Bureau Veritas incrementa la transparencia del control de procesos y productos

La industria alimentaria aborda desafíos acuciantes que requieren anticiparse a las exigencias y demandas del mercado y los consumidores. En la era de la inmediatez, los objetivos son satisfacer las necesidades de seguridad, transparencia en la información sobre los procesos de producción, y genuinidad en los productos que se ofrecen a los consumidores. En este sentido, las nuevas tecnologías son los grandes aliados para las empresas del sector y la sociedad.

“Ante este nuevo escenario, y alineados con nuestros valores de Responsabilidad y Confianza, en Bureau Veritas contamos con herramientas digitales propias que son fundamentales para ayudar a nuestros clientes a trabajar de una manera segura y transparente, a la vez que les proporciona una ventaja competitiva. Como, por ejemplo, Origin, una solución basada en la tecnología “blockchain”, para asegurar la **trazabilidad de los productos en toda la cadena alimentaria** e informar al consumidor total del origen de los productos. Así como de SafeOps, una solución digital para ayudar a distribuidores y establecimientos alimentarios minoristas, vinculados con la hostelería y distribución, para gestionar su seguridad alimentaria en el control de procesos de forma eficiente y cumplir con los requisitos de conformidad de la marca. Es una solución que además permite hacer análisis y gestión de datos para tomar decisiones más eficientes”, explica Teresa Rodon, Directora Comercial de Bureau Veritas en España y Portugal.

En cuanto a la trazabilidad, “blockchain” ha supuesto una auténtica revolución. Este sistema ha cambiado las reglas del juego, sorteando los tradicionales obstáculos para obtener todos los detalles de las diferentes etapas de toda la cadena de suministro, desde el origen de su producción hasta su comercialización, y avalando un mayor control del proceso productivo y transparencia en la información del producto que se pone a la venta. Por tanto, de forma instantánea facilita un historial exhaustivo y transparente al consumidor y a todos los agentes implicados en la industria.

De la granja a la mesa

Origin de Bureau Veritas, una las primeras etiquetas de trazabilidad alimentaria del mundo, brinda las pruebas fehacientes en una hoja de ruta exacta del producto alimentario a lo largo de toda la cadena de valor. Bureau Veritas la ha puesto en marcha por primera vez en la cadena de suministro del atún, un caso de éxito perfectamente adaptable a otros sectores.

> “En la actualidad, la sociedad ya ha adquirido comportamientos digitales que son muy cotidianos. La tecnología forma parte de nuestro día a día. Es una gran oportunidad para dar la opción de recibir información complementaria veraz y fiable del origen, trazabilidad, y elementos clave y diferenciadores de un producto alimentario. Basta con un simple escaneo de un código QR por medio de un teléfono móvil u otro dispositivo inteligente”, apunta Adrián Martínez, Food Market Leader de Bureau Veritas en España y Portugal.

Una trazabilidad alimentaria completa, sea quien sea el receptor de los datos, sortea los tradicionales obstáculos para **disponer de la información clave en las diferentes etapas de la cadena de suministro**. Junto al desarrollo de la plataforma “blockchain” adaptada a la cadena de suministro correspondiente, Bureau Veritas realiza auditorías periódicas en todos los operadores implicados en dicha cadena, para dar credibilidad de que la información que suministran a la plataforma es precisa.

Innovación para la hostelería

Los establecimientos, como restaurantes y supermercados, también pueden **incorporar la tecnología de la digitalización para mejorar los procesos de autocontrol en seguridad alimentaria** y requisitos de conformidad de las marcas. Dentro de este ámbito, Bureau Veritas cuenta con SafeOps, una nueva solución digital que ofrece a los profesionales vinculados con la hostelería y la comercialización, el registro de los controles diarios y datos de trazabilidad en las disposiciones de higiene alimentaria y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y que establece condiciones para la conformidad de las marcas.

“En un formato estrictamente digital, SafeOps garantiza un autocontrol eficaz de cualquier establecimiento respecto a la seguridad alimentaria y la conformidad de la marca. En definitiva, es una herramienta de campo con la que se pueden hacer comprobaciones diarias de temperatura del almacenamiento, control de materias primas, vigilancia de procesos de restauración de alimentos, entre otras muchas, y con ello proporciona a la empresa un análisis y gestión de datos en tiempo real de los diferentes establecimientos que proporciona un valor añadido y eficacia en la toma de decisiones”, indica el Food Market Leader de Bureau Veritas en España y Portugal.

Además, por la gestión de datos que ofrece, esta solución es un complemento idóneo para mejorar igualmente la eficacia de controles externos mediante auditorías, análisis de laboratorio y en las actividades de formación a los empleados. Para asegurar así un elevado nivel de fiabilidad que, de forma simultánea, dotará de mayor competitividad a las organizaciones implicadas en un mercado internacional cada vez más exigente.