

Calidad e Inocuidad



6800 BCE

Cultivo

Se establece la practica del cultivo



5000 BCE

Época Empírica

Las primeras prácticas de higiene alimentaria las realizó el hombre primitivo cuando aprendió a distinguir aquellos alimentos tóxicos o contaminados que, como indicaba Hipócrates, su consumo era con frecuencia causa de disturbios gastrointestinales.



1760 BCE

El código de Hammurabi

Si un albañil construye una casa para un hombre, y su trabajo no es fuerte y la casa se derrumba matando a su dueño, el albañil será condenado a muerte.



1450 BCE

Egipcios

Los inspectores egipcios comprobaban las medidas de los bloques de piedra con un pedazo de cordel. Los mayas también usaron este método.



1276

Incorporación de nuevos alimentos

En Augsburgo, en consecuencia del descubrimiento de América en relacion a la incorporación de nuevos alimentos y la necesidad de cargar las bodegas de los barcos con víveres duraderos.



1525

Primer matadero

Primer matadero ubicado en Málaga en cumplimiento de ciertas normas higiénicas en el primer comercio de alimentos.



1664

Mohos

Robert Hooke observa cuerpos de mohos



1683

Padre de la Microbiología

Antonie Van Leeuwenhoek descubre las bacterias, por lo que se considera el "padre de la Microbiología".



1700

Inicio de la Revolución Industrial

Los artesanos realizaban el trabajo manual, tenían talleres donde producían productos destinados a mercados locales y existía una relación con los consumidores lo que permitía elaborar un producto de acuerdo a las características solicitadas por ellos mismos.



1859

Generación espontanea

Luis Pasteur rechaza la idea de la generación espontanea y crea la pasteurización



1888

Salmonella

Se descubrió, por primera vez, una bacteria capaz de provocar una toxiinfección alimentaria y que después se identificó como la salmonella



1896

Clostridium botulinum

Van Ermengem identificó el Clostridium botulinum como agente causal del botulismo



1900

◀ Edward Deming

Edward Deming hizo grandes aportaciones a la calidad. Por ejemplo el ciclo de Deming y los 14 puntos para lograr la calidad



1905

◀ Creación de nuevas instituciones

Se crea el Instituto Internacional de Agricultura



1906

El tratado de "Higiene Privada y Social"

Propuesto por el catedrático Ribera, establece los objetivos de la vigilancia oficial de los alimentos como medida necesaria para mejora de la salud social: "los alimentos expuestos a la venta pública serán sometidos a pruebas periciales en las aduanas y laboratorios químicos como son: la inspección facultativa en los mataderos y mercados, sobre las carnes y conservas que en ellos se expendan; y vigilancia continua sobre las panaderías, depósitos y despachos de comestibles, vinos, licores, etc.



1907

◀ Oficina Internacional de Higiene Pública

Creada tras la firma del Convenio de Roma, dotada de un Comité permanente con sede en París.



1914

◀ Enfermedades alimentarias

Se comprobó la relación de los estafilococos con las enfermedades alimentarias



1928

◀ Joseph M. Juran

Padre de la moderna Gestión de la calidad. Define como calidad la aptitud para el uso, satisfaciendo las necesidades del cliente.



1930

◀ Inicios de la calidad

Se iniciaron los primeros estudios sobre la calidad en E.U



1934

Genichi Taguchi

Determino que la calidad de un producto es la mínima pérdida que le ocasiona a la sociedad desde que sale de la fabrica



1940

FAO y OMS

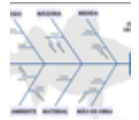
Aparece la FAO (Organización de Agricultura y Alimentación) y la OMS (Organización Mundial de la Salud)



1943

Diagrama de Causa-Efecto

Kaoru Ishikawa crea diagrama Causa-Efecto como herramienta sistemática



1943

Sistema de certificación

Para el control de la calidad se ideó un sistema de certificación de calidad



1944

Control total

Armsndo Valin F. Control de calidad total en E.U



1951

Mejora continua

Entre enero y julio los japoneses aplicaron por primera vez los conceptos de mejora continua



1962

ICMSF

Se crea la comisión internacional y especificaciones microbiológicas de los alimentos ICMSF



1962

CODEX

Formación de la comisión del CODEX alimentario



1970

Normas

Norma de calidad se ha generalizado en todos los países industriales y a muchas organizaciones



1970

Seguridad alimentaria

Aparece el concepto de seguridad alimentaria



1971

HACCP

Se creó el sistema HACCP en EUA por la NASA para asegurar la inocuidad de los alimentos utilizados por los astronautas en el espacio



1985

Etapa de calidad total

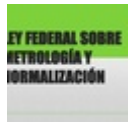
El impacto estratégico de la calidad constituyó su principal objeto



1986

Ley federal

Se crea la ley federal de metrología y normalización



1986

Armand Vallin Feigenbaum

Establece 19 pautas para el mejoramiento de la calidad, entre ellas la definición del control de la calidad total.



1990

ISO 9000

El ISO 9000 es uno de los sistemas más usados



1991

Inspección

En Alemania se aplica la primera ley sobre la inspección de carnes, interpretándose como el origen de la salud pública



1992

NOM

Expedición y cumplimiento de las NOM



1995

Acuerdo MCF

La organización mundial del comercio estableció acuerdo sobre aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias



2003

Implementación HACCP

Fue implementado obligatoriamente en Europa el análisis de peligros y control de puntos críticos HACCP



2005

CONPES

Se hace compromiso con la Política Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos para el Sistema Nacional de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias



2005

ISO 22000

Se creo el sistema de gestión de inocuidad en alimentos



2009

FAO

La FAO reforzó su servicio veterinario para evitar brotes de enfermedades



2015

ISO 9001

La principal norma de la familia es la ISO 9001: Sistema de gestión de la calidad

