

Sistemas complementarios para seguridad alimentaria

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
Certificación y capacitación



Las mejores organizaciones hacen mejor la vida de las personas

Existimos para mejorar la calidad de vida de las personas y crear bienestar social a través de la mejora sistemática del desempeño de las organizaciones, sus sistemas y procesos, productos y servicios, y de sus individuos.

Nacemos a partir de la unión de LATU (Laboratorio Tecnológico del Uruguay) y Quality Austria donde construimos y hacemos posible el desarrollo de una identidad y cultura distintiva de innovación que se expande para generar impacto sostenido en una red global.

Nos dedicamos a la transformación empresarial, orientada hacia una mejora sistemática del desempeño organizacional a través de la incorporación de alto valor agregado en los servicios en base a sistemas de gestión de reconocimiento internacional.

Más de 45.000 certificaciones en más de 40 países demuestran nuestro liderazgo que impulsa las mejores prácticas de sostenibilidad, resiliencia, agilidad y vitalidad de las organizaciones y las cadenas globales de suministro.

Nuestros Beneficios a clientes



Programa de
entrenamiento



Soporte
continuo



Atención
Personalizada



Audidores nacionales
e internacionales



Certificaciones con
respaldo internacional



Consultar por
más beneficios

Partners, membresías y acreditaciones



HACCP

Es un sistema preventivo que permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos que puedan afectar la inocuidad de los alimentos durante el proceso de producción.

¿A qué tipo de empresas va dirigido?

- Procesadoras, productores primarios y empacadoras de alimentos.
- Empresas de alimentos y bebidas.
- Plantas de procesamiento con riesgo microbiológico, físico, químico y alérgenos.

Beneficios clave:

- Identifica y controla los puntos críticos en el proceso.
- Es obligatorio en muchos mercados internacionales.
- Base indispensable para certificaciones como BRCGS, FSSC o ISO 22000.
- Cumple con requisitos de mercados internacionales.

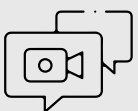
SERVICIOS



CERTIFICACIONES



CAPACITACIONES
IN HOUSE



CAPACITACIONES
ONLINE





BPM

Son un conjunto de principios y normas orientadas a garantizar la higiene, seguridad y calidad en la producción y manipulación de alimentos, asegurando que estos sean aptos para el consumo humano.

¿A qué tipo de empresas va dirigido?

- Empresas agroalimentarias de todo tamaño.
- Procesadoras de alimentos y bebidas.
- Productores primarios.
- MYPE proveedoras de supermercados o marcas.

Beneficios clave:

- Garantiza condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.
- Mejora la organización y limpieza de áreas de trabajo.
- Es el primer paso hacia la inocuidad y certificaciones mayores
- Reduce riesgos de contaminación y retrabajos.

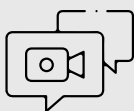
SERVICIOS



CERTIFICACIONES

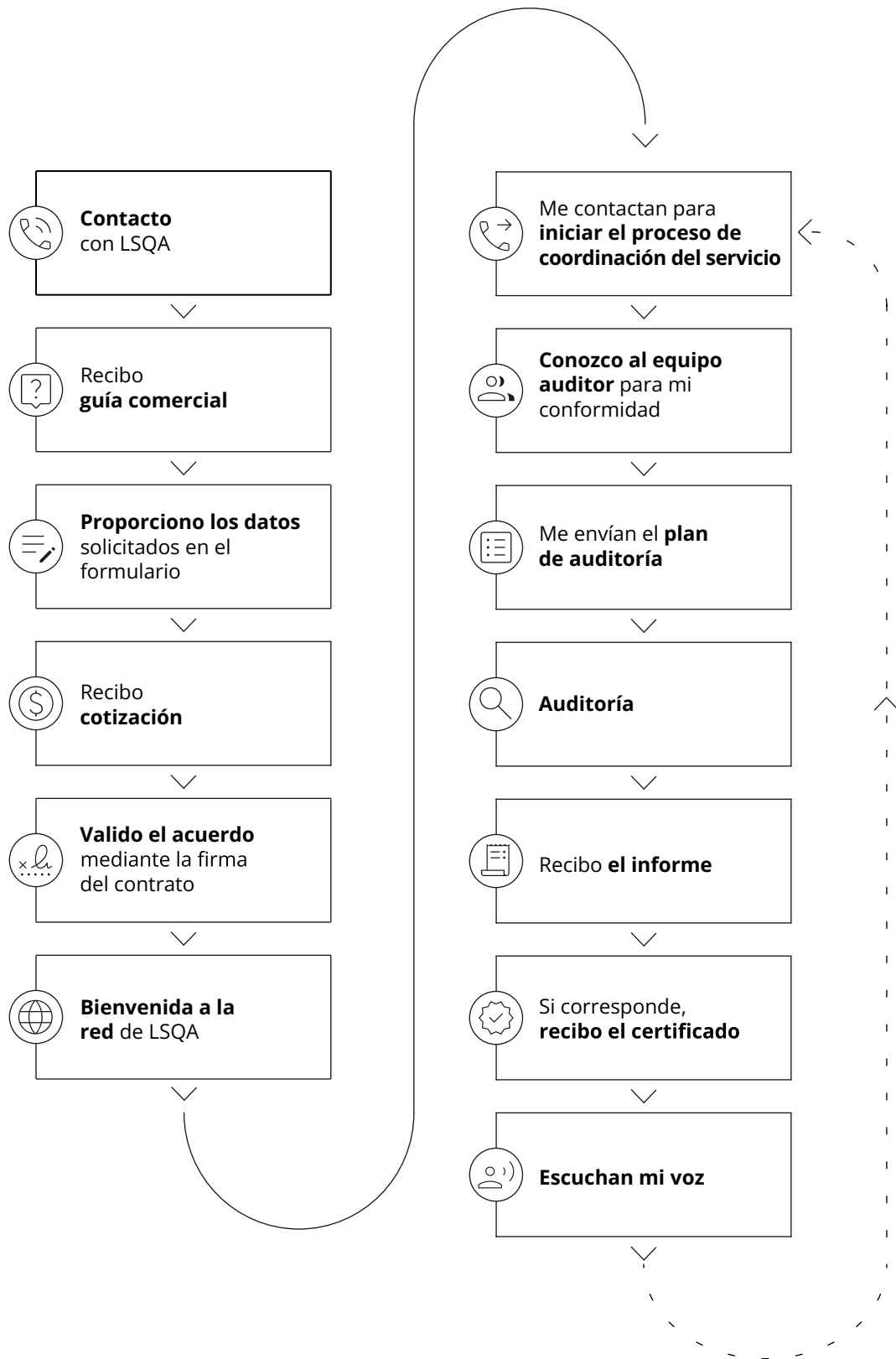


CAPACITACIONES
IN HOUSE



CAPACITACIONES
ONLINE

Tu viaje con nosotros es simple



Nuestros servicios

LSQA | Management

- Certificación ISO 9001
 - Certificación ISO 14001
 - Certificación ISO 37001
 - Certificación ISO 27001
 - Certificación ISO 45001
 - Certificación SA 8000
 - Evaluación SMETA
-

LSQA | AgriFood

- Certificación BPM
 - Certificación HACCP
(No acreditado)
 - Certificación ISO 22000
 - Certificación BRCGS
 - Certificación BRCGS START
 - Certificación FSSC 22000
 - Certificación FSSC Development Program
 - Certificación Global GAP
-

LSQA | Environmental

- Verificación de Huella de Carbono Perú
-

LSQA | Academy

- Capacitación Abierta
- Capacitación In Company
- Programa Especializado

LSQA

 +51 984 330 469

 meza@lsqa.com

 lsqa.com.pe