Organizaciones Competitivas
**Club Ice (Alejandro Gómez Fregoso)**

**Nombre de la Empresa:** Alejandro Gómez Fregoso
**Entrevistado:** Ing. Carlos Morales
**Cargo:** Gerente de Aseguramiento de Calidad de calidad
**Provincia:** Jalisco
**País:** México
**Solución Intedya:** HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
**Área:** Seguridad e inocuidad alimentaria
**Actividad:** Fabricación de hielo.

# Entrevista con Ing. Carlos Morales , Gerente de Aseguramiento de Calidad de calidad

### ¿Por qué decidió Implementar esta Norma en su Organización?

Decidimos implementar la Norma HACCP en nuestra organización porque reconocimos la importancia de garantizar la seguridad alimentaria en todos nuestros procesos de producción. Como empresa dedicada a la producción de hielo para consumo humano, entendemos la responsabilidad que tenemos hacia nuestros clientes y consumidores en cuanto a ofrecer productos seguros y libres de contaminantes. La Norma HACCP nos proporcionó un marco sólido para identificar, evaluar y controlar los riesgos asociados con la producción de hielo, permitiéndonos establecer medidas preventivas efectivas para garantizar la calidad e inocuidad de nuestros productos

### ¿Qué Beneficios o Ventajas ha percibido?

La implementación de la Norma HACCP ha traído consigo una serie de beneficios significativos para nuestra organización. Entre los más destacados se encuentran: Mejora en la gestión de la seguridad alimentaria: Hemos fortalecido nuestros procesos de producción, almacenamiento y distribución, lo que nos ha permitido ofrecer productos de mayor calidad y seguridad. Cumplimiento normativo: La adopción de la Norma HACCP nos ha ayudado a cumplir con los requisitos legales y regulatorios relacionados con la seguridad alimentaria, brindándonos una mayor confianza en nuestra operación. Incremento de la confianza del cliente: Nuestros clientes valoran el compromiso de nuestra empresa con la seguridad alimentaria, lo que ha fortalecido nuestras relaciones comerciales y nos ha abierto nuevas oportunidades de negocio. Reducción de riesgos: Al identificar y controlar los peligros en todas las etapas de nuestra cadena de producción, hemos logrado minimizar los riesgos de contaminación y asegurar la inocuidad de nuestros productos.

### ¿Cuál ha sido su experiencia como Cliente de Intedya?

Nuestra experiencia como cliente de Intedya ha sido altamente satisfactoria. La plataforma nos brindó un soporte integral durante todo el proceso de certificación en HACCP, proporcionándonos recursos y herramientas prácticas para implementar eficazmente el sistema de gestión de seguridad alimentaria en nuestra organización. Destacamos especialmente la profesionalidad y el compromiso del equipo de Intedya, quienes demostraron un profundo conocimiento en la materia y nos guiaron de manera clara y efectiva en cada etapa del proceso. Estamos agradecidos por su asesoramiento experto y por su contribución a nuestro éxito en la obtención de la certificación HACCP. Sin duda, recomendaríamos los servicios de Intedya a otras empresas que busquen mejorar sus estándares de calidad e inocuidad alimentaria.

Fdo: Ing. Carlos Morales