

BEZMA OBTIENE CERTIFICACIÓN Y ASEGURA CALIDAD Y MERCADO PARA SUS ACEITUNAS Y ACEITE DE OLIVA

Productora olivícola del Valle de Azapa fue beneficiada con un programa de Fomento a la Calidad de Corfo, que le permitió obtener certificación de la norma HACCP, para entregar productos sanos y de óptima calidad a sus clientes y distribuidores.

de Chile su segunda patria y de la producción de olivos y aceitunas, la continuación de un oficio que aprendió en su tierra natal.

Dedicados a la venta y a la comercialización de este fruto extraído desde su misma parcela y también comprado a otros olivicultores, desde el 2002 que esta empresa familiar orienta además sus esfuerzos en la elaboración de aceite de oliva en su modalidad extra virgen y sabor intenso.

Con una competencia cada vez más fuerte y la necesidad de cumplir con estándares de calidad productiva y reglamentos sanitarios, Bezma comenzó a implementar en junio de 2011 la norma técnica HACCP, basada en la aplicación de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en la línea de producción de alimentos.

¿El objetivo? Asegurar una producción sana y libre de riesgos para el consumidor y al mismo tiempo más fácil de comercializar en segmentos específicos de mercado. La idea es sumar nuevos clientes a los ya conquistados en la región Metro-



Luis Guzmán, Tomislav Bezmallnovic y Nicolás Bezmallnovic mostrando el documento de certificación.

politana y alrededores, hacia donde mayoritariamente va la producción de Bezma.

CERTIFICACION

Importante en el logro de la empresa fue Corfo, que mediante un programa de Fomento a la Calidad (Focal) supervisado por el agente intermediario Cordenor, subsidió la

que la empresa sea en la actualidad sinónimo de progreso, contando además con una sucursal comercializadora en Santiago a cargo de Luis Guzmán, otro integrante de la familia.

Bezma es la primera empresa de la región, que apoyada con un instrumento Focal de Corfo, consigue ser exitosamente inspeccionada y certificada por un lapso de tres años en una norma HACCP de calidad productiva. Todo gracias a una serie de mejoras internas y al cambio cultural o de "switch" con el que también aportaron los trabajadores.

Un programa Focal, como el que utilizó exitosamente Bezma, tiene por finalidad apoyar a pequeñas y medianas empresas en la implementación y certificación de normas asociadas a mejorar la gestión o calidad de un producto o servicio, de tal manera que puedan demostrar a sus clientes, proveedores y al entorno en general, que cumplen con estándares reconocidos nacional e internacionalmente.

mitad del costo que alcanzó la certificación (1 millón 800 mil pesos) y también el 50% del trabajo realizado por una ingeniera en alimentos (4 millones de pesos), que asesora hasta hoy la puesta en práctica de la norma en la empresa.

La olivícola hoy es administrada por Nicolás Bezmalinovic, hijo de don Tomislav y responsable junto a él de