

Por [QIMA](#).

QIMA/WQS se enfoca en la inocuidad, calidad y sustentabilidad para entregar confianza a los distintos usuarios y consumidores dentro de la industria alimentaria alrededor del mundo. Para QIMA/WQS ¡La seguridad alimentaria es lo primero!

Con el objetivo de seguir contribuyendo a la mejora de la calidad y competitividad de las empresas en Latinoamérica, QIMA/WQS ha incorporado un equipo de expertos en Chile, con auditores especializados, con experiencia comprobada, y disponibles para los procesos de certificación. Su equipo técnico y operacional está disponible para aclarar sus dudas y ayudarles a navegar en el proceso de certificación.

QIMA/WQS trabaja con más de 20,000 empresas en toda la cadena de suministro de alimentos. Acreditada por esquemas mundialmente reconocidos, por el GFSI, entidades gubernamentales, además, aceptados por los principales compradores y minoristas del mercado.

Hoy en día QIMA/WQS posee más de 9.000 clientes atendidos satisfactoriamente, más de 20.000 auditorías realizadas con éxito, presentes y operativos en más de 20 países y con más de 200 auditores y expertos en la industria.

Sus auditores, especializados en el área de alimentos y agricultura, se encuentran preparados para facilitar y agilizar los procesos de certificación y apoyarles en cada paso del proceso.

Para asegurar la cadena alimentaria y los proveedores, QIMA/WQS dispone de auditorías Costco y FSMA, que pueden ser brindadas a toda escala, de acuerdo a las necesidades.

El objetivo principal de QIMA/WQS es ofrecer soluciones que garanticen la seguridad y la calidad en la industria alimentaria, sea cual sea la fase de la cadena de suministro.

Reconocimiento internacional

El sector hortofrutícola en Chile es reconocido internacionalmente. Chile es uno de los principales países productores y exportadores de frutas del hemisferio sur, líder en exportación de cerezas, uvas, arándanos y nueces en el sector frutas frescas y frutos secos.

Además, Chile es considerado un proveedor de categoría mundial por su fiabilidad y cumplimiento de la inocuidad alimentaria en base a la normativa internacional. El reto requiere el apoyo de una empresa especializada capaz de certificar el origen, la calidad y el cumplimiento de las buenas prácticas de fabricación de los productos puestos a la venta, garantizando la gestión eficaz de la cadena de suministro.

Los procesos llevados a cabo para conseguir las certificaciones son rígidos y completos. Uno de los principios de la seguridad alimentaria es evitar las contaminaciones que perjudican la salud de los consumidores.

Esto se consigue mediante la aplicación de protocolos, por ejemplo: buenas prácticas de fabricación, análisis de peligros y análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y el sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria (BRCGS, GLOBAL.A.P, IFS), específicos para cada sistema de gestión de la seguridad, específico para cada eslabón de la cadena de producción.

Actualmente, el conjunto de certificaciones proporcionadas por QIMA/WQS cubre una gama de soluciones, como protocolos GFSI, seguridad alimentaria, gestión de proveedores, protocolos sostenibles, auditorías éticas, sellos de calidad, inspecciones y formación.

Este es el trabajo desarrollado por QIMA/WQS, una empresa que ha ampliado la gama de soluciones ofrecidas en seguridad alimentaria. El objetivo de QIMA/WQS va más allá, ofreciendo soluciones para la calidad de los productos, ya que su misión es proporcionar a la industria alimentaria certificaciones, auditorías, inspecciones y formación, que demuestran su compromiso con la seguridad alimentaria.

“Ofrecer este servicio en Chile directamente va a ser una gran oportunidad para brindar a nuestros clientes locales una solución integral desde la inspección hasta la certificación y así proporcionar un servicio confiable que asegure la alimentación en nuestra mesa”, añade Alejandra Pezo, Gerente de Desarrollo de Negocios.

Para más información contactarse con alejandra.pezo@qima.com. Visita nuestro sitio web, www.qima.es