



Citrusvil

Guardianes de la calidad

El rol de los laboratorios es crucial para garantizar los más altos estándares de calidad durante la elaboración de los productos.

En nuestros laboratorios analizamos, evaluamos y aseguramos la calidad, desde el ingreso de nuestra materia prima hasta la etapa final de la elaboración de los productos. Esta misión se realiza implementando buenas prácticas de manufactura, trabajo seguro y garantizando el cumplimiento de las normativas de la industria.

Este sector está integrado por cuatro áreas fundamentales: laboratorio de producción, de microbiología, de análisis sensoriales y de

cromatografía, que operan en el estricto tratamiento de los productos, garantizando el cumplimiento de las especificaciones solicitadas por nuestros clientes.

El equipo del laboratorio de producción cuenta con dos unidades ubicadas en cada planta productiva, Planta Industrial A y Planta Industrial B. El equipo está formado por 51 personas de diversas disciplinas tales como ingenierías químicas, ciencias de los alimentos, ciencias químicas, biotecnólogos, bioquímicos, entre otras.



”

“Nuestras prácticas interlaboratorio son fundamentales para garantizar la calidad y fiabilidad de los controles, identificando posibles variaciones y mejorando los estándares de rendimiento en nuestro segmento. Nuestro compromiso diario es garantizar la excelencia en el proceso productivo”, expresó Beatriz Pérez Camaño, Jefa de Laboratorio.

Áreas del Laboratorio

Laboratorio de Producción es responsable de asegurar la calidad considerando el ingreso de la materia prima (limones) y su transformación en producto industrializado para su exportación: aceites esenciales, jugos NFC y concentrados, celdas de pulpa, cáscaras deshidratadas y otros subproductos.

Al contar con dos unidades independientes, se realizan análisis interlaboratorio con el objetivo de comparar, validar valores analíticos y verificar los resultados.

Laboratorio de Microbiología, se encarga de evaluar la calidad microbiológica tanto de los productos como de aguas utilizadas en el proceso, asegurando la inocuidad.

Laboratorio de Análisis Sensoriales, el éxito de un producto alimenticio está asociado a la percepción con los sentidos. El área cuenta con un panel interdisciplinario de 12 personas en constante entrenamiento para realizar análisis descriptivos de los productos, estudios de discriminación sensorial, perfiles sensoriales, entre otros. Además, esta unidad brinda un soporte al control de calidad y al desarrollo de nuevos productos.

Laboratorio de Cromatografía es la incorporación más reciente dentro del sector y desempeña un papel clave en la identificación de componentes y cuantificación de los mismos. Esta unidad contribuye al análisis preciso de la composición química de los productos interactuando con el área de producción, control de calidad y desarrollo de nuevos productos.

Articulación con I + D

El vínculo entre el área de Investigación y Desarrollo (I+D) y laboratorio es esencial para la innovación, ya que juntos la desarrollan y la materializan, en una constante colaboración entre distintas disciplinas científicas e industriales.

Particularmente, el laboratorio de cromatografía reconoce los componentes esenciales de los

productos en desarrollo, provee métodos analíticos para avanzar en la comprensión química de los mismos, consolidándose en una herramienta fundamental para I +D.

¿Qué son las soluciones a medida?

Citrusvil evoluciona buscando la mejora continua y se adapta a las demandas del mercado proporcionando soluciones a medida para sus clientes a través del trabajo de profesionales especializados que desarrollan las aplicaciones y productos diferenciales.

Las metodologías utilizadas por I + D aseguran un enfoque estructurado para generar valor, gestionar la innovación y facilitar instancias de retroalimentación con los clientes.

Contamos con el know how específico para el desarrollo de nuevos productos que satisfagan las necesidades presentes y futuras de nuestros clientes y las del mercado.

Seguimos poniendo foco en brindar soluciones innovadoras y productos de máxima calidad, inversiones en tecnología, la adaptabilidad frente a nuevos requerimientos y la capacitación constante de nuestros equipos.

"I + D trabaja en el desarrollo de diferentes productos y aplicaciones: aceites, jugos y cáscara, nutracéutica y alimentación funcional. A través de la gestión de innovación, trabajamos con dedicación personalizada y a medida para cada uno de nuestros clientes".
Federico Sosa, Jefe de Investigación y Desarrollo.

A través de Investigación y Desarrollo se diseñan nuevos productos y soluciones a medida, ajustándose a las particulares exigencias de nuestros clientes y observando las tendencias del mercado. El equipo posee una capacidad operativa destacada y emplea tecnología de precisión para brindar servicios de alta calidad, rapidez y resultados confiables.



Beatriz Pérez Camaño
Jefa de Laboratorio



Federico Sosa
Jefe de Investigación y Desarrollo