



Delcen
Inocuidad
Alimentaria®



Soluciones Especializadas
para la Seguridad, la Sanidad,
la Calidad y la Inocuidad
de los Alimentos.





Grupo Delcen le ofrece soluciones especializadas para alcanzar y mantener la inocuidad de los alimentos.

Amigo Procesador,

El comercio mundial representa una gran oportunidad para los productores y procesadores de alimentos y bebidas en América Latina.

Los mercados son cada vez más sensibles a los alimentos que reflejan la respuesta a sus necesidades de nutrición, sabor, salud y seguridad y por ende la industria está siendo fuertemente retada y exigida por el consumidor a asegurar tanto la calidad como la higiene y salubridad de sus productos.

Las compañías líderes en la producción de alimentos se han apegado a los lineamientos de la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI por sus siglas en inglés) y se encuentran migrando sus sistemas a esquema integrales que permitan gerenciar apropiadamente el cumplimiento de los requerimientos de sus principales clientes quienes han reconocido y apoyan el cumplimiento de estándares requeridos por la GFSI.

Los protocolos aprobados por la Iniciativa Global están moviendo fuertemente a las organizaciones líderes al igual que a su cadena de proveedores tanto de ingredientes y materiales de empaque como de servicios con impacto en la inocuidad de alimentaria de manera tal que el procesador de alimentos de cualquier región del mundo, debe estar consciente de estas exigencias y lo que ello representa, cuidando que su modelo de negocio, sus productos y sus marcas demuestren consistentemente confiabilidad ante los consumidores que hoy en día son más exigentes y conscientes de su fragilidad ante un producto que puede producirle algún tipo de daño.

Permítanos ayudarle a encontrar soluciones en Seguridad, Salubridad, Calidad e Inocuidad Alimentaria y con ello contribuir con su empresa en la consolidación de sus prácticas, procesos y productos, lo que redundará sin duda en el afianzamiento de sus marcas y de su compañía.

El grupo de expertos profesionales de Grupo Delcen está listo para servirle.

Atentamente:
Joaquín Nava Fonseca
Director General
Grupo Delcen

Nuestra Misión:

Contribuir en el fortalecimiento de la seguridad alimentaria de nuestros clientes mediante los servicios de capacitación y asesoría especializada para que así logren sus objetivos internos y externos con la mejora de sus procesos, logrando el posicionamiento y reconocimiento en el mercado global de la industria alimentaria.

Nuestra Visión:

Ser una empresa, reconocida y respetada mundialmente como líder en capacitación, consultoría e investigación.

Nuestros Valores:

- RESPETO
- ÉTICA
- CALIDAD
- COMPROMISO
- HONESTIDAD
- RESPONSABILIDAD



Proporcionamos soluciones especializadas con el más alto nivel técnico, legal y profesional.

Programa de Consultoría Especializada para la Inocuidad Alimentaria

Ponemos a su disposición nuestro programa de servicios de Consultoría Especializada para la Inocuidad de los Alimentos.

Grupo Delcen cuenta con un excelente grupo de profesionales con amplia experiencia para apoyar sus esfuerzos en el cumplimiento de los requerimientos reglamentarios y de sus principales clientes.

Basados en los protocolos reconocidos por la Global Food Safety Initiative o GFSI, nuestros profesionales le ayudarán a entender los principales requerimientos normativos marcados en los estándares FSSC 22000, IFS, BRC, SQF y Global Gap y asegurar implementaciones exitosas de los elementos que integren los sistemas de gestión para la inocuidad alimentaria, de modo tal que logren consistencia en el mantenimiento de los mismos impulsando la verificación con orientación hacia la mejora continua.

Nuestros servicios mantienen un enfoque integral de modo que se generen plataformas para integrar elementos de calidad, de gestión ambiental, salud y seguridad industrial, a fin de lograr sinergias con los otros elementos de su sistema buscando administrarlos con un enfoque común.

No dude en contactarnos. Delcen representa la solución a sus necesidades de asesoría profesional, experimentada y confiable para su empresa.

Implementación de Sistemas de Gestión

- Programas de prerrequisitos.
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
- FSSC 2000 (Food Safety System Certification) ISO 22000 + ISO 22002, PAS 223 para empaque primario, PAS 222 para alimentos de origen animal.
- SQF (Safe Quality Food).
- BRC (British Retail Consortium).
- Food Defense y Prevención de la Contaminación Dolosa.
- Desarrollo de toda la cadena de suministro.
- Evaluación y Auditorías a proveedores.



Implementación de Sistemas de Gestión

Programas de Prerrequisitos formalizados en Buenas Prácticas de Manufactura

La construcción de un sistema de seguridad e inocuidad alimentaria debe contemplar la implementación de los diversos Programas de Prerrequisitos mediante la formalización de las mejores prácticas y métodos operacionales orientados hacia minimizar los niveles de riesgo de contaminación en el ambiente asociado de proceso e instalaciones, considerando la naturaleza de

productos, condiciones del equipo y maquinaria, edificios e instalaciones, servicios de apoyo, personal y operaciones de la planta.

Los programas de prerrequisito se constituyen como la plataforma sobre la cual se construyen los Sistemas de Gestión para la Inocuidad Alimentaria independientemente del modelo de gestión que se busque consolidar.



Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control es hoy por hoy un mecanismo para asegurar que los productos alimentarios no impliquen riesgos de provocar enfermedad o muerte de los consumidores y por ello se ha convertido en una herramienta global reconocida por la Organización Mundial de la Salud y el Codex Alimentarius, además de ser obligatorio bajo los marcos regulatorios de diversos países así como de empresas y firmas líderes de la industria.

Todos los esquemas aprobados por GFSI resaltan la importancia de aplicar esta metodología con profundidad para los análisis de peligros en alimentos.

BRC del British Retail Consortium

El protocolo de BRC Global Standard for Food Safety ha sido creado para establecer un estándar para los proveedores de productos alimenticios destinados a los minoristas de alimentos del Reino Unido sin embargo, este estándar ha logrado un amplio reconocimiento global y es utilizado por compañías líderes de alimentos de todo el mundo. Su nivel de especificidad es alto y contribuye a que las organizaciones eleven el umbral en la gestión para la calidad y seguridad de los alimentos.

FSSC 22000 Food Safety System Certification

Fue desarrollado por la Fundación para la Certificación de Seguridad Alimenticia, con base en los Países Bajos, y apoyado por la Confederación de las Industrias de Alimentos y Bebidas de la Unión Europea (CIAA).

Basado en la integración del estándar de seguridad de alimentos ISO 22000:2005 y la Especificación Técnica ISO 22002:2009 para fabricantes de alimentos, o PAS 222 para alimentos de origen animal o bien PAS 223 para fabricantes de empaque, consolidan el estándar de mayor crecimiento mundial FSSC 22000 o Food Safety System Certification.

Las especificaciones para programas de prerrequisitos mas los requerimientos adicionales publicados hacen de este un estándar completo para La gestión de la Inocuidad de los alimentos en los diferentes sectores de la industria ya sean fabricantes de materias primas, materiales de empaque, alimentos de origen animal y procesadores de alimentos.



SQF Safe Quality Food

La Certificación de Sistemas SQF es una declaración de que los planes de inocuidad de alimentos del proveedor han sido implementados en acuerdo con los métodos HACCP y los requisitos regulatorios aplicables, y que la validación y verificación de los planes de Calidad e Inocuidad de Alimentos han sido evaluados y se han determinado que son efectivos. El protocolo SQF ha logrado una fuerte penetración en las diferentes regiones del mundo. SQF representa la oportunidad para gestionar de manera integral los sistemas de calidad e inocuidad en un solo programa lo que agrega un valor relevante para gestionar y administrar ambos elementos desde un mismo enfoque.

Evaluación de Proveedores

Grupo Delcen cuenta con la capacidad e infraestructura necesarias para apoyarle en la evaluación de sus proveedores tanto de materias primas como de material de empaque y servicios con impacto en la Inocuidad Alimentaria.

Contamos con mecanismos de evaluación que le permitirán establecer cualitativamente el estado de los sistemas implementados por sus proveedores, y conocer el estatus de los Programas de Prerrequisitos, el Plan HACCP, los elementos de prevención de la contaminación dolosa así como los sistemas de Mejora Continua y enfoque a la Calidad, así como las acciones enfocadas a la protección de medio ambiente y la seguridad ocupacional.

Así mismo, podemos apoyarle para establecer mapas generales de su red de suministro y mecanismos de seguimiento a planes de acción de proveedores críticos.



Food Defense e Implementación del Sistema de Seguridad y Defensa de Alimentos

La seguridad contra la contaminación maliciosa de alimentos, se está convirtiendo en una prioridad para las empresas de proceso de alimentos debido a que los eventos terroristas que han amenazado con la contaminación de fuentes de agua y comida, han cambiado la forma en que los gobiernos y los consumidores perciben la "seguridad" en la industria.

Grupo Delcen ha implementado con firmas líderes de la industria sistemas de defensa de alimentos a través de la realización de análisis de vulnerabilidad del sitio, así como de identificación de procesos y operaciones sensibles en plantas de alimentos y centros de distribución.

Nuestro grupo de expertos le permitirá establecer con toda claridad las medidas de control adecuadas para reducir al máximo los riesgos de sabotaje hacia sus instalaciones, marcas y productos, con lo que su compañía podrá demostrar la fortaleza de su sistema hacia sus clientes.

Global Food Safety Initiative GFSI

Ante la necesidad de mejorar la seguridad de los alimentos y garantizar la protección del consumidor así como de la importancia de fortalecer su confianza, la iniciativa global de inocuidad de los alimentos ha fijado normas y estándares reconocidos para la seguridad alimentaria.

Los objetivos de la GFSI son:

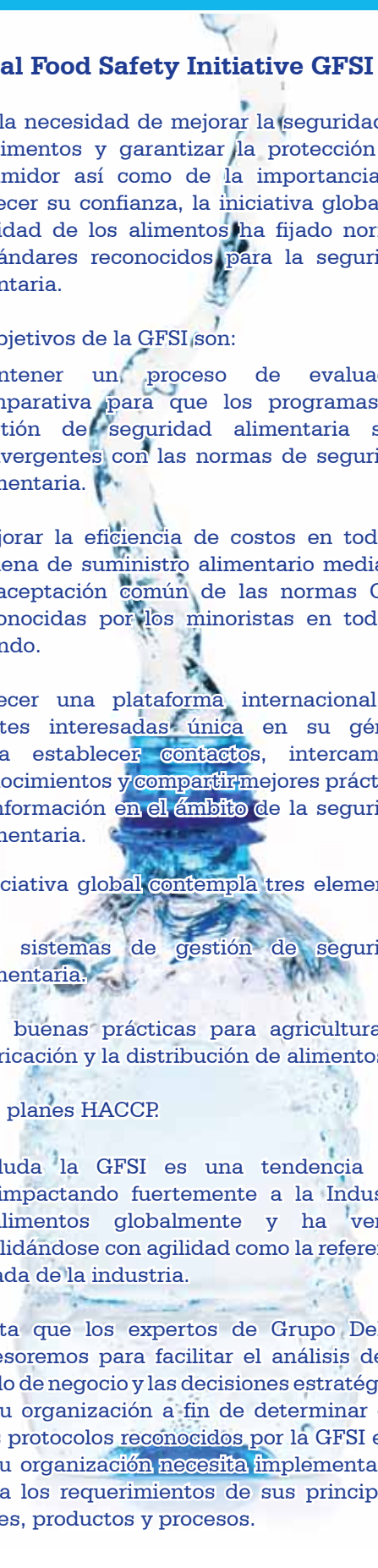
- Mantener un proceso de evaluación comparativa para que los programas de gestión de seguridad alimentaria sean convergentes con las normas de seguridad alimentaria.
- Mejorar la eficiencia de costos en toda la cadena de suministro alimentario mediante la aceptación común de las normas GFSI reconocidas por los minoristas en todo el mundo.
- Ofrecer una plataforma internacional de partes interesadas única en su género para establecer contactos, intercambiar conocimientos y compartir mejores prácticas e información en el ámbito de la seguridad alimentaria.

La iniciativa global contempla tres elementos clave:

- Los sistemas de gestión de seguridad alimentaria.
- Las buenas prácticas para agricultura, la fabricación y la distribución de alimentos.
- Los planes HACCP.

Sin duda la GFSI es una tendencia que esta impactando fuertemente a la Industria de alimentos globalmente y ha venido consolidándose con agilidad como la referencia obligada de la industria.

Permita que los expertos de Grupo Delcen le asesoremos para facilitar el análisis de su modelo de negocio y las decisiones estratégicas den su organización a fin de determinar cual de los protocolos reconocidos por la GFSI es el que su organización necesita implementar en base a los requerimientos de sus principales clientes, productos y procesos.





Preparación para Auditorías de Terceros

Nuestras auditorías de entrenamiento le permitirán establecer con claridad el estado de su sistema y mapear los pasos necesarios para recibir auditorías de certificación de FSSC 22000, SQF, BRC, IFS.

Grupo Delcen dispone de expertos dispuestos a apoyarle a retar de forma proactiva, así como para evaluar y en su caso validar su sistema de seguridad de los alimentos, mediante ejercicios de inspección y auditoría para su planta.

Nuestros expertos le ayudarán a evaluar a fondo el estado de sus programas de prerrequisitos, el ambiente de proceso, el análisis de peligros, el control de puntos críticos, así como el sistema de calidad y mejora continua de su planta, siempre bajo un enfoque educacional y de entrenamiento, de tal manera que este tipo de ejercicios contribuyan al fortalecimiento del conocimiento de su equipo de seguridad alimentaria, para con ello lograr que su empresa cuente con un sistema de gestión sólido que le permita recibir auditorías de sus principales clientes, auditorías para certificación y auditorías reglamentarias.



**GLOBAL FOOD
SAFETY INITIATIVE**

Once certified, accepted everywhere





Cursos en Planta y Educación ONLINE

Grupo Delcen ofrece cursos que se adaptan a las necesidades de su empresa, diseñados en función de sus requerimientos, procesos y productos.

Soporte Técnico Online para la Implementación de Estándares GFSI (FSSC 22000, SQF, BRC e IFS)

Este servicio le permitirá implementar con éxito su sistema de gestión de inocuidad alimentaria acorde a Estándares GFSI (FSSC 22000, SQF, BRC e IFS).

Este novedoso, único y exclusivo servicio de Grupo Delcen incluye:

- Guías Técnicas
- Ayudas Visuales
- Sistema de Verificación
- Soporte Técnico Online

Todo mediante el pago de una Membresía. Contamos con dos planes a elegir según sus necesidades.

Contáctenos para obtener mayor información o visite: www.inocuidad-alimentaria.org/consultoria/soporte-tecnico-online.html

Catálogo:

- Análisis e Interpretación de FSSC 22000.
- Fundamentos de SQF.
- Introducción a IFS
- BRC Fundamentos y aplicación práctica.
- Formalización de los Programas de Prerrequisitos acorde a estándares GFSI.
- Sanidad e Higiene en Plantas de Alimentos.
- Manejo y control de Alérgenos en Plantas de Alimentos.
- Control de Químicos.
- Diseño, operación y sostenimiento del programa del control de plagas en plantas de alimentos bajo estándares GFSI.
- Taller de Inspección y Auditoría en Plantas de Alimentos acorde lineamientos de la GFSI.
- Taller de Integración del Equipo de Seguridad Alimentaria.
- Fundamentos y Principios de HACCP bajo Codex Alimentarius y lineamientos de la GFSI.
- HACCP Básico bajo lineamientos de la International HACCP Alliance.
- HACCP para operadores de líneas de producción.
- Taller de HACCP avanzado. Principios de validación.
- Microbiología y Buenas Prácticas de Laboratorio.
- Taller de Trazabilidad y Retiro.
- Diseño Sanitario para mantenimiento en Plantas de Alimentos.
- Food Defense acorde a los lineamientos de la GFSI.
- Pruebas Organolépticas.
- GAP's: Buenas Prácticas Agrícolas acorde a los lineamientos de la GFSI.
- Manejo de Crisis y retiro por Contaminación de Productos Alimentarios.
- Introducción a ISO 9001
- Introducción a ISO 14001
- Introducción a ISO 18001

Nuestros cursos son ejecutados por un grupo de profesionales con amplia experiencia en cada una de las especialidades técnicas de la industria.

Seminarios Abiertos

Grupo Delcen cuenta con uno de los programas de educación abierta más importantes y reconocidos de América Latina. Nuestros seminarios atienden de manera muy práctica los retos que representa bajar la teoría al terreno de las mejores prácticas reflejadas en el piso de la planta, dotando de herramientas cognoscitivas a cada uno de los asistentes a nuestros cursos, talleres y seminarios.

Lo invitamos a consultar nuestro sitio en Internet para conocer la agenda de seminarios abiertos:

www.inocuidad-alimentaria.org/seminarios/mexico.html

www.inocuidad-alimentaria.org/seminarios/colombia.html





Contáctenos:

Food Safety Alliance Latinamerica, S.A. de C.V.

Sierra de Zimapán No. 4, Desp. 9, Col. Villas del Sol
C.P. 76046, Querétaro, Oro. México
Teléfonos: 52 +442 +388 1544 / 45

www.inocuidad-alimentaria.org
consultoria@delcen.com.mx

Servimos a toda Latinoamérica.



Oficinas en México, Colombia, Guatemala, Costa Rica,
Panamá, Ecuador, Perú.
Enlaces en Chile y Argentina.

