

Según la Real Academia de la Lengua Española, Calidad es: *una propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor.*

La industria agroalimentaria española ocupa el quinto puesto en Europa por volumen de ventas, y es el sector industrial con una mayor contribución al Producto Interior Bruto de nuestro país. Las empresas alimentarias están incrementando de una manera constante la calidad de sus productos. Metodologías avanzadas de mejora de procesos o de diseño de nuevos productos, pueden contribuir a mejorar la competitividad de las empresas agroalimentarias españolas en un sector en el que nivel de internacionalización está intensificándose.

La certificación de sistemas de gestión (ISO 9001:2008, ISO 22000, ISO 14001:2004), o de productos y procesos (Guía ISO / IEC 65:1996), Normas Mundiales como BRC y/o IFS, está contribuyendo a generar confianza en las cadenas de suministro de alimentos sobre la capacidad de los operadores para satisfacer unos requisitos de calidad y de seguridad alimentaria cada vez más exigentes.

Tanto en las grandes empresas y cooperativas agroalimentarias como a nivel de las PYMES y las pequeñas y medianas cooperativas del sector, la gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria se está transformando en una actividad compleja, que está requiriendo la participación de expertos con una formación específica en un campo profesional de un gran dinamismo.

**Déjenos guiarle, implantarle y hacerle el seguimiento de un sistema de calidad
y obtenga mejores resultados comerciales desde el primer día.**