

Acreditación en la Norma ISO 17025:2005 de los laboratorios de Tacuarembó y Treinta y tres

Ing. Agro. Natalia Queheille
Asesora de ACA

En el año 2010, en el marco del Proyecto de Transferencia de Conocimiento Analítico-Tecnológico al Sector Arrocerero con el LATU, se desarrollaron varias actividades de capacitación y talleres de implementación de las Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL) en los Laboratorios de Tacuarembó y Treinta y Tres.

Como resultado de ello, se uniformizaron todos los documentos (protocolos e instructivos de trabajo), agregándoles códigos y número de revisión para su mejor control. Además, se sistematiza la calibración de los equipos e instrumentos, contando así con los informes de calibración que permiten al Laboratorio adecuar los mismos para su correcto funcionamiento.

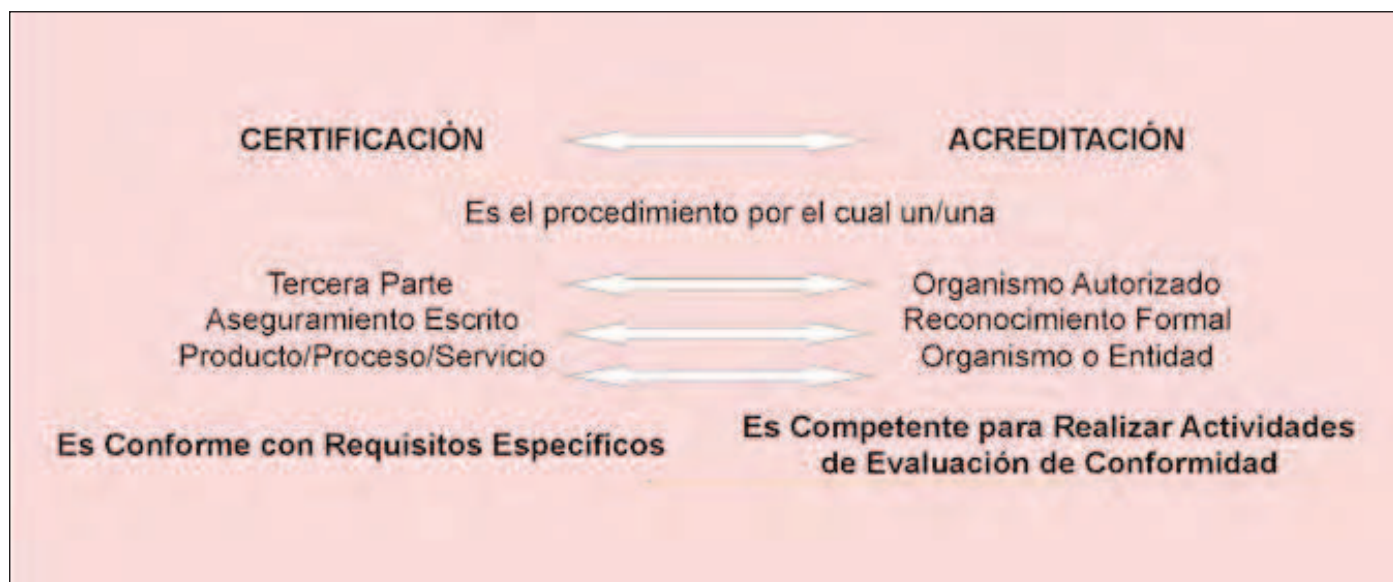
A partir de esta experiencia, la Directiva de la ACA decide

que los Laboratorios deben ser auditados para verificar el funcionamiento de los mismos y asegurarse de que los ensayos se realizan correctamente.

A nivel de los Laboratorios de Ensayos pueden seguirse dos caminos: Certificar o Acreditar. Para tener claro ambos conceptos, se detallan a continuación sus definiciones y las diferencias entre los mismos:

Certificación: Procedimiento por el cual una tercera parte asegura por escrito que un producto, proceso o servicio está conforme con requisitos especificados.

Acreditación: Procedimiento por el cual un organismo con autoridad técnica reconoce formalmente que una organización o persona es competente para desarrollar tareas específicas de evaluación de la conformidad.



Dado que los Laboratorios tienen la finalidad de evaluar la conformidad del arroz recibido, considerando el Decreto 321/988 y la capacidad técnica de quienes realizan los análisis, la Directiva de la ACA se plantea el objetivo de Acreditar a los Laboratorios y contar con un Certificado que avale los ensayos acreditados.

Por qué Acreditar y no Certificar a los Laboratorios?

- La certificación ISO 9001 no demuestra en sí misma la competencia del Laboratorio para producir resultados técnicamente válidos.
- La Norma ISO 17025 “Requerimientos Generales para la Competencia de Laboratorios de Ensayo y Calibración” contiene todos los requisitos que los laboratorios de calibración y ensayo deben cumplir si desean demostrar que operan bajo un sistema de calidad, que son técnicamente competentes y que son capaces de generar resultados técnicamente válidos.
- Los Laboratorios de Ensayo y Calibración que cumplen con esta norma internacional también operan en concordancia con ISO 9001:2008.
- La operación del sistema de gestión garantiza el mantenimiento de dicha competencia técnica.

Beneficios de la acreditación:

- Reconocimiento de la competencia técnica de los laboratorios y organismos de certificación acreditados, indicando que merecen confianza en sus reportes y certificados al ser evaluados por una entidad independiente bajo criterios internacionales de amplia aceptación que implican un lenguaje universal.
- Contribución a la facilitación del comercio internacional con normas y criterios de acreditación uniformes aceptados internacionalmente.
- Aceptación de resultados de evaluación de conformidad de laboratorios y organismos de inspección y cer-

tificación acreditados del país exportador.

- Reducción de duplicación de análisis y demoras en el acceso a mercados.
- Apertura de nuevos mercados debido a la confianza.
- Normas y criterios de acreditación son uniformes en todo el mundo.
- Reconocimiento Nacional e Internacional mediante Acuerdos Multilaterales de Reconocimiento Mutuo entre Organismos de Acreditación.

Cabe mencionar que lo que se acredita es el ensayo; no se acredita al Laboratorio en su conjunto. Por ello, se resolvió en esta oportunidad acreditar: HUMEDAD Método Estufa y Método Rápido, % de BLANCO TOTAL, % de GRANO ENTERO y GRADO DE BLANCURA.

Tomada la decisión, se busca el apoyo técnico del LATU para la implementación de esta Norma en ambos Laboratorios. Es así que en octubre del 2012 se comienza a trabajar conjuntamente con los técnicos del LATU en el diseño e implementación del Sistema de Gestión según los requerimientos de la Norma ISO 17025:2005.

Las etapas realizadas fueron:

- Diagnóstico
- Diseño, Desarrollo e Implementación del Sistema de Gestión de Calidad
- Evaluación de la Conformidad del Sistema de Gestión de Calidad con los requisitos normativos (Auditorías Internas realizadas por el LATU y Auditorías Externas realizadas por el Organismo Uruguayo de Acreditación (OUA).

En el marco del diseño e implementación del sistema, se definió la Política de Calidad para los Laboratorios de Treinta y Tres y Tacuarembó, aprobada por la Comisión Directiva el 5 de agosto de 2013:

POLÍTICA DE CALIDAD DEL LABORATORIO DE LA ACA

En base a la política de calidad de la ASOCIACIÓN CULTIVADORES DE ARROZ, la Comisión Directiva se compromete a establecer los lineamientos estratégicos generales y a brindar los recursos para cumplir con la misma, la calidad del servicio y el desarrollo del Sistema de Gestión de la Calidad según la Norma UNIT ISO/IEC 17025 y demás requisitos legales y reglamentarios.

El Laboratorio brinda a productores e instituciones vinculadas al sector arrocero el análisis de su arroz, como referencia para su negociación, comercialización y desarrollo de cultivares.

El Laboratorio utiliza metodologías analíticas validadas, personal capacitado y equipos controlados, con el fin de asegurar la calidad y confiabilidad de los servicios brindados.

El Laboratorio ha diseñado y desarrollado un Sistema de Gestión de la Calidad atendiendo las exigencias de la Norma ISO/IEC 17025 como herramienta para implementar la mejora continua y satisfacer las necesidades y expectativas de sus clientes.

El Laboratorio cuenta con personal calificado y comprometido con la realización de los análisis, la mejora de sus competencias y los procesos en que participa, para ello la Dirección brinda los recursos necesarios para lograr la capacitación y entrenamientos acordes a las necesidades.



Stara
Evolución Constante

AGROPAMPA

www.agropampa.com.uy

Importadores y Representantes de Maquinaria Stara para la zona Norte y Este de Uruguay. Venta de Repuestos Originales para todo el territorio nacional.



Topper 4500



Brava 5880



Absoluta 33



Fénix Arrocerero



Hércules 5.0



Imperador CA 3100



Aparicio Saralva S/N - Río Branco - Cerro Largo

TEL : 4675 6022

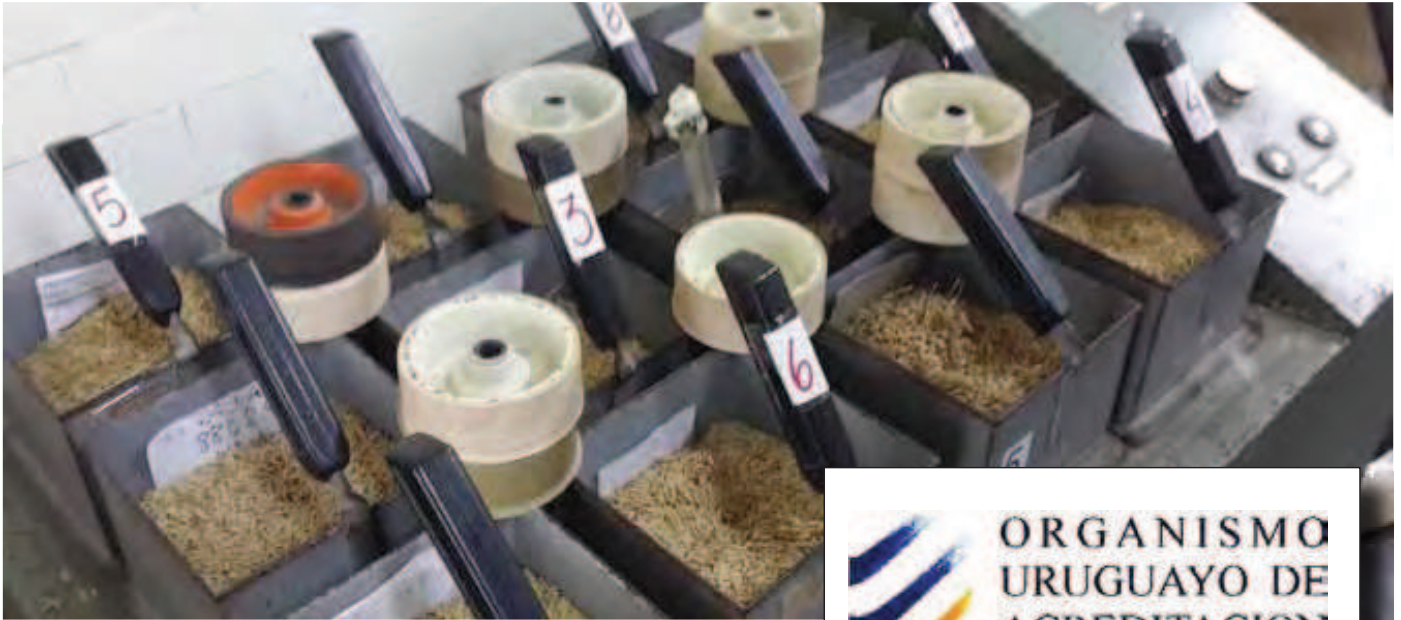
administrativo@agropampa.com.uy

Marcelo Mesa (Ventas) 099 319 778

marcelomesa@agropampa.com.uy

Dionatan Soares (Ventas) 099 583 687

dionatansoares@hotmail.com



LE Nro. 026

El 25 de mayo de 2015 se otorga por parte del OUA la Acreditación a los Laboratorios de Ensayo de la ACA en Tacuarembó y Treinta y Tres, para el alcance detallado a continuación:

- % Humedad en Grano Cáscara: 12-28%
- Grado de Blancura: 36-45°
- % Blanco Total y Grano Entero: 55-80% y 0-70%, respectivamente

De ahora en más, el trabajo del mantenimiento de la acreditación requiere un gran esfuerzo por parte de la ACA, pero estando convencidos de que es una fortaleza fundamental se continuará en este camino brindando a los productores confianza en los resultados de sus análisis de arroz y calidad del trabajo en los Laboratorios de la ACA.

INSTITUTO URUGUAYO DE NORMAS TÉCNICAS

COMPROMISO NÚMERO: 056/015
ALCANCE DE ACREDITACIÓN

CICLO DE ACREDITACIÓN: 22/05/2015 al 22/05/2016
Nº REVISIÓN: 1
FECHA DE REVISIÓN: 22/05/2015
TIPO DE LABORATORIO: Laboratorio de Ensayo
RAZÓN SOCIAL DEL LABORATORIO: ASOCIACION CULTIVADORES DE ARROZ
NOMBRE FANTASÍA: REGIONAL ACA TREINTA Y TRES, REGIONAL ACA TACUAREMBO.
DIRECCIÓN: Montevideo, Andes 1409 paa 4 Treinta y Tres, Pablo Zufalegui 1084 Tacuarembó, Sarandí 207
IDENTIFICACIÓN: LE Nro. 026
REQUISITOS DE ACREDITACIÓN: UNIT-ISO/IEC 17025:2005 (equivalente a ISO/IEC 17025:2005)

DETALLE DEL ALCANCE:

PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	METODO DE ENSAYO
Arroz	Determinación del % de Humedad en Grano Cáscara	12 - 28%	IT.AN.06 Rev. 2 Determinación de Humedad en Arroz y PR.AN.01 Rev. 1 Determinación del Contenido de Humedad con Estufa en Arroz, en base al Decreto 321/98
Arroz	Determinación del Grado de Blancura	36 - 45°	IT.AN.12 Rev. 1 Grado de Blancura, en base al Decreto 321/98
Arroz	Determinación del % Grano Blanco Total y Grano Entero	Blanco Total: 55-80% Grano Entero: 0-70%	IT.AN.11 Rev. 1 Blanco Total IT.AN.13 Rev. 1 Grano Entero, en base al Decreto 321/98

Fecha de aprobación del Comité de Acreditación: 22/05/2015

QUAMODIUM Rev. 4 Fecha 10/12/2014 Pág. 1 de 1