

# Nuestros servicios

# Certificación HACCP, BPM, POES

» + Inversión en infraestructura optimizada según estándares

» + Rápida adopción de principios de inocuidad alimentaria

**3** meses promedio  
*Tiempo de certificación record*

\*Proyecto:  
Certificación HACCP (Don Lucho, 2019)



**CASA  
CENA**



El aumento de las regulaciones y la competencia global ha resultado en la aparición de una serie de estándares locales y globales utilizados para identificar a los fabricantes que implementan controles a lo largo de la cadena de suministro y los procesos de fabricación. El CODEX Alimentarius (HACCP) es la base de las normas de seguridad alimentaria. Si bien la certificación a menudo introduce complejidad, las empresas pueden ver muchos beneficios a lo largo de su cadena de suministros de alimentos una vez que se certifican y esto puede generar nuevos clientes, ingresar a nuevos mercados e incluso llegar a incrementar el valor de la compañía.

Increase in regulations and global competition has resulted in a myriad of local and global standards used to identify manufacturers that implement controls throughout the supply chain and manufacturing processes. The foundation for food safety standards is the CODEX Alimentarius (HACCP). While certification often introduces complexity, companies along the food supply chain can see many benefits once they become certified and this can produce new customers, provide access to new markets, and increase the value of the company.