

PROGRAMA DE ELABORACION DE ALIMENTOS: Procesos y control de calidad Laboratorio Bromatológico, Industrial y de Medio Ambiente IACA LABORATORIOS

OBJETIVO:

El Programa de Elaboración de Alimentos de IACA Laboratorios (PEA) ofrece a la pequeña y mediana empresa elaboradora de alimentos apoyo profesional y técnico para optimizar los aspectos sanitarios de su producción.

ACCIONES:

El PEA promueve tres acciones principales:

1. **AUDITORIAS:** son inspecciones integrales al establecimiento por parte de personal de IACA Laboratorios. Se evalúan las prácticas de manufactura, las condiciones edilicias y del equipamiento y se identifican riesgos y puntos críticos de control. Pueden ser semanales, quincenales o mensuales. En cada auditoría, IACA Laboratorios entrega al cliente un informe con las fallas detectadas y las observaciones que sean pertinentes. Todas incluyen el análisis de aptitud de un alimento elaborado.
2. **ASESORÍAS:** brindan apoyo técnico ante las necesidades planteadas por el cliente, por ejemplo: nuevos proyectos, reformas y ampliaciones, Rotulado Nutricional Obligatorio y consultoría.
3. **ANALISIS BROMATOLOGICOS:** servicio que IACA Laboratorios viene desarrollando desde 1974 y que ofrece a través de su nomenclador. Se programará el muestreo desde el punto de vista estratégico y en relación a las auditorías que IACA Laboratorios efectúe, con bonificación en los aranceles a aquellos establecimientos adheridos al PEA.

Es importante destacar también que IACA Laboratorios expide certificaciones del PEA para ser exhibidas al público por el propio elaborador ("Comercio adherido al Programa de Elaboración de Alimentos de IACA Laboratorios").

Nuestro Programa de Elaboración de Alimentos crea un nuevo servicio en la amplia oferta de IACA Laboratorios, estableciendo las acciones de asesoría técnica en el rubro alimenticio, para que las mismas se realicen en forma orgánica, metódica y con aranceles accesibles, acorde con las necesidades del pequeño y mediano elaborador.