, mientras que otras están enfocadas en el detalle.

Comunicación

Zheng explicó que en Cargill hicieron la prueba: auditaron desde una sala de control y luego el inspector fue directamente al lugar. Pero ¿qué desafíos encontraron? La tecnología puede pensarse como una herramienta que, si se sabe usar, puede ayudar, recopilando datos, sin embargo, los seres humanos aún no confían en estos sistemas y por eso el auditor fue directamente a cerciorarse del trabajo.



“Varias personas dijeron que querían volver a realizar auditorías correctamente, lo que sugiere que las personas ven esto como una solución provisional y quienes intentan auditorías remotas generalmente lo hacen con sus sitios de bajo riesgo. Hubo una falta de creencia en algunas respuestas de que podríamos llegar al mismo nivel de confianza”, afirmó, por su parte, Gillies.

En este sentido, para igualar a la auditoría tradicional, Zheng explicó la importancia de desarrollar sistemas que permitan la conversación previa a la inspección, para no interrumpir la auditoría remota, puesto que una de las limitaciones era que la configuración remota disminuyó la discusión.

Preparación

Uno de los retos más importan-

tes en las auditorías remotas, conforme destacaron los expertos, es vencer la idea de que la utilización de nuevas tecnologías va a reemplazar a los humanos, debido a que, al contrario, este sistema facilitaría el trabajo.

“Cambiamos la forma en que trabaja la gente, pero no nos deshacemos de ella por completo. Si pasa de un sistema de auditoría de instantáneas a uno que se basa en el monitoreo continuo, eso nos puede dar mucha confianza para que podamos ver lo que está sucediendo todo el tiempo y no solo entre auditorías”, dijo Gillies, en GFSI.

De tal modo que es necesario empezar a preparar auditores digitales, que comprendan la configuración de estos sistemas y que, al tiempo, puedan aprovechar la data en tiempo real, para sacar las conclusiones correctas.

aoxlab

¿Estás desarrollando alimentos funcionales y productos antioxidantes?

En el laboratorio Aoxlab desde hace 9 años nos hemos especializado en análisis que validen las propiedades nutricionales de los alimentos, principalmente aquellas que hablen de su poder antioxidante o funcional.

En este recorrido hemos testeado más de 2000 productos de la canasta latinoamericana con propiedades antioxidantes y hemos realizado más de 360.000 pruebas de laboratorio. Es por esto, que hoy ofrecemos nuestro sello antioxidante como una insignia que garantiza que el producto ha sido testeado y tiene actividad antioxidante.

Este sello antioxidante se caracteriza porque para cada producto reporta el valor ORAC (Oxygen radical absorbance capacity), el cual es un valor que fácilmente puede ser comparable con datos ya reportados en la literatura científica y en las bases de datos comerciales de valores ORAC publicadas por la FDA. Un valor alto de ORAC está relacionado con un producto rico en antioxidantes.

Les presentamos algunos resultados promedio de nuestra investigación en productos comerciales en América Latina:

Productos	Valor ORAC (umoles TEAC/100g)
Aceites y grasas	14000
Bebidas hidratantes (con frutas)	850
Cacao y derivados	19000
Mucilago de café	10000 - 47000
Café y derivados	800 - 35000
Carnes blancas	800
Confitería (con frutas)	1200
Frutos rojos	32000 - 100000
Hierbas y especias	40000
Huevos	600
Suplementos alimenticios	9000 - 170000

¿Qué esperas para poner nuestro sello antioxidante a tus productos?

