

**UNIVERSIDAD DE CHILE**  
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas  
Departamento de Ciencias de los Alimentos y Tecnología Química

# Manual de Calidad y Manual de Procedimientos Generales para la Acreditación del Laboratorio de Química de Alimentos y Materias Grasas

Memoria para Optar al Título de Ingeniero en Alimentos

**Álvaro Rodrigo Aguilera Aravena;**

**Juvenal Alejandro León Silva.**

DIRECTORES: Nalda Marcela Romero Palacios; Lilia Adriana Masson Salaüé

PATROCINANTE: Julia Vinagre Leiro

**2004**

Tesis con restricción de acceso en línea, según petición de su autor



<b>Contenidos .</b>	<b>1</b>
<b>Resumen .</b>	<b>3</b>
<b>Texto con restricción . .</b>	<b>5</b>



# Contenidos

DEDICATORIA

RESUMEN

SUMMARY

INTRODUCCION

1.1 Antecedentes generales

1.1.1 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración

1.1.2 Generalidades de gestión de la calidad

1.1.3 Papel e importancia del manual de la calidad

1.1.3.1 Definiciones y usos

1.1.4 Consejos para la redacción

1.1.4.1 Un trabajo de equipo

1.1.4.2 Un reflejo exacto de la organización, no una “fachada de papel”

1.1.4.3 Un inventario y un estado de los lugares, fuente de progreso

1.1.4.4 Una redacción clara y concisa

1.1.4.5 La puesta al día

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo general

1.2.2 Objetivos específicos

II MATERIALES Y MÉTODO

2.1 Material

2.1 Metodología

III RESULTADOS Y DISCUSIONES

3.1 Del estudio y análisis de la normativa vigente en Chile

3.2 Diagnóstico de la situación del laboratorio desde el punto de vista de la organización e infraestructura

3.3 Reuniones con el personal del laboratorio

3.4 Documentación del sistema de gestión de la calidad

3.5 Discusión

IV CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

4.2 Recomendaciones

V BIBLIOGRAFIA

VI ANEXOS

6.1 Anexo N° 1m manual de calidad

6.2 Anexo N° manual de procedimientos generales

## Resumen

La presente memoria titulada “Manual de Calidad y Manual de Procedimientos Generales para la Acreditación del Laboratorio de Química de Alimentos y Materias Grasas”, tuvo como objetivo elaborar el “Manual de Calidad” y el “Manual de Procedimientos Generales” para el Laboratorio de Química de Alimentos y Materias Grasas. Esto obedece a la creciente demanda de clientes que requieren de los servicios de análisis químicos de alimentos que sean confiables.

Para ello se realizó una exhaustiva revisión de la normativa vigente en Chile, que incluyó a NCh-ISO 17025.Of2001 “Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración”, indispensable para la acreditación del laboratorio. En lo que respecta a Sistema de Gestión de la Calidad, se consideró de interés actualizarlo de acuerdo a NCh-ISO 9001.Of2001 “Sistemas de gestión de la calidad-Requisitos”, utilizando la terminología de la norma NCh-ISO 9000.Of2001 “Sistemas de gestión de calidad – Fundamentos y vocabulario”.

Del estudio de las normas mencionadas, de Acreditación y de Sistemas de Gestión de la Calidad, emanaron recomendaciones para desarrollar e implementar un Sistema de Gestión de la Calidad en el Laboratorio de Química de Alimentos y Materias Grasas. Además se incluyen recomendaciones que permitan demostrar la competencia del laboratorio para producir datos técnicamente válidos.

En forma anexa a la memoria se incorporan el “Manual de Calidad” y el “Manual de Procedimientos Generales” del Laboratorio de Química de Alimentos y Materias Grasas.



# Texto con restricción

Tesis con restricción de acceso en línea, según petición de su autor