

Productos sanos y seguros para nuestros clientes

La producción de alimentos es uno de los ejes del desarrollo económico y social de nuestro país, y allí tenemos un rol destacado para el mundo, como exportadores de productos seguros para nuestros clientes.



Así como en el juego de La Oca, cada jugador para ganar debe pasar por los diferentes casilleros y cumplir lo que las fichas le marcan para avanzar, detenerse o perder un turno; desde Grupo Lucci para “avanzar” y distribuir nuestros productos a millones de personas a lo largo de los cinco continentes, gestionamos avales y certificaciones que demuestran que nuestros productos son seguros en la cadena de suministro para la industria de alimentos y bebidas.



A esta seguridad alimentaria, la garantizamos a través de nuestro **Sistema de Gestión Integral de Calidad**, el cual se manifiesta mediante la aprobación de certificaciones internacionales y el mantenimiento de los estándares.

Estas certificaciones representan la tranquilidad de que los alimentos alcanzan niveles aceptables de seguridad y calidad, y que los alimentos han sido producidos de modo sustentable, respetando la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores. Y que, además, cuidan el medio ambiente, los requisitos legales y reglamentarios vigentes. Cuando un **alimento** es **inocuo**, su consumo es seguro.



¿Cómo garantizamos la inocuidad?

Los alimentos inocuos contribuyen a una vida saludable, una economía saludable, un planeta saludable y sobre todo a un futuro saludable.

Garantizar la inocuidad en los alimentos es un trabajo permanente donde en cada estabón de nuestra empresa de agroalimentos, se deben cumplir diferentes normas. Esto se logra gracias al compromiso de cada una de las personas que conforman los diferentes sectores de toda nuestra cadena de valor.

“Tenemos productos seguros porque trabajamos la base teórica de todas las normas. La concientización y participación de nuestros colaboradores es parte de un proceso efectivo. La eficacia de los sistemas de control de la calidad e inocuidad de los alimentos es vital para el acceso a los mercados nacionales, regionales e internacionales”, reconoció la ingeniera **Noelia Lescano**, Jefa de Aseguramiento de Calidad y Medioambiente.

En Grupo Lucci, diversas áreas intervienen y se coordinan entre sí para seguir los procedimientos y el acceso a diferentes certificaciones de carácter global. *“La calidad e inocuidad es asunto de todos”,* sostuvo **Lescano**.



La ingeniera contó que *“cada uno en su rol hace su parte para garantizar un sistema efectivo”*. Así es que generamos las condiciones favorables para la producción de alimentos inocuos. También adoptamos buenas prácticas en toda la cadena agroalimentaria y participamos en la identificación y gestión de los peligros vinculados a los alimentos.

Para Grupo Lucci, la producción de alimentos seguros se inicia en el campo con un estricto cumplimiento de las buenas prácticas agrícolas. Creemos que la calidad también es producto de una línea sostenible y rastreable desde el origen en nuestras fincas y establecimientos, hasta la puerta de quienes eligen nuestros productos.

Estos procesos de mejora continua y un estricto control del Sistema de Gestión de Calidad, nos habilitan el acceso a los mercados mundiales más exigentes e impacta en nuestra producción y en la confianza de nuestros clientes.

“Lo que nos moviliza son las necesidades de nuestros clientes del rubro agroindustria. Son ellos, los que llegan a los consumidores finales, quienes cada día ponen bajo la lupa a los diferentes eslabones de la cadena de valor de los alimentos y bebidas”, aclaró la responsable de Aseguramiento y Calidad de Medioambiente, **Noelia Lescano**.



Responder al mercado

Las exigencias del mercado se renuevan y, si bien la certificación de la norma **ISO 9.001** fue uno de los primeros sellos que demandaba el mercado, en la actualidad se ampliaron y solicitan: buenas prácticas agrícolas, inocuidad, cuidado del medioambiente, higiene y seguridad y, por último, pero no menos importante, el compromiso con la comunidad o las normas referidas a la sustentabilidad.



El compromiso de Grupo Lucci lo manifestamos no sólo en nuestra misión y visión, sino también en la política de sustentabilidad. *“Todas las empresas de Grupo Lucci trabajan con las mejores prácticas y en continua innovación para garantizar, entre otras cosas, alimentos seguros para los consumidores”*, concluyó **Noelia Lescano**, Jefa de Aseguramiento de Calidad y Medioambiente.

Calidad certificada

Formamos parte de la cadena de suministro de alimentos y bebidas del mundo. Nuestra responsabilidad como proveedor confiable y seguro es una de nuestras ventajas competitivas, tanto como la confianza y las relaciones comerciales de largo plazo, la trazabilidad y la transparencia.

Garantizar la seguridad y la calidad de nuestros productos es un compromiso de Grupo Lucci y la responsabilidad más importante frente a los clientes de todo el mundo.



Noelia Lescano

Jefa de Aseguramiento de Calidad y Medioambiente
Grupo Lucci

20 años de calidad certificada



Sistema de gestión de la calidad.
Empaque e Industria

2002



Auditorías de Higiene y autenticidad de jugo.
Industria

2004



Sistema de gestión ambiental.
Empaque e Industria

2007



Sistema de producción de soja sustentable.
Campos agrícolas con producción de soja

2011



2003

Análisis de peligros y puntos críticos de control.
Empaque e Industria



2007

Buenas Prácticas Agrícolas.
Campo Citrícola

GLOBALG.A.P.
The Global Partnership for Good Agricultural Practice



2011

Sistema de inocuidad alimentaria.
Empaque e Industria

BRCS

Food Safety
CERTIFICATED



2012

Buenas Prácticas Agrícolas
Producción de caña de azúcar

GLOBALG.A.P.
The Global Partnership for Good Agricultural Practice



SISTEMA DE
GESTIÓN
OSHAS -18001:2007

Sistema de gestión
de seguridad y salud
en el trabajo.
**Empaque e
Industria**

2012



GLOBAL G.A.P.
GRASP

Buenas Prácticas
Sociales.
**Campo citrícola y
Empaque**

2016



Iniciativa de
agricultura
sustentable.
Campo citrícola

2019



Sistema de Gestión
de la Seguridad
y Salud en el
Trabajo.
**Empaque e
Industria**

2021



2015

Protocolo de calidad
para limón fresco.
Empaque

2019

Auditoría de
sustentabilidad.
Industria

2020

Iniciativa de
agricultura
sustentable.
**Campos agrícolas
con producción de
maíz**

2022

Sistema de
producción de
maíz sustentable.
**Campos agrícolas
con producción de
maíz**



[Volver al índice](#)