



¿Cómo las certificaciones de inocuidad alimentaria protegen a los consumidores?

¿Por qué consideran importante contar con una certificación de inocuidad alimentaria? ¿Qué beneficios obtiene la organización y cuál es el aporte hacia el cliente o consumidor final?

Lo consideramos importante, porque siempre una certificación de terceras partes, garantiza la objetividad en el alcance y en los caminos recorridos para obtenerla y mantenerla, por supuesto. Esto redundará en un beneficio explícito bidireccional. Puertas adentro nos mantiene ordenados y estructurados, practicando procedimientos que no solo organizan un proceder diario, sino que también garantizan el monitoreo de puntos críticos para la mantención de la inocuidad a lo largo de todo el proceso de elaboración. Dicho esto, puertas afuera, el aporte hacia el consumidor es, nada más y nada menos, que la garantía de estar consumiendo alimentos inocuos para su salud.

¿La inocuidad es una responsabilidad compartida por todos los que forman parte de la cadena, ¿de qué manera colaboran Uds. desde su rol?

Una manera fácil, pero totalmente trascendente de colaborar es trasladando en todas las direcciones estas responsabilidades (...) me refiero a proveedores de envases, de insumos e ingredientes, contratistas, diversos proveedores, ya sean alimentarios o no, y de la cadena productiva hasta llegar al punto de venta. En fin, hacia cualquier actor que intervenga a lo largo de la cadena de elaboración del producto final que juzgará el consumidor.

¿Cuáles son las ventajas competitivas que les aporta la marca IRAM?

Es innegable la trayectoria de IRAM en nuestro país y es por ello que la hemos elegido desde hace más de 20 años para certificar nuestros procesos y productos.

Esa trayectoria los hace y, a su vez, nos hace confiables frente al mercado, tanto interno como externo.

Ing. Walter Martínez

Jefe de Control de Calidad de Establecimiento Las Marías

Leé más testimonios [aquí](#)