



---

# CERTEZAS PARA EL PRODUCTOR ARROCERO

---

LA ASOCIACIÓN CULTIVADORES DE ARROZ ACREDITA  
SUS LABORATORIOS DE TACUAREMBÓ Y TREINTA Y TRES

---

## AUTORES

CARLOS BATTELLO  
NATALIA QUEHEILLE

ASOCIACIÓN CULTIVADORES DE ARROZ (ACA)

**L**os laboratorios de la Asociación Cultivadores de Arroz (ACA) en Tacuarembó y en Treinta y Tres realizan análisis de rendimiento y calidad de arroz a productores socios, empresas particulares y al Instituto Nacional de Semillas (INASE) en el marco de la Evaluación Nacional de Cultivares.



Dado que los productores y empresas reciben bonificaciones o deducciones del valor de su arroz en función de su calidad y rendimiento, desde la ACA surgió la iniciativa de brindar seguridad y confianza en los resultados de sus análisis.

Este artículo presenta una experiencia innovadora desde un sector productivo que se ha caracterizado por ser proactivo y emprendedor. La acreditación de los ensayos de humedad, grado de blancura, blanco total y entero es el resultado de un gran esfuerzo por parte de la ACA que tiene como fin brindar confianza a productores y empresas y asegurar la competencia técnica zafra a zafra.

## Un largo camino recorrido

La Asociación Cultivadores de Arroz (ACA), fundada por iniciativa privada en el marco del primer Congreso Arrocero del 8 de febrero de 1947, es una organización de carácter nacional que aspira a reunir en su seno a todos los cultivadores de arroz del país y se constituye para protegerlos, orientarlos, representar sus intereses y tomar a su cargo la defensa y el fomento del cultivo del arroz y de sus industrias derivadas (artículo 1º, estatutos aprobados el 18 agosto de 1949).

La cadena de valor del arroz comienza con la producción agropecuaria y continúa con la elaboración por parte de la industria. El precio pagado a los productores se encuentra determinado en gran medida por la calidad del grano obtenida en el proceso agropecuario. La ACA, según lo establece en sus estatutos, debe “tratar de intervenir o ser oída en los tratados comerciales que tengan relación con la producción de arroz o su comercialización”. En esta función el laboratorio de ensayo es un actor crucial.

El laboratorio tiene como principal cometido brindar resultados analíticos a los productores, asegurando la calidad de los resultados obtenidos. También ofrece servicios de análisis a clientes externos.

El sector arrocero uruguayo es una cadena agroindustrial integrada compuesta por el subsector cultivadores y el subsector industrial. La producción uruguaya de arroz se destaca en el mundo por su calidad, uniformidad, inocuidad y rendimiento, que se manifiesta tanto a nivel de los mercados de destino como en los promedios de precios de venta alcanzados. Uruguay exporta el 95% del arroz que produce –es su quinto rubro de exportación– y es el 8º exportador neto mundial.

En el año 2010, en el contexto del Proyecto de transferencia de conocimiento analítico-tecnológico al

sector arrocero, emprendido junto con el LATU, se desarrollaron varias actividades de capacitación y talleres de implementación de Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL) en los laboratorios de Tacuarembó y Treinta y Tres.

Como resultado de ello, se uniformizaron todos los documentos (protocolos e instructivos de trabajo) agregándoles códigos y número de revisión para su mejor control. Además, se sistematizó la calibración de los equipos e instrumentos, lo que permitió contar con los informes de calibración que permiten a un laboratorio adecuarlos para su correcto funcionamiento.

A partir de esta experiencia, la Directiva de la ACA decidió que sus laboratorios deben ser auditados para verificar su funcionamiento y asegurarse de que los ensayos se realizan correctamente, cumpliendo con los procedimientos técnicos definidos por los laboratorios y en el marco del Decreto 321 del año 1988 (Uruguay, 1988) que establece las normas para la comercialización de arroz.

Para asegurar estos procedimientos se pueden seguir dos caminos que no conducen al mismo fin: certificar o acreditar.

La certificación es un procedimiento por el cual una tercera parte asegura por escrito que un producto, proceso o servicio está conforme con requisitos especificados.

La acreditación es un procedimiento por el cual un organismo con autoridad técnica reconoce formalmente que una organización o persona es competente para desarrollar tareas específicas de evaluación de la conformidad.

<b>CERTIFICACIÓN</b>	↔	<b>ACREDITACIÓN</b>
<b>Es el procedimiento por el cual una/un</b>		
Tercera parte	↔	Organismo autorizado
Aseguramiento escrito	↔	Reconocimiento formal
Producto/Proceso/Servicio	↔	Organismo o entidad
<b>Es conforme con requisitos específicos</b>		<b>Es competente para realizar actividades de evaluación de conformidad</b>

Dado que los laboratorios tienen la finalidad de evaluar la conformidad del arroz recibido, en el marco del Decreto 321/988 (Uruguay, 1988) y considerando la capacidad técnica de quienes realizan los análisis, la directiva de la ACA se planteó el objetivo de acreditar los laboratorios y contar con un certificado que avale los ensayos acreditados.



¿Por qué acreditar y no certificar los laboratorios? La certificación ISO 9001 no demuestra en sí misma la competencia del laboratorio para producir resultados técnicamente válidos.

Por su parte, la Norma ISO 17025 (Requerimientos generales para la competencia de laboratorios de ensayo y calibración) contiene todos los requisitos que los laboratorios de calibración y ensayo deben cumplir si desean demostrar que operan bajo un sistema de calidad, que son técnicamente competentes y que son capaces de generar resultados válidos.

A su vez, los laboratorios de ensayo y calibración que cumplen con esta norma internacional también operan en concordancia con ISO 9001 y la operación del sistema de gestión garantiza el mantenimiento de esa competencia técnica.

Con la acreditación se asegura al productor y a las empresas que los resultados de los análisis que brindan los laboratorios de la ACA son válidos y que las industrias califican correctamente la calidad del arroz remitido por los productores.

En primera instancia se resolvió acreditar humedad en grano cáscara –método estufa y método rápido–, grado de blancura, % de blanco total y % de grano entero.

Una vez que se decidió acreditar el laboratorio, se buscó el apoyo técnico del LATU para la implementación de la norma en ambos laboratorios. En octubre de 2012 se comenzó a trabajar conjuntamente con los técnicos del LATU en el diseño e implementación del Sistema de Gestión según los requerimientos de la Norma ISO 17025:2005.

Las etapas cumplidas fueron:

- Diagnóstico: identificación de todos los procesos y de la brecha existente entre los requisitos de la Norma ISO 17025 y las actividades que se desarrollan en los laboratorios.
- Diseño, desarrollo e implementación del Sistema de Gestión de Calidad: elaboración, revisión y validación de documentos, realización de talleres de capacitación para abordar los requisitos de la norma y acordar la metodología para su implementación en los laboratorios de la ACA.
- Evaluación de la conformidad del Sistema de Gestión de Calidad con los requisitos normativos: por medio de dos auditorías internas efectuadas por el LATU y de auditorías externas realizadas por el Organismo Uruguayo de Acreditación (OUA).

En el proceso de diseño e implementación del sistema se definió la Política de Calidad para los laboratorios de

Treinta y Tres y Tacuarembó, aprobada por la Comisión Directiva el 5 de agosto de 2013.

### **Política de Calidad del Laboratorio de la ACA**

En base a la política de calidad de la ASOCIACIÓN CULTIVADORES DE ARROZ, la Comisión Directiva se compromete a establecer los lineamientos estratégicos generales y a brindar los recursos para cumplir con la misma, la calidad del servicio y el desarrollo del Sistema de Gestión de la Calidad según la Norma UNIT/ISO/IEC 17025 y demás requisitos legales y reglamentarios.

El Laboratorio brinda a productores e instituciones vinculadas al sector arrocero el análisis de su arroz, como referencia para su negociación, comercialización y desarrollo de cultivares.

El Laboratorio utiliza metodologías analíticas validadas, personal capacitado y equipos controlados, con el fin de asegurar la calidad y confiabilidad de los servicios brindados.

El Laboratorio ha diseñado y desarrollado un Sistema de Gestión de la Calidad atendiendo las exigencias de la Norma ISO/IEC 17025 como herramienta para implementar la mejora continua y satisfacer las necesidades y expectativas de sus clientes.

El Laboratorio cuenta con personal calificado y comprometido con la realización de los análisis, la mejora de sus competencias y los procesos en que participa, para ello la Dirección brinda los recursos necesarios para lograr la capacitación y entrenamientos acordes a las necesidades.

El 25 de mayo de 2015 el OUA otorgó la acreditación a los laboratorios de ensayo de la ACA, en Tacuarembó y Treinta y Tres, con el alcance detallado a continuación:

- % Humedad en grano cáscara: 12-28%.
- Grado de blancura: 36-45°.
- % Blanco total y grano entero: 55-80% y 0-70%, respectivamente.

Dentro de las fortalezas que destacaron los auditores del OUA se encuentran:

- El sistema de entrenamiento y evaluación del personal antes de cada zafra.

- La sólida experiencia técnica de los responsables de laboratorio y del asesor técnico.
- Un muy buen sistema de identificación y codificación de muestras para su trazabilidad.
- La excelente metodología para el procesamiento de datos de humedad obtenidos por ambos métodos mediante el programa GES ACA que permite la verificación de los resultados del método rápido (humedímetro) de forma permanente.

La acreditación demanda un fuerte trabajo en equipo, que ha sido mejorado y afianzado en la ACA. Todos los colaboradores son parte primordial del sistema y del correcto funcionamiento y gestión de los laboratorios. La comunicación y los registros son pilares básicos para sostener el sistema y sin un equipo de trabajo consolidado esto es muy difícil de realizar.

De ahora en más, el mantenimiento de la acreditación requiere un gran trabajo por parte de la ACA, pero estamos convencidos de que es una fortaleza fundamental continuar y profundizar este camino brindando a los productores confianza en los resultados de sus análisis de arroz y calidad del trabajo en los laboratorios de la ACA.

Para la ACA es motivo de orgullo haber alcanzado la acreditación, ya que es el resultado de múltiples esfuerzos económicos, de capacitación, de labor mucho más detallada en cuanto a los registros que debe mantener cada laboratorio, de mayor cantidad y calidad de controles que se realizan entre los laboratorios y dentro de cada uno. Estos esfuerzos permiten asegurar que sus laboratorios son capaces de producir resultados correctos, trazables y reproducibles, aspectos que el OUA y la ILAC (Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios) definen como componentes críticos en la toma de decisiones y que constituyen la última razón por la cual existen los laboratorios de la ACA.

## Referencias

International Organization for Standardization, 2000. ISO/IEC 17025: *General requirements for the competence of testing and calibration laboratories*. Ginebra: ISO.

Uruguay. Decreto 321/988, de 13 de abril de 1988. *Diario Oficial*, de 1º de julio de 1988, p.368.

