

Garantía AENOR en bienestar animal



REPORTAJE

Equipos de almacenamiento

AENOR realiza la Inspección Técnica de Sistemas de Almacenaje



CASOS PRÁCTICOS

IFEMA

Consigue el certificado de Gestión de Emergencias

AENOR



Normas/Libros
Formación
Certificación
ISO
45001

ISO 45001:2018

Concebida para hacer más eficientes a las organizaciones, su publicación supone la anulación de OHSAS 18001 y un período de 3 años para realizar la migración a **ISO 45001**.

Conoce las **soluciones globales** que te ofrece AENOR relacionadas con la primera norma internacional de sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo.



AENOR

(+34) 914 326 000

info@aenor.com

www.aenor.com





De un vistazo

Noticias / Entregas de certificados / Formación / Publicaciones

4



Bienestar Animal en el ganado porcino: compromiso del sector, garantía para el consumidor

14



30

Casos prácticos

IFEMA
Gestión de Emergencias

Entrevista

Óscar Per
Director EHS Saica Natur

20



34

Casos prácticos

Avícola Coliumo
Verificación de CO₂

Aumentar la seguridad de los equipos de almacenamiento

24



38

Agenda

¡Edición on line! revista.aenor.com



REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Génova, 6
28004 Madrid
Tel. 914 326 000
info@aenor.com
www.aenor.com



CONSEJO DE REDACCIÓN

Director
Rafael García Meiro

Vocales

Jesús Gómez-Salomé Villalón
Pablo Corrons Crespí
Sergio García Cebolla
Susana Lozano Godoy
Carmen Morato García
Javier Muñoz Ledesma
David de Pastors Pérez
Susana Pedrero Villén
Manuel Romero Alarcón
Yolanda Villaseñor Sebastián

REDACCIÓN

Rocío García Lorenzo
Marta Santos Náñez

DISEÑO Y REALIZACIÓN

IMP Comunicación

IMPRESIÓN

AGSM

DEPÓSITO LEGAL

M 12.602-1978

ISSN

2255-0801

SUSCRIPCIÓN ANUAL (11 NÚMEROS)

50 € + IVA

AENOR no se hace responsable de las opiniones que aparecen en los artículos. Se autoriza la reproducción no lucrativa de los trabajos aparecidos en esta publicación, previa notificación al Consejo de Redacción, citándose la fuente y el autor.

STAFF

NOTICIAS

Premio ISACA Harold Weiss para Carlos Manuel Fernández



Carlos Manuel Fernández, Asesor Estratégico de TI de AENOR, recibió recientemente el premio ISACA Harold Weiss concedido por su contribución a la promoción y mejora del gobierno y gestión de TI impulsando el uso de las normas ISO y COBIT. ISACA® Internacional (Information System Audit and Control Association), que este año celebra su 50 aniversario, es una de las asociaciones de Control y Auditoría de TIC más relevante en el ámbito internacional. Cuenta con una sede en Madrid cuyo objetivo es contribuir a la calidad y excelencia de la gestión de los sistemas de información y las tecnologías de la información y las comunicaciones en España. Además, desarrolla una importante labor de formación y divulgación, así como de desarrollo de aspectos profesionales, tales como la normalización, y de prestación de servicios a sus afiliados. Carlos Manuel Fernández cuenta con una dilatada experiencia profesional de gestión y gobierno TI, especialmente en control interno, seguridad y formación. ▶

Nueva Web de AENOR en Portugal

Continúa el proceso de rediseño de los portales web de AENOR en aquellos países en los que la Entidad tiene presencia física. Así, después del lanzamiento de la nueva web de México e Italia, AENOR ha desarrollado el portal web de Portugal. El sitio www.aenorportugal.com permite que los clientes de AENOR en Portugal, actuales y potenciales, encuentren fácilmente información sobre los servicios de AENOR y aquellas soluciones que les ayudan a mejorar su negocio. ▶



MULTISECTOR

NOTICIAS

Igualdad de género en Chile



El Gobierno de Chile se ha marcado como objetivo que 100 empresas del país consigan la certificación según la Norma NCH 3262 de Igualdad de Género. Para difundir los beneficios de la implantación y certificación de esta norma, el Servicio Nacional de la Mujer y Equidad de Género, del Ministerio de la Mujer y Equidad de Género organizó recientemente una jornada informativa en la ciudad de Iquique, al norte del país. En ella participó la Directora de AENOR en Chile, M^a Angélica Sanhueza, explicando el proceso de certificación. Actualmente, son 13 las empresas certificadas según esta norma y AENOR ha emitido 11 de esos certificados. ▶

Certool, gestión eficiente

Certool es una familia de soluciones de software de AENOR que ayuda a definir, implantar, mantener y mejorar eficazmente sistemas de gestión. Se trata de un software proporcionado por AENOR bajo la modalidad Software as a Service (SaaS). Incluye tres modalidades: Compact, Premium y Check. AENOR ofrece la posibilidad de solicitar una demo gratuita y asistir a webinars para conocer sus funcionalidades. Toda la información en <https://aenor-certool.com> ▶



NOTICIAS

Soluciones globales de AENOR para *Compliance*

AENOR reúne en <https://www.aenor.com/aenor-al-dia/soluciones-compliance> las herramientas que ayudan a las organizaciones a realizar una correcta gestión del compliance penal, antisoborno y *compliance* tributario. Así, en un único sitio las organizaciones pueden encontrar las normas de referencia UNE 19601, UNE-ISO 37001 y UNE 19602; los cursos que les ayudan a mejorar su formación en estas materias e información sobre los procesos de certificación. ▶



26º Edición del Foro Anual de Club de Excelencia



Bajo el lema *Acelerando la transformación de las organizaciones*, el Club de Excelencia en Gestión ha celebrado la 26ª edición de su foro anual; un evento que, como en ediciones anteriores, contó con el patrocinio de AENOR. Durante la jornada se puso el foco en las claves para que las organizaciones afronten con éxito el reto de la transformación en un entorno dinámico, cambiante y global. El Foro tiene como objetivo impulsar la gestión excelente, innovadora y sostenible. ▶

Herramientas para controlar la legionella



Cuatro normas, disponibles en la web de AENOR, son eficaces herramientas para prevenir y controlar la legionella, una bacteria de efectos nocivos que cada año aparece en escenarios con un denominador común: el agua. Se trata de la UNE 100030 y la UNE-EN ISO 11731 para la prevención y control de la proliferación y diseminación de legionella en instalaciones y el recuento de ella. Igualmente la UNE-EN ISO 7899-2 ayuda a la detección y recuento de enterococos intestinales con el método de filtración de membrana. Y la UNE-EN ISO 14189 que define el método de filtración en membrana. ▶

FORMACIÓN

Gestión de compras de valor añadido

Este curso permite a los alumnos conocer los principios básicos y la estructura de un sistema de gestión de compras de valor añadido. Así, analiza los requisitos incluidos en la Norma UNE 15896 de gestión de compras de valor añadido, e identifica los pasos necesarios para implantar un sistema de gestión conforme con los requisitos de la norma. ▶

Madrid, 30 septiembre - 1 de octubre



NOTICIAS

Impulso a la ciberseguridad en Asturias



AENOR ha firmado un acuerdo de colaboración en materia de formación con el Colegio Oficial de Ingenieros en Informática del Principado de Asturias, la asociación Clúster TIC, el Colegio Oficial de Graduados en Ingeniería Informática e Ingenieros Técnicos en Informática del Principado de Asturias. El objetivo del acuerdo es la puesta en marcha de un programa de formación en ciberseguridad. Así, este programa incluirá formación de AENOR para auditores en seguridad de la información, continuidad de negocio y el Esquema Nacional de Seguridad. ▶

PUBLICACIONES

Guía para la aplicación de ISO 45001:2018

Esta guía, disponible tanto en formato papel como en pdf y Epub, se ha elaborado manteniendo la secuencia de los apartados de la Norma ISO 45001:2018, cuyo contenido se reproduce íntegramente. Además, aporta ejemplos y opciones flexibles para facilitar la integración de dichos requisitos con los sistemas ya implantados y con la estrategia de la empresa. Incluye

un capítulo final que no aparece en la norma, cuya intención es ayudar a las organizaciones a realizar la migración a ISO 45001, ya que esta norma incorpora nuevos requisitos derivados de la alineación con la estructura de alto nivel, mejoras y modificaciones respecto a requisitos incluidos en OHSAS 18001:2007, así como otros novedosos y específicos derivados de la gestión de la seguridad y salud en el trabajo incluidos en otros documentos de reconocido prestigio. ▶



FORMACIÓN

Formación de directores de gestión de la calidad



El objetivo de este curso es capacitar a los alumnos para que puedan implantar un sistema de gestión de la calidad. Para ello, a través de siete módulos, se analizan cuestiones como gestión de la calidad en ISO 9001; recursos humanos, competencias y liderazgo; gestión por procesos y el sistema de indicadores; seguimiento del sistema de gestión de la calidad; análisis de resultados y mejora del sistema de gestión de la calidad; herramientas aplicables a la gestión de la calidad. ▶

Madrid, 14 octubre -30 de diciembre

Dirección y gestión de proyectos

El curso, de nivel avanzado, ofrece los contenidos necesarios para dominar las técnicas, herramientas, metodologías y terminología de dirección de proyectos basada en los estándares Project Management Institute (PMI)®, British Standard (PRINCE2)® e ISO®. Con este curso, los alumnos adquieren los conocimientos, habilidades, técnicas, herramientas y prácticas aceptados mayoritariamente que ayudan a manejar conflictos en el ámbito de la gestión de proyectos. ▶

Madrid, 21-23 de octubre



ENTREGAS DE CERTIFICADO

Primeros certificados de Atún de Pesca Responsable

AENOR ha entregado los primeros certificados AENOR Conform de Atún de Pesca Responsable (APR) a las conserveras Salica y Garavilla, con sus marcas Campos e Isabel, respectivamente. Se convierten así en las primeras compañías en todo el mundo que obtienen este reconocimiento que controla la trazabilidad completa de la pesca del atún desde su extracción en alta mar, así como la seguridad y salud de los pescadores, hasta la cadena de custodia en el procesado y distribución de las conservas en tierra. De esta manera, se garantiza al consumidor final las mejores prácticas medioambientales y laborales.

La certificación de APR está basada en la Norma UNE 195006, publicada en 2016 como respuesta a la creciente demanda por garantizar una actividad pesquera responsable del atún cubriendo todos los factores que interfieren en la conservación de los recursos naturales y humanos. El proceso de certificación comprende dos fases. En la primera se realizaron auditorías tanto en las oficinas de los armadores como en puertos de Costa de Marfil, Seychelles, Ecuador y El Salvador. En ellas se verificaron que sus 47 buques cumplen las mejores prácticas en el control de la actividad de pesca, condiciones sociales y de seguridad en el trabajo



y control marítimo y sanitario. En la segunda, se certificó el resto de la cadena de custodia de las empresas de procesado y distribución de las conservas para obtener una trazabilidad completa.

Javier Arbaiza, CEO de Salica, y Juan Corrales, Consejero Delegado de Garavilla, recibieron los certificados de Rafael García Meiro, CEO de AENOR, en un acto que estuvo presidido por Alicia Villauriz, Secretaria General de Pesca, en funciones. ▶

NOTICIAS

Plan de control de materiales en contacto con alimentos

La Comisión Europea ha publicado recientemente la Recomendación UE 2019/794 relativa a un plan coordinado de control para establecer la presencia de determinadas sustancias que migran desde los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos. AENOR Laboratorio realiza diversos ensayos, de migración global y específica, que ayudan a evaluar un producto. ▶



Seminario en Ucrania



Más de 40 funcionarios de siete países de Europa del Este han participado en el taller *Prevención y control de resistencias antimicrobianas* que AENOR y la Comisión Europea organizaron en Kiev, Ucrania, en el contexto del programa *Better Training for Safer Food*. El objetivo de este seminario es apoyar estrategias y acciones para promover y fortalecer el uso prudente de los antimicrobianos y la vigilancia de la resistencia en los sectores de veterinaria, seguridad alimentaria y salud pública, reforzar el compromiso y la colaboración con organismos internacionales e intensificar la cooperación entre países. Este es el tercer taller, de una serie de 11, que se desarrollarán entre 2019 y 2020 en países de África, Latinoamérica y Europa, en la que se espera que asistan 500 participantes de 86 países. ▶

ENTREGAS DE CERTIFICADO

Matadero Central de Asturias
certificado en Bienestar Animal

El Matadero Central de Asturias ha recibido el certificado AENOR de Bienestar Animal que reconoce que las reses reciben un tratamiento adecuado y se sacrifican sin sufrimiento. Para la concesión de este certificado, expertos de AENOR realizan auditorías basadas en la observación directa y evalúan cuatro principios: alimentación, alojamiento, salud y comportamiento. ▶



FORMACIÓN

La Norma ISO 22000: 2018 para la
gestión de la seguridad alimentaria

Con este curso los alumnos podrán familiarizarse con las novedades que incorpora la última versión de la Norma ISO 22000, publicada en 2018. Así, entre otras cuestiones se analizará la adaptación a la estructura de alto nivel de ISO; la determinación del contexto de la organización; el enfoque basado en riesgos: riesgo organizacional y riesgo operacional, y el ciclo PDCA aplicado al sistema de gestión y al APPCC. Además, se familiarizarán con el sistema de certificación de seguridad alimentaria FSSC 22000 (ISO 22000 + ISO/TS 22002 + requisitos adicionales) Versión 4.1 julio 2017. Los contenidos teóricos se complementan con la realización de casos prácticos. ▶

Madrid, 21-22 de octubre

2ª Edición del Máster en gestión
de empresas agroalimentarias

La segunda edición del Máster en Gestión de Empresas Agroalimentarias de AENOR dará comienzo el próximo mes de noviembre. El objetivo de este máster es dotar a los participantes de los conocimientos, habilidades y competencias necesarias para asumir responsabilidades en empresas de este sector. De esta manera se pretende asegurar el cumplimiento de la legislación y garantizar la seguridad alimentaria de los productos, incorporando conceptos como responsabilidad social o sostenibilidad para conseguir una gestión más eficaz.

Diez módulos articulan el contenido del este máster: *Introducción al sector agroalimentario; Legislación alimentaria; Riesgos alimentarios y tecnología alimentaria; Normas y protocolos de calidad y seguridad alimentaria; Nuevas tendencias en el sector agroalimentario; Norma ISO 22000 y certificación FSSC; Protocolo de seguridad alimentaria IFS; Protocolo de seguridad alimentaria BRC; Las auditorías internas de los sistemas de gestión; y Herramientas para una gestión empresarial eficaz.*

La duración del Máster en Gestión de Empresas Agroalimentarias es de 500 horas repartidas en clases presenciales (203), trabajo personal (147) y proyecto final (150). ▶

Madrid, 15 de noviembre 2019- 10 de septiembre 2020



CONSTRUCCIÓN E INFRAESTRUCTURAS

ENTREGAS DE CERTIFICADO

ISO 45001 para UNEN

UNEN Servicios para la Arquitectura ha recibido el certificado de AENOR según la Norma ISO 45001 de sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo. El alcance de la certificación incluye el diseño, desarrollo y dirección facultativa de proyectos de oficinas, interiorismo y reformas en general; la ejecución material de obras de reforma; los servicios de mantenimiento integral de obras e instalaciones en edificios, coordinación de seguridad en obras y tramitación de licencias; así como la gestión integrada de proyectos en las siguientes modalidades: ingeniería y ecoeficiencia y gestión de la construcción (*construction management*). ▶



ENTREGAS DE CERTIFICADO

Gestión de la calidad en el Ejército de Chile

AENOR ha entregado el certificado de sistemas de gestión de la calidad, según la Norma UNE-EN ISO 9001, a la Dirección de Personal del Ejército de Chile. En concreto, el alcance de la certificación incluye la personalización de las tarjetas de identidad militar para el personal de oficinas, empleados civiles de plantas, personal a contrata y a jornal; empleados civiles médicos cirujanos, farmacéuticos, bioquímicos y dentistas. ▶



Primer certificado de servicios funerarios en República Dominicana



Parque del Prado, cementerio ubicado en Santo Domingo (República Dominicana) ha recibido los certificados AENOR para su sistema de gestión de la calidad, según la Norma UNE-EN ISO 9001, así como el certificado de calidad de servicios funerarios según la Norma UNE-EN 15017. De hecho, se ha convertido en el primer cementerio del país en recibir la esta última certificación, que asegura la calidad del servicio incluyendo el *mayor respeto* hacia el difunto y los familiares, facilita el cumplimiento de las disposiciones legales vigentes, marca los requisitos imprescindibles para el *control del servicio prestado* y se realiza conforme a un estándar que tiene en cuenta la *honestidad, integridad y esfuerzo* que caracteriza la labor que realiza el sector funerario cada día. ▶

Certificados de Compliance penal y antisoborno para Ferrovial



El CEO de AENOR, Rafael García Meiro, ha entregado al Consejero Delegado de Ferrovial, Íñigo Meirás Amusco, los certificados que reconocen la correcta implantación de las Normas UNE-ISO 37001 Sistemas de Gestión Antisoborno, y la UNE 19601 Sistema de Gestión de Compliance Penal. Estos estándares recogen las mejores prácticas en sistemas de gestión para prevenir delitos, reducir el riesgo y fomentar una cultura empresarial ética y de cumplimiento con la Ley, contribuyendo a generar confianza. La certificación según UNE-ISO 37001 verifica que Ferrovial implementa buenas prácticas mundiales en la gestión antisoborno, sirviendo como elemento de buen gobierno y diligencia debida en la organización para prevenir sobornos. Por su parte, la certificación según UNE 19601 reconoce que el sistema de implantado por Ferrovial para la prevención y detección de *compliance* delitos está alineado a las mejores prácticas en materia de cumplimiento penal. ▶

Museo Thyssen-Bornemisza, pionero en gestión de emergencias

El Museo Thyssen-Bornemisza ha recibido el certificado de gestión de emergencias según la Norma UNE-ISO 22320, convirtiéndose en el primer museo que lo recibe. Esta certificación pone de manifiesto la capacidad del museo para dar respuesta y gestionar con eficacia situaciones de emergencia, porque constata que aplica con éxito las mejores prácticas internacionales recogidas en la norma de referencia. La UNE-ISO 22320 es aplicable a cualquier tipo de organización y recoge los requisitos para dar una respuesta eficaz a los incidentes abordando, entre otros campos, el mando y control, la información operacional, el apoyo a las decisiones, la trazabilidad, la interoperabilidad, la gestión de la información o la coordinación y cooperación en el seno de la organización. Esta certificación viene a sumarse a la de Accesibilidad Universal, emitida por primera vez por AENOR al museo en 2017 y que recientemente ha renovado. ▶



ENTREGAS DE CERTIFICADO

EMT de Tarragona renueva sus certificados



La Empresa Municipal de Transportes Público (EMT) de Tarragona ha recibido recientemente las renovaciones de los certificados de Gestión de la Calidad, según UNE-EN ISO 9001, y de Transporte Público de Pasajeros, según UNE-EN 13816. El certificado de sistema de gestión de la calidad ayuda a mejorar los procesos y lograr una mayor implicación de los profesionales al conseguir el trabajo bien hecho y de forma sostenible. Por su parte, la Norma UNE-EN 13816 de Transporte Público de Pasajeros proporciona directrices a los operadores para que asuman compromisos de calidad en la prestación de su servicio con el fin de satisfacer las expectativas de sus clientes. Los compromisos de calidad deben cumplir con directrices como: tiempo, confort, información, accesibilidad, seguridad, servicio ofertado, atención al cliente e impacto ambiental. ▶

FORMACIÓN

La Norma ISO/TS 22163 para el sector ferroviario

Conocer el origen y evolución de la Norma IRIS (International Railway Industry Standard), analizar los requisitos específicos de la nueva Norma ISO/TS 22163:2017 para el sector ferroviario y entender los procesos de evaluación y de certificación IRIS son los principales objetivos de este curso de formación. El contenido analiza la evolución de la Norma IRIS a la ISO/TS 22163 o la transición de los certificados IRIS a la nueva norma. Todos los contenidos se complementan con la realización de casos prácticos. ▶

Madrid, 23 de septiembre



NOTICIAS

Inteligencia turística

Analizar la aplicación de la inteligencia turística en empresas y destinos inteligentes fue el objetivo de la III Jornada Casos de Éxito Inteligencia Turística; una iniciativa de la empresa Inteligencia Turística, AENOR y el Instituto de Turismo de la Región de Murcia-ITREM, con la colaboración de Segittur, Instituto Tecnológico Hotelero, la Universidad Católica de Murcia-UCAM y Telefónica. Sergio González, Gerente de Desarrollo de Producto de AENOR, participó en la jornada moderando la mesa redonda sobre la gestión de los destinos turísticos inteligentes. ▶



Calidad asistencial en Valencia



El Hospital General Universitario de Elda acogió la VII Jornada Anual de la Sociedad Valenciana de Calidad Asistencial bajo el lema "Afrontando las incertidumbres de la calidad". Más de 120 profesionales de distintos departamentos de la Comunidad Valenciana acudieron a la cita. Marta Serrano, Gerente de Sanidad de AENOR, intervino en la jornada con una ponencia sobre los nuevos horizontes de las certificaciones de calidad en centros sanitarios. ▶

ENTREGAS DE CERTIFICADO**Sadeco, pionero en gestión sanitaria y bienestar animal**

El Centro de Control Animal (CECA), perteneciente a la empresa municipal SADECO (Córdoba), ha recibido el certificado AENOR de Gestión Sanitaria y de Bienestar Animal que acredita el cumplimiento del modelo de gestión descrito en la Norma UNE 313001. Esta norma es referencia para la gestión de los centros de protección animal y residencias de animales de compañía, cuyo objetivo es velar por el bienestar y la salud de perros y gatos en todo el proceso de recogida, estancia y salida de los centros.

La certificación tiene en cuenta la gestión rigurosa en diferentes puntos de contacto de los animales con el centro: desde la recogida, el control en la entrada y su permanencia en las instalaciones, garantizando las mejores condiciones de higiene y profilaxis, alimentación, enriquecimiento ambiental, ejercicio, trato de los cuidadores, así como su gestión de salida. ▶

Gestión de compras en RL Components

RL Components, filial del Grupo CAF y encargada de suministrar repuestos y equipamiento de taller ferroviario en todo el mundo, ha conseguido la certificación de AENOR según la Norma UNE 15896 de Gestión de Compras de Valor Añadido. Este es el primer estándar en el ámbito de las compras y su objetivo es unificar los procedimientos de trabajo y otorgar criterios de actuación para guiar a los responsables del área de Compras hacia la excelencia en la gestión. ▶

Buses Vule certificada en ISO 39001

La empresa chilena de transporte público de pasajeros ha obtenido el certificado de AENOR que reconoce la correcta implantación de la Norma ISO 39001 de sistema de gestión de seguridad vial. Esta certificación reconoce que Buses Vule ha implantado de forma eficaz los procedimientos para promover internamente una gestión de seguridad vial que asegure el cumplimiento de todas las disposiciones legales en materia de velocidades permitidas, horas de trabajo y descanso de sus trabajadores, conductas proactivas y manejo defensivo. ▶

**Calidad en el transporte urbano de Palma**

AENOR ha entregado recientemente tres certificados a la Empresa Municipal de Transportes Público (EMT) de Palma de Mallorca. Se trata de la renovación de los certificados de Gestión de la Calidad y Transporte Público de Pasajeros, concedidos por primera vez hace 10 años y renovados desde entonces periódicamente, y el certificado de Cartas de Servicio que por primera vez recibe la empresa municipal. Las cartas de servicios son documentos públicos mediante los cuales las organizaciones informan a los usuarios con transparencia de los servicios que prestan y de los compromisos que asumen en la prestación de estos. La Certificación para Cartas de Servicios está basada en la Norma UNE 93200 y en su auditoría se incluye el que un auditor se haga pasar por un usuario para comprobar los procedimientos y la atención. ▶





Bienestar Animal en el ganado porcino: compromiso del sector, garantía para el consumidor

El certificado de Bienestar Animal de AENOR es el que despierta mayor credibilidad en las organizaciones, ya que contribuye a garantizar la competitividad del sector y la confianza de los mercados. AENOR dispone de auditores expertos cuyo rigor, formación y experiencia otorga valor a la evaluación de las especies animales objeto de la certificación. Aquí se analizan algunas de las peculiaridades del bienestar animal en el sector porcino, como la sensibilidad al estrés, frustración y manejo por el hombre, o las condiciones físicas y ambientales.

Sandra Montejano
Industria
Agroalimentaria
y Distribución
AENOR

Los consumidores actuales cada vez están más informados y preocupados por el modo de cría de los animales, por lo que resulta fundamental facilitarles información de calidad que les ayude a decidir sobre los productos que compra. En este sentido, el bienestar animal constituye uno de los valores de una sociedad en pleno desarrollo y cada vez más consciente de la conexión entre la industria alimentaria y el sector primario. Y es que, es el cuidado de la cadena alimentaria, en todas sus fases, la que garantiza la calidad, la seguridad y la sostenibilidad económica, ambiental y social del sector, y por ende de los productos que consumimos. En este contexto, las empresas se han adaptado a las necesidades de los consumidores, garantizando el bienestar en los métodos de cría y manejo de sus animales.

Dentro de este escenario, es fundamental que el sector de la

alimentación ofrezca información clara, rigurosa y, sobre todo, contrastada por un tercero independiente. La certificación AENOR de Bienestar Animal basada en Welfare Quality® contribuye a garantizar ese compromiso por parte del sector, otorgando transparencia, rigor y confianza en toda la cadena alimentaria. AENOR apostó en 2014 por esta certificación y por el Bienestar Animal como uno de sus signos de identidad, convirtiéndose en la primera entidad de certificación que empezó a desarrollar la actividad de evaluación de este protocolo. Cinco años después, ha concedido el certificado de Bienestar Animal a más de 4.500 operadores de la cadena alimentaria y, actualmente, dispone de auditores autorizados y calificados por el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA), dueño del esquema y miembro de la Welfare Quality® Network, en la mayoría de las especies animales objeto de evaluación.

La certificación AENOR de Bienestar Animal supone una apuesta segura que garantiza la confianza de los mercados y la competitividad del sector, gracias a las señas de identidad de Welfare Quality®, a la formación y experiencia de los auditores de AENOR, al rigor de sus actuaciones, y a la experiencia en la evaluación y certificación del bienestar animal a lo largo de los años. Así, dispone de una plantilla de auditores expertos autorizados con amplia experiencia en el sector que, bajo el código deontológico de AENOR, operan con rigurosidad, objetividad y bajo las directrices de los veterinarios responsables de certificación, con amplia experiencia en el esquema, así como en la legislación aplicable y en las especies objeto de evaluación. Además de la evaluación del bienestar animal en cada una de las fases necesarias, la certificación también acredita el autocontrol implantado en cada uno de los eslabones de la cadena, punto clave



de la certificación, así como la trazabilidad desde la granja a la mesa. Esto permite incrementar el valor del producto y ampliar los principios éticos para que únicamente los productos que han superado favorablemente todos los criterios de certificación puedan hacer uso de la Marca AENOR en los envases de producto final. Las medidas, la forma de evaluarlas, el rigor, la formación y la experiencia de los profesionales de AENOR otorgan el valor de la certificación. Asimismo, la marca AENOR contribuye a garantizar la rigurosidad de las actuaciones realizadas en la certificación de Bienestar Animal, constituyendo una poderosa herramienta que garantiza

la transparencia en los mensajes del sector hacia sus consumidores.

El estudio de GfK *Brandfulness, el nuevo reto de las marcas: la responsabilidad 360°*, destaca que los consumidores hoy en día exigen a las marcas que sean honestas, les ofrezcan toda la información posible en sus decisiones de compra, tomen partido por ciertas causas y, además, les ayuden a consumir lo justo, ni más ni menos; esto es, “el consumidor cubrirá sus necesidades siempre teniendo en cuenta el impacto que su propio consumo tiene sobre la naturaleza y sobre otros seres”. Esto queda igualmente remarcado en el informe de AECOC Shopperview de 2018

El consumidor de productos cárnicos donde se destaca que los consumidores demandan más sellos de calidad de las carnes, tanto en aspectos de bienestar como en certificaciones ecológicas. Concretamente, un 35 % dice que aumentaría su consumo si el producto llevara el sello de bienestar animal y un 32 % en el caso de exhibir un sello de producto ecológico. En este sentido, entre los consumidores encuestados, el 22 % de ellos señalaron haber dejado de consumir carne por temas relacionados con el bienestar animal y el 15 % por motivos ecológicos. Por último, desde la Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (FECIC) se anima ►►



► a concienciar sobre las formas de producción y saber trasladar al consumidor las buenas prácticas del sector ayudarían a mejorar la percepción que tiene de los productos cárnicos.

Observación directa del animal

El sector del ganado porcino español tiene una importancia clave en la economía de nuestro país. España es la cuarta potencia productora después de China, EE. UU. y Alemania, mientras que en el ámbito europeo ocupa el segundo en producción. Asimismo, este sector ha incrementado notablemente sus exportaciones en los últimos años y España se ha consolidado como segundo mayor exportador de porcino de la Unión Europea, sólo por detrás de Alemania, aumentando espectacularmente las exportaciones a terceros países, especialmente a China, que se ha convertido en el primer destino de las exportaciones de carne de porcino español en el último periodo, según datos publicados por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. Estos datos reflejan

AENOR apostó en 2014 por la certificación de Bienestar Animal como uno de sus signos de identidad, convirtiéndose en la primera entidad de certificación que empezó a desarrollar la actividad de evaluación de este protocolo. Cinco años después, ha concedido esta certificación a más de 4.500 operadores de la cadena alimentaria

la fortaleza del sector que, además, cuenta con un sistema de producción cada vez más profesionalizado y moderno.

Este sector dispone de unos requerimientos legales claramente definidos sobre los que trabajan activamente ganaderos, administraciones y profesionales de todos los ámbitos. Así, ya realizó importantes cambios en el manejo de los animales tras la entrada en vigor del Real Decreto 1135/2002 y continúa participando activamente para garantizar su sostenibilidad, su competitividad en los mercados y las demandas de los consumidores. La certificación AENOR de Bienestar Animal va un paso más allá, realizando evaluaciones de acuerdo al

protocolo Welfare Quality®, proyecto liderado por científicos y expertos en Bienestar Animal con el pilar fundamental de basarse en el propio animal, puesto que es el que mejor puede transmitir su grado de bienestar.

La Organización Mundial de la Salud Animal (OIE) describe al bienestar animal como “el modo en que un animal afronta las condiciones en las que vive”. Welfare Quality® se estructura en cuatro principios básicos heredados de las cinco libertades de los animales, estos cuatro principios son: buena alimentación, buen alojamiento, buen estado de salud y comportamiento apropiado para las necesidades de la especie. Estos están agrupados en 12 criterios



que van, desde la ausencia de hambre, sed, dolor por el manejo, lesiones o enfermedades; hasta garantizar los movimientos o un adecuado comportamiento de los animales, teniendo como base, en todo momento, el cumplimiento con la legislación vigente de aplicación. Estos 12 criterios se dividen en parámetros que, interrelacionados entre sí, dan lugar a una valoración del bienestar de nuestros animales.

Condiciones ambientales y físicas óptimas

Por ejemplo, las medidas relativas a las condiciones ambientales en el ganado porcino, por sus características anatómicas y fisiológicas son muy importantes. Se trata de animales muy susceptibles al calor, por lo que este factor supone una medida importante para ellos. En los lechones recién nacidos, el frío es otro de los factores limitantes que pueden conllevar a un aumento considerable de ►►



EXPERIENCIAS

Nuestro compromiso con el territorio

Jorge Costa

Consejero Delegado Grupo Empresarial Costa

Costa Food Group integra las marcas Piensos Costa, Costa Food Meat, Casademont e Industrias Cárnicas Villar, fruto de la verticalización de un negocio cuyo origen se remonta a 1967. Costa Food Group ha venido desarrollando un modelo que le ha convertido en uno de los referentes del sector porcino, apostando siempre por la proximidad, el desarrollo de las zonas rurales, las relaciones a medio y largo plazo y las buenas prácticas aprendidas a lo largo de los años para contribuir a la generación de riqueza en los territorios donde nos encontramos (Aragón, Cataluña, Navarra, Castilla y León, Región de Murcia o Extremadura).

Nuestra producción anual de casi tres millones de cerdos nos convierte en una de las principales ganaderías del país, trabajando siempre bajo un continuo afán de mejora, basado en conjugar lo mejor de nuestra tradición y experiencia con los avances tecnológicos y las demandas del mercado y los consumidores, y siendo pioneros en lanzar iniciativas que innoven y mejoren la calidad del producto, el trato dispensado a nuestros animales o la rigurosidad para garantizar la seguridad alimentaria en nuestra cadena de producción.

Esta nuestra seña de identidad, que tiene en el bienestar animal uno de sus puntos troncales, nos ha acercado a la iniciativa puesta en marcha por AENOR y el IRTA basada en Welfare Quality®, principal referente europeo en la materia, convirtiéndonos en el primer grupo cárnico de porcino blanco en conseguir el certificado de Bienestar Animal AENOR Conform en la totalidad de nuestras explotaciones ganaderas, y a lo largo de todo nuestro proceso productivo: desde la producción del cerdo hasta la obtención de elaborados cárnicos. El proceso de obtención del certificado es exhaustivo y riguroso, y está supervisado por auditorías cuya evaluación se centra en cuatro principios básicos de bienestar animal: buena alimentación, buen alojamiento, buena salud y comportamiento apropiado.

Orgullosos por el logro, asumimos del mismo modo la responsabilidad de nuestro compromiso con el sector y buscamos sentar precedentes en muchos aspectos como la generación de relaciones de confianza entre el ganadero y la industria; o la implantación de estándares irrenunciables de calidad y de procedimientos que garanticen el bienestar animal, conscientes de que todo ello configura para el consumidor los valores asociados a nuestra marca.



► la mortalidad, por lo que constituye una de las medidas que resultan clave en las evaluaciones.

La condición física, es otro de los indicadores clave. Y es que, una condición física fuera de un rango aceptable o una gran variación entre los animales del grupo supone un compromiso para el bienestar, la salud y la eficiencia reproductiva en animales adultos. El porcentaje de aparición de enfermedades infecciosas y metabólicas, las cojeras provocadas tanto por trastornos infecciosos y no infecciosos, las lesiones en patas y hombros, las lesiones en la piel y otra serie de factores suponen un problema de salud importante para los cerdos, convirtiéndose en indicadores directos o indirectos del bienestar animal cuando estos se encuentran por encima de los umbrales reconocidos.

Para utilizar el comportamiento como medida de bienestar es importante conocer el comportamiento típico de la especie, el del individuo en solitario y el del grupo social. La aparición de comportamientos adquiridos anómalos indica que el animal

no consigue adaptarse a las condiciones que se le imponen. El cerdo es una especie muy sensible al estrés, a la frustración y al manejo por el hombre. Así, problemas de comportamiento tales como las estereotipias (movimientos repetitivos de alguna parte del cuerpo sin finalidad alguna, como mordeduras de barras debido al nerviosismo, masticación sin alimento en la boca, movimientos de la lengua, etc.) y la caudofagia (mordedura de la cola de unos cerdos a otros y que supone un gran problema para las granjas de ganado porcino debido a su origen multifactorial); así como determinadas prácticas de manejo, entre otros aspectos, suponen situaciones que pueden ir en detrimento de la calidad de vida de los animales. Es por ello que las medidas basadas en el animal relativas a su comportamiento y los efectos asociados son determinantes para las evaluaciones, que deben ser realizadas por personal experto que sepa discernir, en todo momento, la aparición de señales que supongan una disminución del bienestar animal.

CURSO RELACIONADO



- Esquema AENOR de Bienestar Animal Welfare Quality

Evaluación conjunta de indicadores

Debido al concepto multidimensional del Bienestar Animal, no existen indicadores aislados: todas las medidas de Welfare Quality® se encuentran interrelacionadas. Y es que, la evaluación del bienestar animal es un conjunto de todos ellos. Por ejemplo, un manejo de la alimentación incorrecto, debido a la calidad, a la cantidad o a la forma de administración de los piensos, puede dar lugar a problemas digestivos, de condición corporal, comportamentales, etc., lo que va a suponer rangos de aparición de problemas como cambios de peso y de condición corporal, aspecto físico (emaciación, deshidratación); o comportamientos anormales como caudofagia y tasas de mortalidad fuera de los rangos establecidos.

Hay que destacar que la formación de todo el personal destinado al cuidado de los animales debe estar alineada con las guías y recomendaciones del sector y de expertos en la materia; porque unas competencias adecuadas y acordes con las funciones redundan de forma directa sobre el manejo y la gestión de la granja. Asimismo, los conocimientos sobre la etiología de aquellas medidas que suponen un deterioro del bienestar de los animales contribuyen a la búsqueda de las mejoras necesarias para mantener, en todo momento, el espíritu de la mejora continua. Es en este contexto en el que la certificación de AENOR de Bienestar Animal, gracias a las evaluaciones realizadas, contribuye a la implantación de medidas que ayudan a mejorar el estatus de las explotaciones.

El porcentaje de aparición de enfermedades infecciosas y metabólicas, las lesiones en patas y hombros, en la piel y otra serie de factores suponen un problema de salud importante para los cerdos, convirtiéndose en indicadores directos o indirectos del bienestar animal cuando se encuentran por encima de los umbrales reconocidos

La evolución del sector porcino ha contribuido a una profesionalización e internacionalización del sector que le ha hecho adaptarse en todo momento a las necesidades de los mercados. En este contexto, los profesionales destinados al manejo de los animales, en todos los puntos de la cadena, han trabajado y continúan trabajando para garantizar a los consumidores un trato ético de sus animales, sin olvidar la calidad y seguridad alimentaria de los productos.

Como se ha indicado anteriormente, España ocupa el cuarto puesto mundial en producción de carne de cerdo, lo que acredita el enorme potencial del sector porcino de nuestro país; y refuerza aún más el compromiso que ya tiene este sector, así como la necesidad de garantizar los máximos estándares y demandas de la sociedad. ▮



EXPERIENCIAS

Sostenibilidad y bienestar animal

Domingo García

Director Calidad y Medioambiente CFG
Campofrío Food Group

La división de carne fresca de Campofrío Frescos está certificada en Bienestar Animal, protocolo Welfare Quality, desde noviembre de 2017. Adicionalmente, a finales del año pasado, también obtuvimos la acreditación de nuestra principal planta, Bureba en Burgos, para la utilización de la marca AENOR de Bienestar Animal en productos elaborados.

Los motivos que nos llevaron a plantearnos estos objetivos fueron obvios; una mayor preocupación por parte de nuestros consumidores en los temas relacionados con la sostenibilidad de los sistemas productivos, concretamente del sector ganadero, así como por el trato recibido por los animales. Este reto encajaba perfectamente en la estrategia de sostenibilidad de Campofrío Food Group.

El bienestar animal siempre ha estado presente en nuestros criterios de selección de proveedores, ya sean granjas o mataderos, y ya contábamos con varias certificaciones de esquemas particulares desarrollados específicamente en algunos mercados. Precisamente este panorama de múltiples esquemas en el mercado y la confusión que podía ocasionar fue uno de los motivos principales para la elección del protocolo Welfare Quality como referencia en Campofrío.

Welfare Quality representa un gran esfuerzo por parte de la Unión Europea para desarrollar un protocolo armonizado de evaluación del bienestar animal en granja y matadero, muy por encima de los mínimos establecidos por la legislación vigente, con validez científica, y en el que han trabajado más de 40 institutos y universidades, de 13 países europeos y cuatro latinoamericanos. El respaldo científico, el aval de la UE, criterios más exigentes que el marco legal europeo y la mejora continua integrada en el protocolo marcan la diferencia con el resto de esquemas de Bienestar Animal.

Aun requiriendo un esfuerzo adicional por parte de la organización y de nuestros proveedores, los resultados son muy positivos, y ampliamente valorados por nuestros clientes, muchos de los cuales también han adoptado este esquema como referencia en materia en Bienestar Animal.

Una llave que



AENOR apoya a las empresas reconociendo sus mejores prácticas, en España y en el resto del mundo. Tiene certificados vigentes en más de 50 países de cuatro continentes, despertando en todos ellos la misma confianza.

abre mercados



AENOR

914 326 000 • info@aenor.com • www.aenor.com
914 325 959 • operaciones-internacionales@aenor.com



Brasil • Chile • Ecuador • El Salvador • Italia • Marruecos • México • Perú • Polonia • Portugal • República Dominicana

ENTREVISTA

Óscar Per

Director EHS
Saica Natur

“Implantar sistemas de gestión sólo tiene beneficios, porque aporta eficiencia”

Para una empresa como Saica Natur, que ofrece servicios para la gestión integral de residuos, disponer del certificado AENOR de sistemas de gestión ambiental es fundamental. Así lo considera su Director de Seguridad, Salud y Medio Ambiente, Óscar Per, quien afirma que para trasladar la eficiencia a sus clientes primero han tenido que lograr la eficiencia interna. En esta entrevista también explica cómo han evolucionado sus sistemas de gestión de calidad, medio ambiente y seguridad y salud en el trabajo, y las claves de su éxito.

¿Podría describir brevemente la actividad de Saica Natur?

Nuestra empresa es una de las cuatro divisiones de negocio del Grupo Saica; empresa familiar aragonesa constituida en 1943 y dedicada en sus orígenes a la producción de papel. Saica Natur hoy cuenta con 40 centros de trabajo distribuidos en cinco países europeos, una plantilla de 1.400 trabajadores y una facturación de 500 millones de euros.

Las divisiones de negocio del Grupo Saica se dedican al desarrollo de soluciones de embalaje -Saica Pack-; fabricación de embalaje flexible de calidad -Saica Flex-; fabricación de papel ondulado -Saica Paper- y en Saica Natur ofrecemos los servicios medioambientales necesarios para favorecer la gestión integral de los residuos, contribuyendo a la Economía Circular. Saica Natur se fundó en 1975 y entonces nuestra misión era suministrar a las fábricas del grupo papel reciclado, para así evitar que dicho residuo fuera a vertedero. Sin olvidar este objetivo, fuimos desarrollando servicios medioambientales adicionales, hasta que en 2017 decidimos apostar fuerte por la Economía Circular y rediseñamos nuestra estructura y oferta comercial para ayudar a nuestros clientes a conseguir el residuo cero.

Al ser una organización enfocada a ofrecer servicios medioambientales, el compromiso con la sostenibilidad forma parte de su

ADN. ¿Qué función juega el sistema de gestión ambiental que tienen certificado?

Como empresa medioambiental, tener un sistema de gestión ambiental implantado y certificado es fundamental. En el sistema recogemos todas nuestras especificaciones, criterios y protocolos de actuación para conseguir un desempeño ambiental sostenible, de tal manera que podamos ser referente en el ámbito europeo en lo que a gestión de residuos se refiere. Primero hemos tenido que ser eficientes internamente para poder posteriormente trasladar esa eficiencia, que nos aporta el sistema de gestión ambiental, a nuestros clientes.

Y la certificación es lo más relevante. Tener un sistema de gestión certificado por AENOR es una garantía de que una entidad externa ha puesto sus ojos y ha validado que las prácticas de trabajo que tenemos implementadas son las adecuadas. Y eso es lo que nos permite llamar a la puerta de un cliente con todas las garantías y ofrecerle nuestros servicios.

¿Cómo conviven sus sistemas de gestión de la calidad, ambiental y seguridad?, ¿tienen algún tipo de integración? ¿conviven de forma independiente?

La estrategia del grupo es que los tres sistemas están liderados por una única persona, que forma parte del comité de dirección, lo que da una idea de la relevancia que le damos a los sistemas ▶▶

A man with glasses, wearing a blue suit jacket over a light-colored checkered shirt, stands smiling in front of a white sign. The sign features the Saica Natur logo, which consists of a green stylized figure above the word 'SAICA' in large green letters and 'NATUR' in smaller green letters below it. The background shows a building with windows and a metal fence with vertical bars.

SAICA
NATUR

BIO

Óscar Per se incorporó a Saica Paper, la unidad de negocio de fabricación de papel, en 2002. Desde entonces ha desempeñado distintas responsabilidades dentro de las empresas del grupo siempre relacionadas con la seguridad y la salud de las personas. Cuenta con amplia experiencia en la gestión del cambio cultural y ha implantado distintos proyectos en diferentes áreas de negocio del grupo. Desde marzo de 2016 es Director de Seguridad, Salud y Medio Ambiente de Saica Natur.

Ingeniero Técnico en Química Industrial y Máster en Prevención de Riesgos Laborales, Óscar Per tiene también formación en Gestión Directiva en EOI y Especialización medioambiental por la AEC.

Óscar Per



“Nuestros sistemas hoy son maduros y la gran diferencia respecto a los inicios es que cada propietario del proceso lidera las iniciativas que están bajo su responsabilidad. En los inicios, en 2006, las personas que lideraban los procesos eran los responsables de los sistemas, el QSE o la Dirección”

“Los sistemas no pueden ser mantenidos por una o dos personas, tienen que implantarse con capilaridad en toda la organización. Es la única manera de que esto sea sostenible en el tiempo, de que toda la gente se lo crea”

► de gestión. A partir de aquí, y hablando en concreto de Saica Natur, cada sistema tiene definido un *máster plan* específico que da respuesta a dicha estrategia e incluye los principales problemas y proyectos que vamos a desarrollar. En cada país, tenemos una dirección de calidad, y otra de seguridad y salud y medio ambiente, que es la que yo dirijo, y trabajamos de forma coordinada para dar soporte a la organización en estos sistemas. Además, en cada planta, los sistemas vuelven a estar integrados a través de nuestros responsables de QSE (*Quality, Safety and Environment*) que asesoran en las plantas a sus equipos de trabajo.

Asimismo, en cada planta, tenemos unos Comités de Gestión de Seguridad y Medio Ambiente (CGSM) que se reúnen mensualmente y donde se hace seguimiento del desempeño de los tres sistemas.

La certificación que tenemos es corporativa, para todo Saica Natur, tanto de calidad como de medio ambiente. De hecho, las auditorías las hacemos conjuntas, así que, aunque los sistemas no están integrados sí trabajamos de forma muy coordinada.

Desde 2006, que es la fecha de la primera concesión de los certificados de calidad y medio ambiente ¿cómo han evolucionado estos sistemas?

En aquellos años, el sistema de gestión de la calidad estaba relativamente consolidado por la historia que hay detrás de la sistemática de calidad, pero la preocupación por los aspectos ambientales no estaba tan generalizada. Por lo tanto, los sistemas de medio ambiente se basaban prácticamente en dar respuesta a los requisitos legales.

En los últimos años el interés por el medio ambiente ha cambiado completamente, sobre todo dada la creciente preocupación por la sostenibilidad y la necesidad de trabajar en procesos de Economía Circular. Sin duda, eso ha impactado en la relevancia que tienen los sistemas de gestión ambiental en nuestra sociedad actualmente.

Nuestros sistemas hoy son maduros y la gran diferencia respecto a los inicios es que cada propietario del proceso lidera las iniciativas que están bajo su responsabilidad. En 2006, las personas que lideraban los procesos eran los responsables de los sistemas, el QSE o la Dirección. Ahora cada responsable de área o proceso conoce las responsabilidades que tiene y son ellos quienes lideran la implantación de los sistemas, por supuesto apoyados por la dirección de país.

A finales del año pasado certificaron su sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo según la norma internacional

ISO 45001 en la planta de Zaragoza. ¿Qué les ha aportado esta certificación?

Nos supuso un gran reto optar a la certificación de una norma que entonces estaba “casi recién salida del horno”. Contábamos con un sistema de gestión que, aunque no seguía ningún referencial, ya incluía muchos procesos implantados. Además, nos formamos con AENOR para familiarizarnos con la ISO 45001 antes de dar el paso. Al conocer los requisitos de la norma vimos que estábamos muy alineados con lo que exigía y decidimos embarcarnos en el proceso de certificación. Nos convertimos en la primera empresa del sector en obtenerla.

Lo más relevante del proceso fue la participación de todos los trabajadores de Natur Zaragoza. Fue un reto de equipo. La ISO 45001 promueve mucho la participación y consulta de todos los trabajadores, y eso fue lo que más nos hizo avanzar. La participación de todos los empleados, de los comités de seguridad y salud, de dirección fue muy positiva, aceptaron el reto y para nosotros fue un éxito y un acierto. Ahora el reto está en mantenerlo y mejorarlo.

¿Cuáles son a su juicio las claves del éxito de la implantación y mantenimiento de un sistema de gestión?

Para mí las claves son, por un lado, el compromiso de la dirección. El empuje de las



“Lo más relevante del proceso de certificación de ISO 45001 fue la participación de todos los trabajadores de Natur Zaragoza. Ahora el reto está en mantenerlo y mejorarlo”

“El rol que tiene una entidad de certificación es muy importante, porque va más allá de la mera auditoría. Es un actor clave en la identificación de oportunidades de mejora del propio sistema que está evaluando”



personas que lo compone es esencial para dar credibilidad al sistema e impulsarlo en la organización. Ellos marcan las prioridades, a qué hay que dar valor, y el resto de la organización les sigue. Que la dirección adquiera un compromiso visible y de relevancia a los sistemas es fundamental.

Por otro lado, también considero importante la integración. Los sistemas no pueden ser mantenidos por una o dos personas, un sistema tiene que implantarse con capilaridad en toda la organización. Es la única manera de que sea sostenible en el tiempo.

En mi experiencia, aquellos proyectos o iniciativas donde no hemos sido capaces de llegar a toda la organización, o a gran parte de ella, a medio plazo no han llegado a alcanzar los objetivos esperados.

¿Cómo animaría a una pyme a implantar sistemas de gestión?

Bajo mi punto de vista, solo tiene beneficios. Cualquier negocio necesita información y pautas de trabajo que de forma ordenada ayuden a cumplir los objetivos de la empresa y, por supuesto, a obtener beneficios. Los sistemas de gestión aportan el esqueleto necesario para sustentar esas pautas de trabajo. Por ello, cualquier empresa, pyme o grande, puede optimizar sus procesos y ser más rentable.

Implantar un sistema de gestión, de cualquier especialidad -calidad, medio ambiente o seguridad- aportará eficiencia interna y, por supuesto, reputación ante sus clientes, y eso sin duda impactará en ahorro de costes e incremento de oportunidades de negocio.

¿Cómo ha evolucionado a su juicio la función de los responsables de Calidad, Medio Ambiente y Seguridad en las organizaciones?

Digamos que ha evolucionado desde una etapa inicial en la que tenía un rol de vigilante y propietario único del sistema de gestión, a la posición actual más estratégica como asesor que ayuda a la dirección a la toma de decisiones.

¿Cuáles son a su juicio los grandes retos, las claves para conseguir una Economía Circular efectiva?

Desde mi punto de vista, se trata de un partido de equipo donde cada jugador tiene un papel fundamental. Por un lado, tenemos a los gobiernos, que deben desarrollar políticas activas que incentiven a la sociedad a que apueste por la Economía Circular a todos los niveles. Por otra parte, tenemos a las empresas que cada vez realizan mayores inversiones en I+D+i, pero esa inversión debe ser constante y, lo que es más importante, debe ir enfocada a la búsqueda

de soluciones sostenibles. Por ejemplo, utilizando materiales más reciclables en sus procesos y en sus productos finales.

Por último, el consumidor que, aunque le menciono el último, quizás es el que tiene la primera palabra. Él tiene la sartén por el mango porque tiene que tomar una serie de decisiones sobre cuál es su estilo de consumo y esas decisiones impactan en la estrategia de las compañías.

Es decir, para mí la clave está en la toma de conciencia de que todos podemos poner nuestro granito de arena en la circularidad y que de ello dependerá el futuro de nuestro planeta. Las palabras “reduce”, “recupera” y “recicla” nos afectan a todos. Cuanto más las integremos y las apliquemos más éxito tendremos en conseguir esta economía circular.

¿Qué espera una organización como la suya de una entidad de certificación?

El rol que tiene una entidad de certificación es muy importante, porque va más allá de la mera auditoría. Es un actor clave en la identificación de oportunidades de mejora del propio sistema que está evaluando. Por lo tanto, nos puede ayudar, juega un papel dinamizador de los procesos y, por supuesto, siempre desde la posición de imparcialidad y objetividad que tiene que tener. Es un aliado a la hora de identificar oportunidades de mejora, que nos ayuda a marcar el camino. ▀

Aumentar la seguridad de los equipos de almacenamiento

Las estanterías metálicas son equipos de trabajo que las empresas deben mantener de manera adecuada para que conserven durante toda su vida útil unas condiciones satisfactorias de seguridad. AENOR realiza la Inspección Técnica de Sistemas de Almacenaje tomando como referencia la Norma UNE-EN 15635 y las buenas prácticas recogidas en la Nota Técnica de Prevención 852 del INSHT. Algunos de los aspectos que se inspeccionan son los daños por impacto en cualquier parte de la estructura, verticalidad de los puntales o grietas en las soldaduras o material base.

Ana María López
Dirección de Operaciones de Conformidad
AENOR

Para el cumplimiento de los requisitos exigidos por la legislación de prevención de riesgos laborales, las empresas deben velar por el mantenimiento de sus equipos de trabajo. Las estanterías metálicas están incluidas en estos equipos y, por tanto, les afecta la siguiente legislación:

- Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo
- Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo
- NTP 852 *Almacenamiento en estanterías metálicas*

Es evidente que las estanterías metálicas se deterioran con el uso. Los elementos estructurales sufren daños que no siempre son visibles: golpes, abollones, rasgados, etc. que se producen durante las maniobras de carga y descarga de mercancías realizadas

con los equipos de manutención (carretillas, paletas, etc.). Estos daños afectan negativamente al funcionamiento, prestaciones y capacidad de carga de los sistemas de almacenaje, haciéndolos más inseguros y peligrosos.

La Norma UNE-EN 15635 *Almacenaje en estanterías metálicas. Aplicación y mantenimiento del equipo de almacenamiento* fija las directrices para los aspectos operativos para la seguridad estructural de los sistemas de almacenaje fabricados en acero. Con la aplicación de esta norma, se minimizan los riesgos y las consecuencias de un funcionamiento inseguro de estos equipos. Y AENOR realiza la Inspección Técnica de Sistemas de Almacenaje tomando como referencia esta norma europea y las buenas prácticas recogidas en la Nota Técnica de Prevención 852 del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

Los principales aspectos que se inspeccionan son los daños por impacto en cualquier parte de la estructura, en particular daños en puntales y



largueros; verticalidad de los puntales; estado y eficacia de todos los componentes: placas base y conexiones de los largueros con los puntales; grietas en las soldaduras o material base; estado del suelo del edificio; posición de las cargas sobre la paleta; y posición de los elementos de almacenaje de mercancía sobre la estantería y en el suelo. Pero también se tienen en cuenta otros aspectos como la existencia y actualización de las placas de características, sobrecarga de las estructuras, y estabilidad y dimensiones de las unidades de carga.

Medición y clasificación de los daños

La inspección de todo equipo de almacenaje debería realizarse sistemáticamente de forma regular y llevarse a cabo desde el nivel del suelo, que es donde tienden a ocurrir la mayoría de los daños, salvo que existan indicios de problemas que requieran una investigación. La Norma UNE-EN 15635 establece los procedimientos de control de los daños de las estanterías que incluyen:

- La inspección de daños por sobrecarga de los largueros, ménsulas de apoyo o estantes.
- La inspección de clavijas de seguridad de los conectores de los largueros.
- La inspección de los puntales de bastidor fuera de verticalidad.
- La inspección de los sistemas de guiado de carretillas para pasillos muy estrechos (VNA).

Igualmente establece las reglas para la medición y la clasificación de los daños en puntales y celosías fijando la categorización de los daños en los niveles de riesgo verde, ámbar y rojo.

Riesgo verde. En este nivel solamente se requiere mantenimiento y la instalación no necesita disminución de su capacidad de almacenaje.

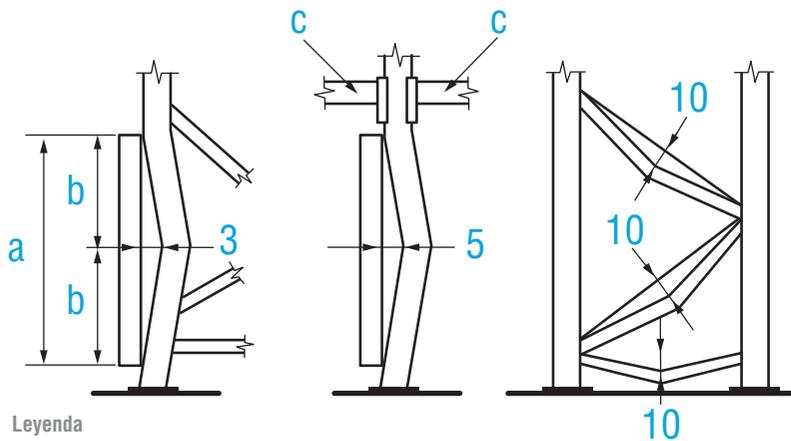
Riesgo ámbar. Este riesgo identifica zonas donde el daño es suficientemente grave para hacer una reparación, pero no tan grave como para justificar la inmediata descarga de la estantería. Cualquier estantería con daños de esta categoría debería recalificarse como riesgo rojo si no se hacen los trabajos de reparación dentro de las cuatro semanas siguientes de la calificación original.

Riesgo rojo. Se identifica un nivel crítico de daños, que justifica que una zona de la estantería se descargue y se aisle inmediatamente y se prevenga su uso posterior hasta que se haya solucionado. En el caso de los largueros, las reglas para la evaluación de los daños se establecen en función de las deformaciones y la existencia de grietas o fisuras.

Tras la inspección técnica de las estanterías, AENOR remite un informe que recoge de forma detallada y documentada fotográficamente los daños detectados clasificados conforme con la Norma UNE-EN 15365 (verde, ámbar o rojo), en el caso de puntales y arriostros; o en riesgo alto o bajo en caso de largueros.



■ Alzados con el método de medición para evaluar los daños en puntales y celosías de una estantería regulable



Leyenda

- a longitud de la regla 1 000
- b mitad de la longitud del tramo patrón
- c larguero de la estantería

Fuente: Norma UNE-EN 15635

Esta inspección técnica forma parte de un conjunto de acciones para que las empresas demuestren el cumplimiento de los requisitos de seguridad requeridos por la legislación y las normas técnicas sobre prevención de riesgos laborales

►► **Todo tipo de estanterías**

AENOR inspecciona todo tipo de estanterías, que se encuentran definidas en la Norma UNE-EN 15878 *Sistemas de almacenamiento en estanterías metálicas. Términos y definiciones*, independientemente del fabricante, modelo o instalador. Esto es, estantería regulable de paletas, estantería de paletas con transelevador, estantería de carga manual, estanterías con pasillos elevados, estantería cantiléver, estantería compacta de paletas (*drive in* y *drive through*), estanterías dinámicas, sistemas de almacenaje autoportante y entreplantas.

Las empresas deben contar con un adecuado programa de mantenimiento de todas las instalaciones para el que se tienen que elaborar listas de comprobación que faciliten la fácil inspección y comunicación de

las anomalías detectadas; y establecer un plan de inspecciones periódicas para la detección, comunicación y registro de anomalías fácilmente visibles con el objeto de proceder a su inmediata reparación.

La Norma 15365 establece que haya inspecciones periódicas realizadas por personal de la empresa y, al menos, una inspección cada 12 meses por medio de personal de inspección externo, experto y cualificado. Además, debe llevarse registro de las incidencias recogidas.

Tras la realización de la Inspección Técnica de estos equipos de trabajo, las empresas tomarán las medidas oportunas (reparación o sustitución de los elementos dañados) para que sus equipos sigan cumpliendo todos los requisitos de seguridad que la legislación sobre prevención de riesgos laborales les exige.



La experiencia, profesionalidad y competencia técnica de AENOR está presente en este servicio de inspección técnica de estanterías, cuyos rasgos más destacables son:

- **Independencia.** AENOR, como entidad de certificación, garantiza una completa objetividad en todo el proceso de inspección en el que no media ningún interés comercial ►►



EXPERIENCIA

Detectar y prevenir situaciones de riesgos

Cristina Triano

Departamento de Implantaciones e ILV
Saint-Gobain Distribución Construcción

Dentro de la política de fomento de la seguridad y salud instaurada en Saint-Gobain y, en especial, en la división de Saint-Gobain Distribución Construcción (SGDC), la Inspección Técnica de Estanterías tiene un lugar importante, sumándose al resto de actuaciones encaminadas a garantizar la seguridad de los trabajadores, la seguridad de las propias estanterías y almacenes.

La Inspección Técnica de Estanterías se realiza en la actualidad en los, aproximadamente, 100 almacenes de esta división correspondientes a las enseñas de La Plataforma de la Construcción, Distriplac, Saniplus (que engloba Sanigrif y Saniplast) y Discesur. No sólo se hace hincapié en la inspección, sino también en la obtención de la validación de uso seguro del equipo de almacenaje; dando cumplimiento a la normativa obligatoria, mediante Real Decreto 1215/1997 de *Disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización de equipos trabajo*, como teniendo en cuenta las normas UNE, de carácter voluntario, relacionadas.

En el año 2019 AENOR, junto a ROS IBERIA, ha sido adjudicataria del contrato de inspecciones técnicas de estanterías promovido por SGDC para llevar a cabo su realización en todos los almacenes de la geografía española y Portugal. Se apuesta así por el procedimiento que AENOR ha desarrollado e implementado para la realización de la inspección y el informe vinculado mediante una aplicación informática, que permite realizar el informe de forma objetiva de acuerdo a las normas y conocer su resultado en un breve período de tiempo.

Esta agilidad implicaría la subsanación de las incidencias detectadas en un tiempo corto, lo que facilita el proceso de los correctivos y evita el agravamiento de los daños y posibles riesgos de accidentes.

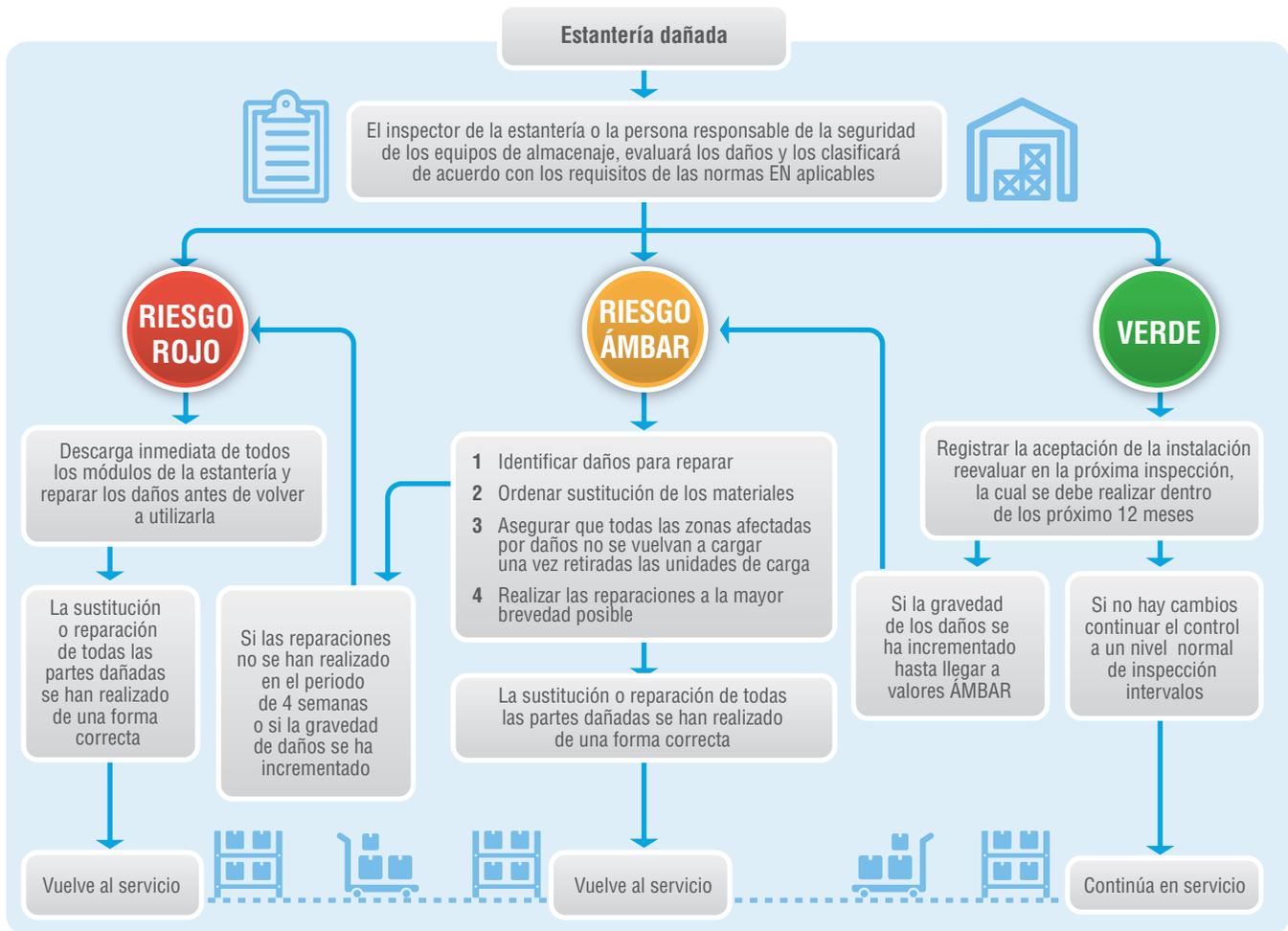
No hay que olvidar que una revisión estricta y profesional es imprescindible para detectar y prevenir posibles situaciones de riesgo y mantener los equipos de almacenaje dentro de un marco de seguridad imprescindible, dada la actividad que se genera en los mismos.

También para almacenes de productos químicos en recipientes móviles

Cualquier almacén o centro logístico puede realizar la Inspección Técnica de Estanterías de AENOR para mantener la seguridad de sus instalaciones. Recientemente, se ha incorporado al Reglamento de Almacenamiento de Productos Químicos (Real Decreto 646/2017) una nueva instrucción técnica que afecta al almacenamiento en recipientes móviles y en esta legislación se indica que el uso y mantenimiento durante la vida útil de estos equipos debe realizarse de acuerdo con la Norma UNE-EN 15635 y otras relativas a estos equipos.



Actuaciones en función de la clasificación/grado de peligrosidad de los daños detectados en la inspección



AENOR apoya a las organizaciones en esta labor de seguridad laboral a través de esta inspección técnica y del resto de servicios relacionados, como la realización de los cálculos para la emisión de las placas de características, de los *layout* de las instalaciones o la validación de uso de acuerdo a la UNE 58014

- permitiendo, además, la inspección de las estanterías de cualquier fabricante y modelo.
- **Red nacional.** La capilaridad geográfica de AENOR hace que se disponga de un equipo de inspectores calificados capaz de cubrir las necesidades de Inspección Técnica en toda la Península Ibérica y también en las Islas.
- **Conocimiento técnico.** Basado tanto en el conocimiento de la

normativa aplicable, como en la realización de acciones de formación continua de nuestro personal.

- AENOR ha desarrollado una **aplicación informática** que, en una primera fase, facilitará el trabajo de los inspectores ayudando en la toma de datos y en la generación de los informes de inspección. Las ventajas principales son la uniformidad en los criterios de aplicación de la norma y la reducción

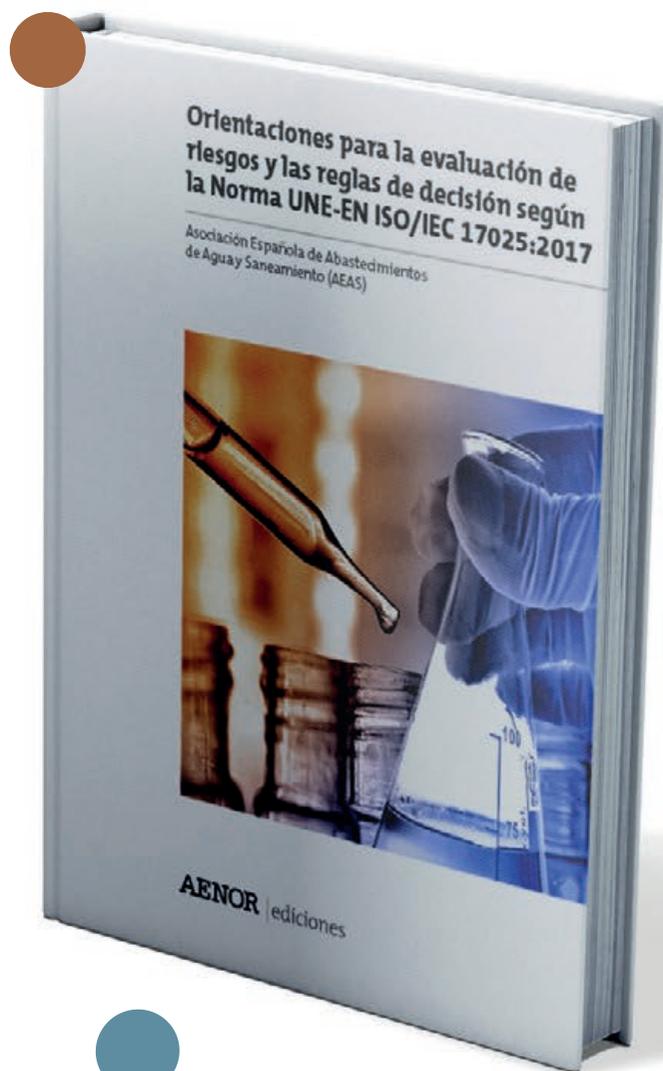
de los plazos de entrega de los informes.

- **Servicios adicionales:** Además de la inspección AENOR puede ofrecer otros servicios de interés para las empresas en este ámbito, tales como la realización de los cálculos para la emisión de las placas de características, la realización de los *layout* de las instalaciones, o la validación de uso de acuerdo a la Norma UNE 58014. ►

AENOR

Nuevo libro

Orientaciones para la evaluación de riesgos y las reglas de decisión según la Norma **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**



Ofrece orientación y ejemplos a los laboratorios de control de calidad de aguas sobre:

- La evaluación de riesgos.
- La propuesta y aplicación de las reglas de decisión.

● Formato: papel
ISBN: 978-84-8143-991-5
30€

● Formato PDF
ISBN: 978-84-8143-992-2
24,99€

● Formato ePUB
ISBN: 978-84-8143-993-9
24,99€

(IVA no incluido)

Autor: Asociación Española de Abastecimientos de Agua y Saneamiento (AEAS)



www.aenor.com
normas@aeor.com
91 432 60 36

CASOS PRÁCTICOS

IFEMA consigue el certificado de Gestión de Emergencias

Más de 2.000 ferias y una decena de miles de eventos de diferente naturaleza, que han acogido a 100 millones de visitantes y cerca de 760.000 empresas, son las cifras que maneja IFEMA en sus 40 años de historia. Ahora ha apostado por el certificado de Gestión de Emergencias de AENOR para acreditar su capacidad de dar una respuesta eficaz ante una situación de emergencia. Aquí se analiza el trabajo previo y el proceso de obtención de esta certificación, que pasa por aplicar con éxito las mejoras prácticas recogidas en la Norma ISO 22320.

Raúl Diez
Director de Comunicación y Marketing

Santiago Quiroga
Director de Calidad y Responsabilidad Corporativa

IFEMA

A lo largo de 40 años, IFEMA se ha posicionado como el primer operador ferial de España y uno de los más importantes de Europa. En su haber cuenta con experiencia en la celebración de 2.100 ferias y una decena de miles de eventos de diferente naturaleza, que han acogido a 100 millones de visitantes y cerca de 760.000 empresas. Unas cifras que afianzan los objetivos de la Institución, en la consecución del desarrollo de la economía y la actividad empresarial, en generar riqueza y desarrollo para Madrid y en proyectar la imagen de la región a escala internacional. En definitiva, un trabajo por y para las personas que en cada convocatoria nos acompañan en IFEMA.

Con más de 200.000 m² de superficie de exposición en Feria de Madrid, y el recién estrenado IFEMA Palacio Municipal, cada año se celebran importantes eventos de referencia mundial, como son Fitur, la Feria Internacional de Turismo;

Fruit Attraction, la Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas; ARCOMadrid, la Feria Internacional de Arte Contemporáneo; o la pasarela Mercedes-Benz Fashion Week Madrid. Estos son solo algunos de los ejemplos de las más de 100 ferias y 700 convocatorias que anualmente contemplamos en nuestro calendario, y que nos enriquecen como entidad, situándonos como un referente en la organización y celebración de eventos no solo en España, sino en todo el mundo.

Todo este trabajo se materializa, además de en el número de eventos organizados, en los resultados de la actividad de IFEMA. El ejercicio 2018 concluyó con una aportación de 4.374 millones de euros y 26.168 empleos generados a la Comunidad de Madrid. La cifra de negocio alcanzó los 138,5 millones de euros, duplicando el beneficio neto, que llegó a los 10,8 millones de euros. Excelentes resultados que tienen detrás a una plantilla de



422 personas que compone IFEMA, que cada día se esfuerza por mejorar continuamente en la atención a nuestros clientes y visitantes, buscando alcanzar niveles de excelencia y estándares de calidad, que garanticen el saber hacer de la Institución.

Sumar seguridad

Recientemente hemos obtenido el certificado de Gestión de Emergencias de AENOR, basado en la Norma



UNE-EN ISO 22320:2013, por el que se acredita la capacidad de la Institución para dar una respuesta eficaz ante una situación de emergencia. Se trata de una prueba que pone de manifiesto que la información operativa de los eventos es oportuna y precisa, además de demostrar la preocupación de IFEMA por implantar las mejores medidas de protección, tanto físicas como organizativas, lo que aumenta la seguridad real y jurídica.

Durante años, la Dirección de Seguridad y Autoprotección ha trabajado para mejorar los sistemas de protección, vigilancia y emergencias, y la coordinación adecuada de los servicios de emergencias propios y externos. El pasado año, entre otras mejoras, para hacer frente a la amenaza de ataques indiscriminados contra personas e instalaciones mediante el uso de vehículos, IFEMA instaló un sistema de alta seguridad para el control de todos sus

accesos, así como en puntos o zonas interiores del recinto ferial considerados estratégicos. Está compuesto por un conjunto de 92 pilonas diseñadas con tecnología de última generación y máxima capacidad de impactos, capaces de soportar más de 2.000 operaciones diarias, con la cobertura de un nuevo y actualizado sistema de vídeo vigilancia desplegado en posiciones estratégicas, integrado y operado de forma centralizada desde el Centro ►►



► de Control de la Institución. Esta innovadora instalación recibió la distinción de Seguritecnia, la principal revista del sector, con el Trofeo al Mejor Sistema de Seguridad Instalado en España en ese año.

Además, se ha realizado una actualización integral del sistema de megafonía de emergencias, bajo estándares como los de la Serie UNE-EN 54 de sistemas de detección y alarma de incendio para asegurar su total eficacia en cualquier momento y situación, tanto en las zonas interiores como exteriores de Feria de Madrid –cubriendo el 100 % del recinto–, con una sectorización superior a las 100 zonas, donde poder llegar a emitir hasta 52 mensajes simultáneos diferentes por los más de 5.160 altavoces y 470 cajas acústicas repartidas por el recinto.

Asimismo, en 2018 IFEMA llevó a cabo cuatro simulacros de evacuación en distintos ámbitos, teniendo lugar uno de ellos durante un evento en celebración con presencia de público asistente, uno de los requisitos que hay que cumplir para obtener la certificación de AENOR. Fue en la octava edición de Juvenalia, el Salón del Ocio Infantil y Juvenil, y se evacuaron cerca de 3.000 personas, en su mayoría familias acompañadas de niños. La Dirección de Seguridad tuvo la oportunidad de poner en funcionamiento todos los sistemas de emergencias instalados en Feria de Madrid, demostrando que se cumplen los estándares con el trabajo realizado. Una decisión difícil de tomar, ya que hay que escoger el momento y la situación adecuados para desarrollarlo, pero que resultó todo un éxito, siendo muy bien percibido y valorado, tanto por



En determinados eventos de elevada afluencia de público, se establecen dispositivos superiores a los 250 operativos entre personal propio, vigilantes, detectives, control de accesos, servicios médicos o bomberos de empresa, entre otros

las instancias públicas que asistieron al mismo, como por los propios participantes presentes en el Salón.

A la labor de esta Dirección se une el trabajo de la Dirección de Calidad y RSC, creada en junio de 2018, para centralizar el trabajo encaminado a la consecución de certificaciones que verifiquen los estándares de calidad que cumple la Institución. Además del ya conseguido certificado AENOR según la Norma ISO 22320, el objetivo de IFEMA para 2019 es lograr otros certificados en materia de calidad, sostenibilidad y medio ambiente, eficiencia energética y eventos sostenibles. Para nosotros es muy importante contar con estas certificaciones, teniendo en cuenta la voluntad de crecimiento para acoger eventos y congresos internacionales; debemos seguir escalando para situarnos en la cima dentro del sector ferial y congresual en el ámbito mundial, marcando un nivel de exigencia demostrable a la hora

de alcanzar los niveles exigibles de calidad de acuerdo con criterios de estándares internacionales.

No solo los sistemas de seguridad son importantes para la consecución de estos méritos, sino que también es primordial la coordinación y la organización entre los profesionales encargados de la seguridad, tanto pública como privada, de los millones de personas que cada año acuden a IFEMA. La Dirección de Seguridad, compuesta por cerca de una veintena de profesionales, presta especial atención a que el traslado de la información relativa a cada evento sea transparente y eficaz, para que todos los actores que juegan un papel importante en el proceso estén coordinados y trabajen de la manera más adecuada a la situación.

En determinados eventos de elevada afluencia de público, se establecen dispositivos superiores a los 250 operativos, entre personal propio, vigilantes, detectives, control de accesos, servicios médicos o bomberos de



empresa, entre otros, integrados en una única estructura de seguridad y emergencias, que velan por la seguridad de las personas que disfrutan de su estancia en IFEMA.

Valor añadido

IFEMA es el único organizador ferial de Europa que cuenta con esta certificación, que pone en valor la voluntad del equipo de mejorar su calidad y la prestación del servicio a sus clientes. Para nosotros, este reconocimiento supone constatar que el camino que estamos siguiendo es el adecuado, en cuanto a materia de seguridad en celebración de eventos de alta afluencia de público se refiere; nos ayuda a mejorar y perfeccionar procedimientos, con la excelente orientación recibida a través de la auditoría de nuestra certificadora. En última instancia, constituye un elemento diferenciador en la propia comercialización de espacios a organizadores externos, ya que nos otorga una cualificación y valor añadido respecto a otros recintos y eventos internacionales.

La Certificación de Gestión de Emergencias de AENOR supone para nosotros un paso más en la consecución de una operativa de seguridad más eficaz y coordinada, con una estructura de mando y control definidas



Además del certificado AENOR según la Norma ISO 22320, el objetivo de IFEMA para 2019 es lograr otros certificados en materia de calidad, sostenibilidad y medio ambiente, eficiencia energética y eventos sostenibles

para una óptima toma de decisión en situaciones de riesgo. Algo indispensable en un recinto de referencia, por el que cada año transitan 3,6 millones de visitantes y 700.000 vehículos. No solo es crucial la seguridad en el momento de celebración del evento, sino que hay que tener en cuenta los procesos de montaje y desmontaje, cuando cientos de operarios trabajan en los pabellones e inmediaciones de IFEMA, para evitar cualquier incidente y minimizar la situación de riesgo.



Estas mejoras e innovaciones en materia de seguridad siguen su proceso para la consecución de nuevas certificaciones y reconocimientos, que pongan en valor nuestra capacidad de trabajo y permitan que aumente la confianza que depositan en nosotros día a día organizadores feriales, expositores, profesionales y público en general, ya que, en definitiva, ellos son la esencia de todos y cada uno de los eventos que celebramos en IFEMA. ▀

CASOS PRÁCTICOS

Avícola Coliumo apuesta por la verificación de CO₂

La empresa chilena productora y distribuidora de huevos, Avícola Coliumo, ha apostado por medir y verificar las emisiones de gases de efecto invernadero derivadas de su actividad, consiguiendo la certificación de AENOR. El objetivo es contabilizar el impacto que genera en el cambio climático para determinar puntos críticos y establecer medidas concretas que permitan disminuirlos, como incorporar el guano de gallina y los residuos de la cosecha de maíz para integrar el área avícola con la agricultura y ganadería.

M. Magdalena Bascuñán
Encargada de Desarrollo Sostenible Distribuidora Coliumo

Avícola Coliumo está ubicada en la Región del Ñuble, Chile. Desde su fundación en 1962 ha tenido un crecimiento sostenido, incorporando tecnología puntera en todas las etapas del proceso productivo; esto es, desde la siembra de los granos, para la alimentación de las gallinas, hasta la selección y despacho de los huevos. En 2017 había alrededor de 250.000 aves en total, de raza Hyline, un 82 % de ellas en postura y un 18 % de pollas en crianza, además de contar con 418 hectáreas sembradas de maíz. Avícola Coliumo ha logrado integrar el área avícola con la agricultura y ganadería, donde el guano de las aves es usado para la fertilización de las tierras que posteriormente son utilizadas para la producción de maíz, uno de los componentes principales del alimento para gallinas. A su vez, la ganadería se integra con el uso del guano en los períodos invernales, ya que permite el ingreso de la maquinaria agrícola

para las aplicaciones adecuadas del guano.

Avícola Coliumo se ha convertido en la primera empresa productora y distribuidora de huevos en Chile que mide y verifica las emisiones de gases de efecto invernadero y ha conseguido el Certificado AENOR. Lo ha hecho, con el fin de contabilizar el impacto que genera en el cambio climático, para así determinar puntos críticos y generar medidas concretas que permitan disminuir esos impactos. De esta manera contribuye a construir un mundo más sostenible, ya que dentro de los rubros más afectados se encuentran la agricultura (altamente dependiente del estado general de los recursos naturales y del clima), el turismo relacionado con el medio ambiente, la infraestructura y las rutas comerciales. Por ende, las economías basadas en estos sectores son las más frágiles, lo que obliga a realizar un gran esfuerzo de adaptación (*Papendieck, 2010*).

Esta verificación logra posicionar a Avícola Coliumo como un referente para la industria, satisfacer la demanda creciente de información ambiental por parte de nuestros *stakeholders* y obtener ecoetiquetados que muestran a los consumidores los esfuerzos realizados para contribuir a la lucha contra el cambio climático. Además, la medición de Huella de Carbono sirve como análisis de eficiencia interna, lo que nos lleva a constantes mejoras en el uso de los recursos. La verificación ha revolucionado la manera de pensar y tomar decisiones de la alta gerencia lo que se traduce en mayor ambición en cuanto a trabajar de manera sostenible, ya que desde que se ha comenzado a indagar en este ámbito, la evaluación de una acción siempre está analizada por el ámbito de sostenibilidad.

Implantar buenas prácticas

El huevo es la proteína animal más sustentable del mundo. Según datos



de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), las emisiones de gases de efecto invernadero provenientes del huevo son las que generan menos impacto. Aun así, el promedio mundial publicado por la FAO de las emisiones es de 31 kg CO₂ eq/kg de proteína de huevos. Avícola Coliumo, tomando en cuenta las categorías del Modelo de Evaluación Ambiental de la Ganadería Mundial (GLEAM) de la FAO y agregándole las categorías de remoción (captura) por incorporación

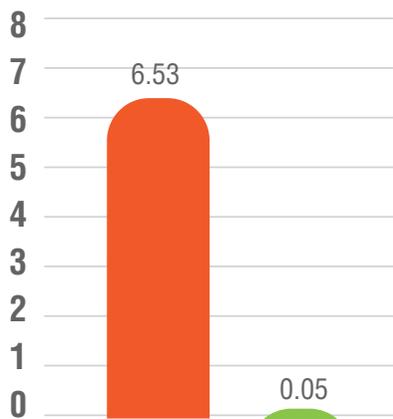
de guano y rastrojo, genera emisiones de apenas 6,53 kg CO₂ eq/kg de proteína del huevo. Esto se debe a las buenas prácticas y a que los factores utilizados se ajustaron a la realidad de la empresa.

La medición tiene como año base 2017. El inventario se preparó en conformidad con los requerimientos de las medidas del Protocolo de Gases de Efecto Invernadero: Estándar Corporativo de Contabilidad y Reporte (2004) e NCh-ISO 14064-1: 2013 *Especificación con Orientación* ►►

■ Gráfico 1

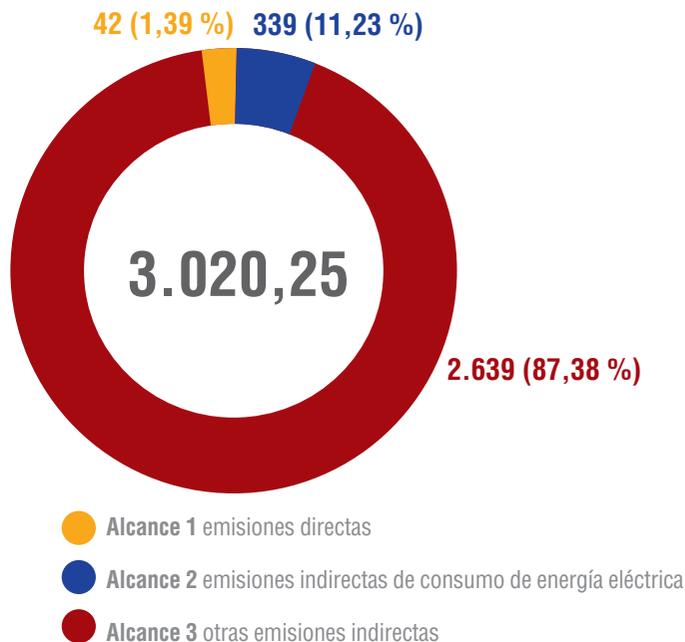
Resumen de datos de Intensidad de Emisiones de GEI 2017

- Kg CO₂ eq/Huevo
- Kg CO₂ eq/kg proteína del Huevo



■ Gráfico 2

Emisiones (toneladas CO₂ equivalentes/año)



Los resultados verificados arrojaron emisiones de 3.020,25 toneladas de CO₂ eq para el año 2017. La categoría con mayor porcentaje de emisiones fue la de los Bienes Adquiridos (Alcance 3), seguida del Consumo de Combustible (Alcance 1). Se logró contrarrestar las emisiones al capturar gran cantidad de CO₂ gracias a la aplicación de guano para fertilizar las tierras y la incorporación de los rastrojos de maíz al suelo. El Alcance 1 se corresponde a las emisiones directas, proveniente principalmente de la combustión fija (generadores y calefactores), combustión móvil (vehículos y maquinaria agrícola) y cambio de uso de suelo (forestal a agrícola); el Alcance 2 son las emisiones indirectas generadas principalmente por el consumo de energía eléctrica; y el alcance 3 se corresponde a otras emisiones indirectas. Dentro de este están las categorías de bienes adquiridos, residuos generados en el proceso de producción y otros, siendo esta primera la más crítica. Esto se debe al alto volumen de alimentos comprados a proveedores. (Ver gráfico 3).

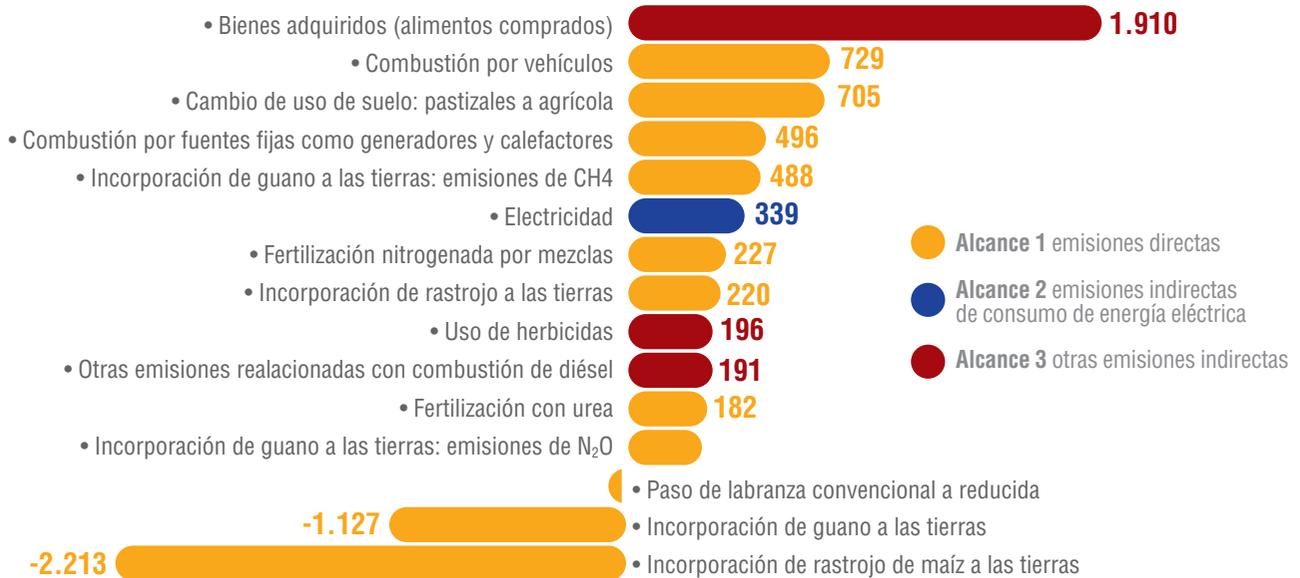
La huella de bienes adquiridos, si bien es la más alta de la empresa,

► a Nivel de las Organizaciones para la Cuantificación y el Informe de Emisiones y Remociones de Gases de Efecto Invernadero. El proceso comenzó con la identificación de las principales fuentes de emisión y remoción que se incluirían en el inventario 2017, para esto se utilizaron las herramientas de la iniciativa GLEAM, anteriormente mencionada. Siguiendo lo propuesto por la herramienta se identificaron ocho categorías relevantes, que fueron

estudiadas y cuantificadas por la empresa. Los factores de emisión se tomaron de fuentes reconocidas, como el Ministerio de Medio Ambiente o por el Ministerio de Energía de Chile, el IPCC, el GHG Protocol, EPA (USA), la base de datos de Corine Air (UNE), DEFRA (Reino Unido), Footprint Expert y Crop Calculator (CarbonTrust), Cool Farm Tool, GLEAM, Ecoinvent, etc., y aplicados según la realidad de la empresa.

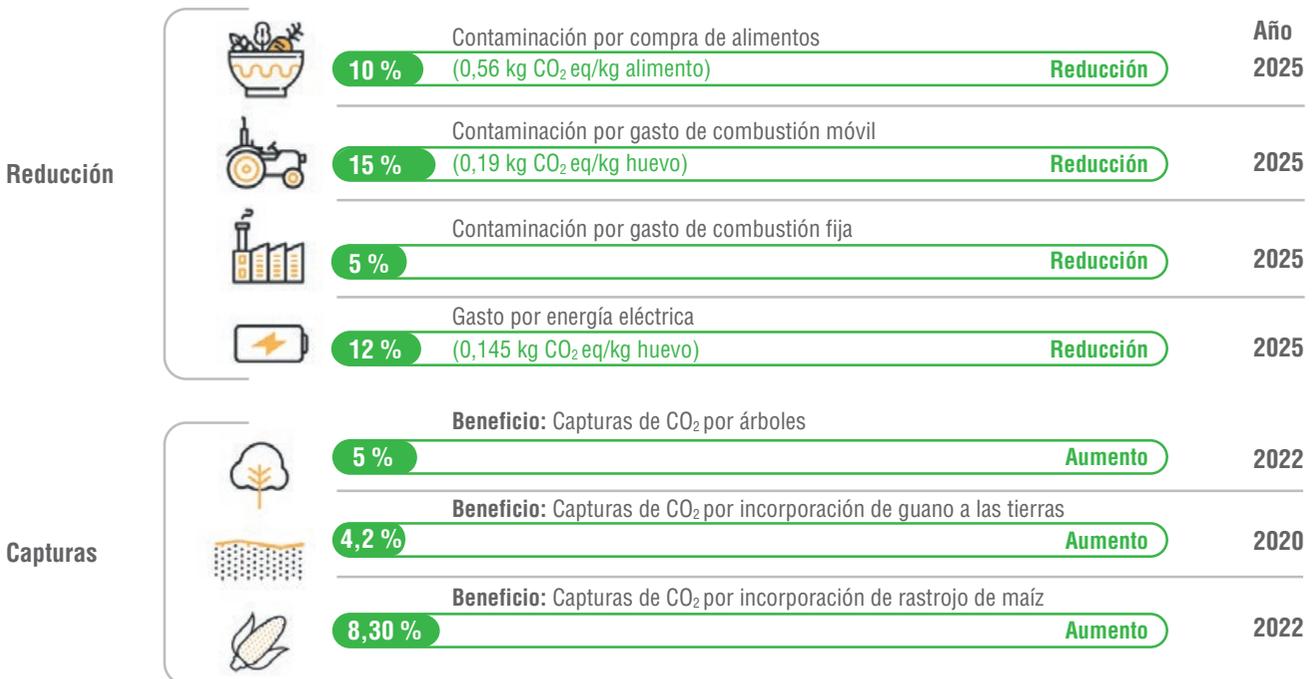
■ Gráfico 3

Resumen de datos de Emisiones y Remociones de GEI de las 15 fuentes más significativas



■ Gráfico 4

Plan de Gestión y Reducción de Emisiones



en comparación con el mercado es reducida ya que produce su propio maíz y utiliza variedades con alto porcentaje proteico, reduciendo la compra de alimentos ricos en proteínas como el poroto de soya.

Avícola Coliumo y su círculo virtuoso, generan grandes aportes para minimizar las consecuencias de las

emisiones de gases de efecto invernadero, gracias a que captura gran cantidad de CO₂ atmosférico al incorporar el guano de gallina y los residuos de la cosecha de maíz a sus tierras, además de tener la más alta tecnología agrícola que permite reducir la labranza. Aunque los resultados actuales son positivos se aspira a seguir

trabajando para contribuir a un mundo mejor. Para ello, desde 2018 incorpora la marca La Castellana, huevos de gallinas libres de jaula, aportando así al bienestar animal, y se compromete a disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero al desarrollar un Plan de Gestión y Reducción de Emisiones (ver gráfico 4). ▸

AGENDA

<p>5-7 septiembre Guayaquil (Ecuador)</p> <p>Ecuaenergética 2019</p> <p>Se trata de la exposición de eficiencia energética y energías renovables donde participan instituciones públicas, empresas, proveedores y profesionales de los diferentes sectores, que ofrecen los últimos adelantos tecnológicos para el ahorro y la generación de energía a través de medios alternativos. Algunos de los sectores que se abordan en Ecuaenergética son aislantes, biomasa, climatización, cogeneración, energía eólica, energía hidráulica o refrigeración.</p> <p>www.ecuaenergetica.com</p>	<p>9-10 Septiembre Bogotá (Colombia)</p> <p>Exporenovables</p> <p>Es la feria de las energías renovables y sostenibilidad que promueve y facilita la transición energética en el ámbito nacional e internacional desde Bogotá. Así, constituye el punto energético para realizar negocios, alianzas estratégicas, representaciones y proyectos internacionales con nuevas alternativas.</p> <p>www.exporenovablesbogota.com</p>	<p>27-29 septiembre Madrid</p> <p>Expotural</p> <p>Se trata de la Feria de la Naturaleza, el Clima y el Turismo Sostenible y celebrará su segunda edición en Madrid del 27 al 29 de septiembre. Este encuentro pone el foco en las principales líneas de actuación en el marco de la Responsabilidad Social Corporativa desde el compromiso con la sostenibilidad, el clima y la naturaleza.</p> <p>www.ifema.es/expotural_01/</p>	<p>22-24 octubre Madrid</p> <p>Fruit Attraction</p> <p>La 11ª edición de la Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas constituye un instrumento fundamental de internacionalización del sector, punto de encuentro del conjunto de los profesionales que integran toda la cadena de suministro y marco de la innovación del mercado hortofrutícola. India y Singapur serán este año los protagonistas del <i>World Fresh Forum</i>, el espacio de <i>networking</i> empresarial que, organizado junto con el ICEX, abordará las relaciones comerciales entre estos países y permitirá presentar las oportunidades de negocio.</p> <p>http://fruitattraction.com/</p>
---	---	--	--

SEDES AENOR

SEDE SOCIAL

Génova, 6
28004 MADRID
Tel. 914 326 000
info@aenor.com
www.aenor.com

OFICINAS EN ESPAÑA

ANDALUCÍA

Torre Sevilla
Gonzalo Jiménez de Quesada 2. 4º
41092 SEVILLA
Tel.: 955 648 656
aenorandalucia@aenor.com
Paseo de Reding 43, 1º izq.
29016 MÁLAGA
Tel.: 952 122 012
aenorandalucia@aenor.com

ARAGÓN

Po Sagasta, 72, entlo. dcha.
50006 ZARAGOZA
Tel.: 976 259 680
dar@aenor.com

CANARIAS

General Vives, 56, 2º E.
Of. 202
Edificio Primo de Rivera
35007 LAS PALMAS DE G.C.
Tel.: 928 263 327
canarias@aenor.com

LA MARINA, 26

Torre A. Of. 301-A
38001 SANTA CRUZ DE TENERIFE
Tel.: 922 531 332
canarias@aenor.com

CANTABRIA

Eduardo Benot, 5, 10 B y C
39003 SANTANDER
Tel. 942 318 844
cantabria@aenor.com

CASTILLA Y LEÓN

Marina Escobar, 2, entreplanta
47001 VALLADOLID
Tel.: 983 549 740
dcyl@aenor.com

CASTILLA-LA MANCHA

Reino Unido, 3, 2ª planta, of. 2
45005 TOLEDO
Tel.: 925 2 58 750
castillalamancha@aenor.com

CATALUÑA

Tànger, 98, 8ª planta
Edificio Interface
08018 BARCELONA
Tel.: 932 292 929
dct@aenor.com

COMUNIDAD VALENCIANA

Pl. del Ayuntamiento, 26, 4º
46002 VALENCIA
Tel.: 963 535 373
dcv@aenor.com

EXTREMADURA

Centro de Negocios Mérida
Av. Reina Sofía esquina
Benito Arias Montano,
oficina nº 6 2º
06800 MÉRIDA
Tel.: 924 387 754
extremadura@aenor.com

GALICIA

Enrique Mariñas, 36, 7º
Edificio Torre Cristal
15009 A CORUÑA
Tel.: 981 175 080
galicia@aenor.com

Av. García Barbón, 29, 1º D

36201 VIGO
Tel.: 986 443 554
galicia@aenor.com

ISLAS BALEARES

Porto Pi, 8, 6º A
07015 PALMA DE MALLORCA
Tel.: 971 707 068
balears@aenor.com

LA RIOJA

Av. Gran Vía, 59, 1ª planta
26005 LOGROÑO
Tel.: 941 202 950
larioja@aenor.com

MADRID

Génova, 6
28004 MADRID
Tel. 914 326 000
madrid@aenor.com

AENOR laboratorio

Miguel Yuste, 12 4ª planta
28037 MADRID
Tel.: 914 401 224
comercial_laboratorio@aenor.com

NAVARRA

Av. Carlos III, 1, 1ª planta
31002 PAMPLONA
Tel.: 948 206 330
navarra@aenor.com

PAÍS VASCO

Pza. de Euskadi, 5,
Planta 20ª
Edificio Torre Iberdrola
48009 BILBAO
Tel.: 944 355 200
dpv@aenor.com

PRINCIPADO DE ASTURIAS

Parque Científico
Tecnológico de Gijón.
Edificio FADE. Profesor
Potter, 51
33203 GIJÓN
Tel.: 985 196 011
dpa@aenor.com

REGIÓN DE MURCIA

Área de Negocios Plazarte
José Manuel
Sánchez-Pedreño, 1 ofi. 5º
B El Ranero
30009 MURCIA
Tel.: 968 272 770
drm@aenor.com

RED INTERNACIONAL

BRASIL • SÃO PAULO
Tel.: +55 11 5102 4518
aenorbrasil@aenor.com

CENTROAMÉRICA • SAN SALVADOR
Tel.: +503 2564 6507
aenorcentroamerica@aenor.com

CHILE • SANTIAGO DE CHILE
Tel.: +562 2 499 92 00
aenorchile@aenor.com

ECUADOR
• QUITO
Tel.: +593 2 450 73 00 / 01 / 02 / 03
• GUAYAQUIL
Tel.: +593 09 8794 9489
aenorecuador@aenor.com

ITALIA • TURÍN
Tel.: +39 011 518 3121
aenoritalia@aenor.com

MARRUECOS • TÁNGER
Tel.: +212 664 178 807
info@aenor.com

MÉXICO • MÉXICO D.F.
Tel.: +52 55 52 80 77 55
aenormexico@aenor.com

PERÚ • LIMA
Tel.: +51 11 2081 510
aenorperu@aenor.com

POLONIA • VARSOVIA
Tel.: +48 502 772 108
aenorpolska@aenor.com

PORTUGAL • OPORTO
Tel.: +351 226 051 760
LUSAENOR@AENOR.COM

REPÚBLICA DOMINICANA
SANTO DOMINGO
Tel.: +1 829 619 0680
aenordominicana@aenor.com



Suscríbese a la Revista
AENOR

► Puede suscribirse enviando un correo electrónico a comunicacion@aenor.com (Suscripción anual: 50 €)

► También puede realizar su pedido de normas y publicaciones visitando www.aenor.com, enviando un correo electrónico a normas@aenor.com

Conéctate a la versión digital de **AENOR** revista.aenor.com



Accesible desde cualquier dispositivo



Amplía información e incorpora vídeos



Enlaza a la revista UNE



Búsquedas sencillas y archivo de números anteriores



Comparte contenidos en redes sociales #RevistaAENOR



BRASIL • CHILE • ECUADOR • EL SALVADOR • ITALIA • MARRUECOS
MÉXICO • PERÚ • POLONIA • PORTUGAL • REPÚBLICA DOMINICANA

AENOR

AENOR



Normas/Libros
Formación
Certificación
ISO
45001

ISO 45001:2018

Concebida para hacer más eficientes a las organizaciones, su publicación supone la anulación de OHSAS 18001 y un período de 3 años para realizar la migración a **ISO 45001**.

Conoce las **soluciones globales** que te ofrece AENOR relacionadas con la primera norma internacional de sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo.



AENOR

(+34) 914 326 000

info@aenor.com

www.aenor.com

