

## Biotec S.A.

**La empresa certificó la norma ISO 22000, diferenciándose por calidad en un mundo cada vez más competitivo**



A doce años de haber certificado la norma ISO 9001, Biotec S.A. es la primera empresa argentina de aditivos alimenticios en obtener la norma ISO 22000 para sus procesos de "investigación y desarrollo", "producción", "asistencia técnica" y "venta de aditivos alimenticios".

Con más de 25 años de experiencia en la industria alimentaria, Biotec se especializa en estabilizantes, espesantes, gelificantes, conservantes, coberturas para quesos y medios de cultivo. Sus productos se diseñan y adaptan a las necesidades de cada cliente y de sus procesos de producción. Todos son desarrollados en una planta propia de última generación por técnicos altamente capacitados.

La filosofía de la empresa es estar cerca del cliente en todo momento, dándole el apoyo y la asistencia técnica necesaria, y ser una herramienta de consulta permanente. De esta forma, Biotec está presente, no sólo en el nacimiento del proyecto del alimento, sino en todas las etapas productivas, transformando los problemas cotidianos de sus clientes en desafíos y luego en soluciones prácticas y rentables.

Biotec es miembro del consejo directivo del INTI Lácteos, es proveedor de las marcas líderes del mer-

cado alimentario latinoamericano, y tiene una larga trayectoria de prestigiosas representaciones internacionales. Es por ello que siempre ha cumplido con las más rigurosas normas internacionales de seguridad e inocuidad para sus procesos y productos.

### **Normas ISO (International Standardization of Organizations)**

La Organización Internacional para la Estandarización nace después de la segunda guerra mundial y es el organismo encargado de promover el desarrollo de normas internacionales de fabricación, comercio y comunicación para todas las ramas industriales, a excepción de la eléctrica y la electrónica. Su función principal es la de buscar la estandarización de normas de productos y seguridad para las empresas u organizaciones a nivel internacional.



En el año 1997, Biotec fue una de las primeras empresas argentinas en certificar la norma ISO 9001. Dicha norma especifica los requisitos para los sistemas de gestión de calidad aplicables a toda organización que necesite demostrar su capacidad para proporcionar productos y/o servicios que cumplan con los requerimientos de sus clientes y con las exigencias reglamentarias aplicables. La gestión de la calidad en las empresas alimentarias comienza en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), sigue con el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y finalizaba en un sistema general como es el caso de la 9001.

A partir del año 2005, con la aparición de la norma ISO 22000, se unifican todos los pasos anteriormente mencionados y se establecen los requisitos a cumplir por parte de las organizaciones que deseen implementar un "Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos" (SGIA). La norma comprende una integración entre los conceptos actuales de "Gestión de la Calidad" y del HACCP. Por tal motivo, no sólo constituye una herramienta eficaz para controlar todos los puntos críticos de la producción y lograr alimentos inocuos, sino que es una poderosa arma de gestión empresarial. Estas dos funciones principales se retroalimentan, logrando un efecto sinérgico que beneficia al conjunto de la organización.

Por otra parte, al ser un estándar certificable, ISO 22000 permite la homologación internacional de las organizaciones que adopten esta norma, herramienta por demás valiosa en un mundo cada vez más globalizado, dinámico y por ende, competitivo.



Luego de doce años de aquella primera certificación, y con motivo del lanzamiento de una línea propia de productos que incluyen recubrimiento para quesos, conservantes y desarrollo de formulaciones con alginatos puros, Biotec se ubica nuevamente a la vanguardia de las certificaciones internacionales al obtener la norma ISO 22000 para sus procesos de "investigación y desarrollo", "producción", "asistencia técnica" y "venta de aditivos alimenticios".

La industria alimentaria es una de las más sensibles e importantes. Es la encargada de producir los alimentos que consumimos nosotros, nuestras familias y nuestros seres queridos. Es por ello que se deben extremar las condiciones de higiene, seguridad e inocuidad desde el momento cero de la producción. En este aspecto, las normas mencionadas son fundamentales, pero no las más importantes. La más importante siempre ha sido y será el firme e irrevocable compromiso de la organización con la calidad.



**TÜVRheinland®**  
**CERT**

Certified  
Management System  
according to ISO 22000:2005