



IMPORTACO

NOTA DE PRENSA

5º Congreso Internacional de Proveedores Preferentes

Importaco apuesta por una gestión responsable de la Cadena de Suministro Sostenible

- **En 2014 Importaco ha vendido 64 millones de kilos de frutos secos y frutas desecadas, así como 215 millones de envases.**

Valencia (02-06-2015).- La empresa valenciana [Importaco](#), líder nacional en el sector de los frutos secos, frutas desecadas y snacks, ha clausurado su quinto Congreso Internacional de Proveedores Preferentes, dónde más de 30 proveedores de materias primas nacionales e internacionales han acudido a este evento, celebrado en Valencia.

Acompañados de profesionales de Mercadona y de los directores generales y responsables de Calidad de diferentes empresas nacionales e internacionales de frutos secos y frutas desecadas, han abordado diferentes temáticas entre las que destaca la calidad, la seguridad alimentaria y su modelo de cadena de suministro sostenible.

Con este modelo de gestión se pretende promover las alianzas entre todos los participantes de la cadena agroalimentaria, desde el cultivo de la materia prima, hasta el consumidor *“aunando esfuerzos y compartiendo los conocimientos para contribuir a la modernización, productividad y prosperidad de todos los eslabones de la cadena de valor”*, según ha explicado Amancio Muñoz, director de Compras de Importaco.

Con este modelo se pretende, mediante el conocimiento compartido y la colaboración entre todos, eliminar todos los riesgos que puedan surgir en cualquier parte de la cadena de suministro.

Además, mediante unas relaciones basadas en la transparencia, la estabilidad y la eficiencia, se favorece la obtención de relaciones sólidas entre el procesador e Importaco, lo que permite tener una materia prima competitiva, con el objetivo de satisfacer al consumidor final.

Por otro lado, la calidad y la seguridad alimentarias, han sido los principales temas de debate del congreso internacional, *“ya que desde Importaco se garantiza la total integridad de nuestros productos, no solo a través de la excelencia de nuestros procesos de producción, sino porque contamos con unas instalaciones de vanguardia cien por cien preparadas y eficientes, que permiten una producción segura”*, ha afirmado Juan Antonio Pons, director general de Importaco Frutos Secos.



IMPORTACO

NOTA DE PRENSA

Importaco comercializa en el mercado más de 398 millones de unidades de productos al año. Estos productos son la razón de ser, el alma de la empresa, *“ya que gracias a la calidad con la que se elaboran, distribuyen y comercializan, nuestros clientes vuelven a confiar en nosotros”*, según ha apuntado Teresa Cercós, directora de Innovación y Calidad de Importaco.

Desde Importaco se llevan a cabo estrictos controles de calidad en todos los procesos de producción para garantizar la seguridad alimentaria del producto final. De hecho, los 11 centros de producción cuentan con las garantías y certificaciones de seguridad alimentaria IFS y BRC.

Todas las plantas de producción disponen de procedimientos y protocolos de trabajo que aseguran que los productos cumplen con los requisitos del cliente y los más altos estándares de seguridad alimentaria. La estrecha colaboración entre Importaco y sus proveedores garantiza la disponibilidad de las materias primas en tiempo y forma.

La recepción de las materias primas se realiza con un riguroso control de calidad que pretende verificar su seguridad alimentaria. En 2014 se han realizado un total de 44.040 análisis físicos, 4.403 físico- químicos y 4.289 microbiológicos de materia prima.

Finalmente, el congreso ha clausurado con la visita a Importaco Snacks, un centro de producción especializado en la elaboración de maíz frito, patatas fritas, snacks y aperitivos cárnicos, ubicado en el municipio valenciano de Carlet. Los responsables de Calidad han visitado las instalaciones del Centro Tecnológico de Beniparrell, que desde 2008 impulsa, promueve y fomenta la investigación y la innovación para aportar un valor añadido a los productos. Compuesto por un equipo multidisciplinar formado por doctores, licenciados, e ingenieros, trabajan todos de forma proactiva con un objetivo común: aportar soluciones al consumidor, a través de nuevos productos o productos mejorados bajo los más estrictos requisitos y controles de calidad.