



A WQS é reconhecida pelas mais rigorosas entidades de segurança alimentar do mundo. A Alegra tornou-se a primeira Unidade Industrial de Carne Suína do país a conquistar a certificação North American Meat Institute (NAMI) em bem-estar animal para suínos concedida pela [World Quality Services \(WQS\)](#).

A WQS atua no Brasil há mais de 20 anos no setor de certificação de segurança alimentar. Através de auditores reconhecidos pela Professional Animal Auditor Certification Organization (PAACO) – entidade americana com expertise em melhores práticas na indústria de carnes – realiza análises e protocolos para propriedades rurais, indústria e varejo, assegurando a garantia de produtividade e o processo de produção dentro das mais rigorosas normas.

A Alegra também já foi apontada como modelo de desenvolvimento sustentável na [Bússola da Sustentabilidade](#), um estudo realizado pela Federação das Indústrias do Estado do Paraná (Sistema Fiep), que destaca as ações socioambientais realizadas por empresas paranaenses. A marca foi destaque em relação às práticas de gestão social, ambiental, econômica, territorial e cultural, no estado. A Alegra nasceu com atitudes conscientes, com o objetivo de levar o melhor produto à mesa da sua família. Muito nos orgulha saber que a nossa proposta e o trabalho de nossos colaboradores têm sido cada vez mais reconhecidos. Saiba mais sobre as nossas condições de trabalho, preocupação com a sustentabilidade e o bem-estar dos animais [clikando aqui](#).

---