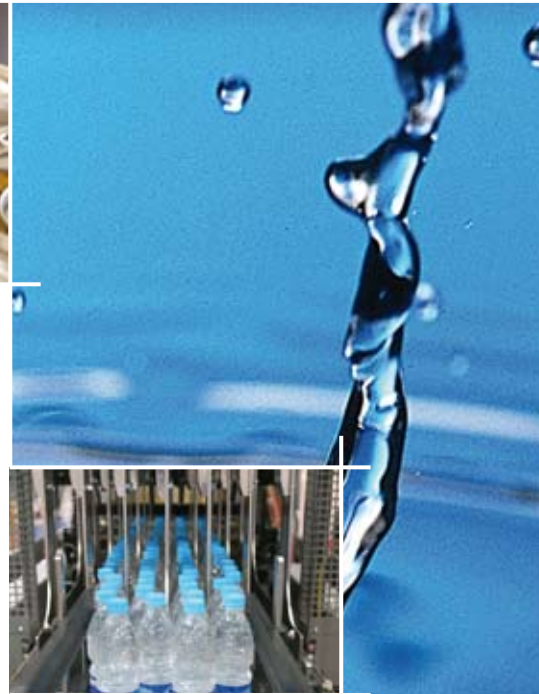




Delcen

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 al fortalecimiento de nuestros clientes y la consolidación de su modelo de negocio, mediante la aportación de servicios especializados de educación y consultoría para la producción de alimentos sanos, seguros, inocuos y legales.

Nuestra Visión:

Consolidar nuestro liderazgo en México y Latinoamérica como el proveedor líder en soluciones especializadas para la inocuidad de los alimentos.

Nuestros Valores:

Pasión por nuestros Clientes,
Confidencialidad, Eficacia,
Servicio y Responsabilidad Social



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

Consultoría Especializada

En Grupo Delcen proporcionamos servicios de Consultoría Especializada para la implementación de sistemas de gestión de Inocuidad de los alimentos. Contamos con un excelente grupo de profesionales preparados y con amplia experiencia para apoyar sus esfuerzos hacia el cumplimiento de los requerimientos reglamentarios y de sus principales clientes. Basados en los protocolos reconocidos por la Global Food Safety Initiative o GFSI por sus siglas en inglés, nuestros profesionales le ayudarán a entender los principales requerimientos normativos marcados en los estándares de mayor reconocimiento global como FSSC 22000, IFS, BRC, SQF o Sinergy 22000 y le acompañarán en el proceso de implementación de su sistema de gestión.



Nuestros servicios de Consultoría están enfocados a asegurar que nuestros clientes logren implementaciones exitosas y desarrollen mecanismos para mantener todos y cada uno de los elementos que integren los sistemas de gestión, de modo tal que logren consistencia en el mantenimiento de los mismos y se impulse la verificación con enfoque hacia la mejora continua. De igual forma, nuestros servicios estarán orientados de modo que se contemplen los desarrollos con un enfoque integrador con otras normas de calidad, ambiental, seguridad industrial, salud ocupacional y responsabilidad social a fin de hacer sinergia con los otros elementos de su sistema y buscar administrarlos con un enfoque común.

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



Implementación de Sistemas de Gestión

Programas de prerrequisitos formalizados en Buenas Prácticas de Manufactura

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

FSSC 2000 (Food Safety System Certification) Contempla ISO 22000 + PAS 220

SQF (Safe Quality Foods)

BRC (British Retail Consortium)

GMA-SAFE (Supplier Audits for Food Excellence)

IQS (Integrated Quality System)

Food Defense y Prevención de la Contaminación Dolosa

Evaluación y Desarrollo de toda la cadena de 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, condicio-

nes 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.



FSSC 22000 (ISO 22000 + PAS 220)

La Certificación del Sistema de Inocuidad Alimentaria FSSC 22000 es el nuevo esquema de certificación para productores de alimentos, basado en la integración del estándar de seguridad de alimentos ISO 22000:2005 y la Especificación Públicamente Disponible PAS 220.

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). Actualmente se encuentra aprobado por la Iniciativa de Seguridad de Alimentos Global (GFSI).

La certificación de FSSC 22000 será acreditada bajo el estándar ISO 22003 y la Guía 65 ISO (certificación del producto), que proporciona sistemas de administración de seguridad alimenticia para organizaciones.

La Especificación Públicamente Disponible (PAS 220:2008) proporciona una guía específica para la implementación de los Programas de Prerrequisito bajo ISO 22000, haciéndola más completa y poniéndola en línea con los requisitos de la Iniciativa de Seguridad Alimenticia Global (GFSI) para los estándares de referencia. Los productores ya certificados según ISO 22000, sólo necesitarán una revisión adicional según PAS 220 y algunos elementos adicionales para satisfacer los requisitos de FSSC 22000.

Hazard Analysis Critical Control Points

El sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos 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.



SQF

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 Inocuidad de Alimentos han sido evaluados y se han determinado que son efectivos para el manejo de la inocuidad de alimentos. Bajo GFSI, el protocolo aceptado de SQF es la versión 2000 en los niveles 2 y 3.

BRC

El protocolo de BRC Global Standard for Food Safety versión 5 ha sido creado para establecer un estándar para los proveedores de productos alimenticios destinados a los minoristas de alimentos del Reino Unido.

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:

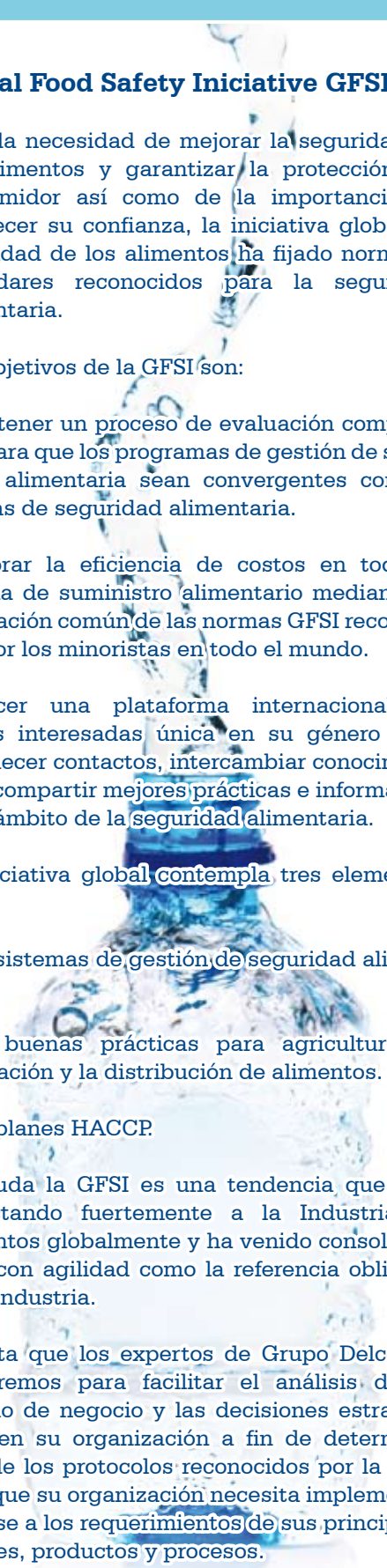
- Mantener un proceso de evaluación comparativa para que los programas de gestión de seguridad alimentaria sean convergentes con las normas de seguridad alimentaria.
- Mejorar la eficiencia de costos en toda la cadena de suministro alimentario mediante la aceptación común de las normas GFSI reconocidas 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 está 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.





Preparing for Third Party Audits

Our training audits will allow your company to clearly establish the status of your system and map the necessary measures to receive certification audits FSSC 22000 (ISO 22000 + PAS 220), SQF, BRC, IFS, SAFE and SYNERGY 22000.

Delcen Group has experts ready to support, evaluate and validate if the system of food safety is adequate through inspection exercises at your plant.

Based on International Standards of greater global impact, our experts will help you with education and training to thoroughly evaluate the status of these standards prerequisite programs, the processing environment, the hazard analysis critical control points and the quality and improvement system in your plant to ensure that your organization has a solid management system and knowledge to receive audits of your major customers, certification audits and regulatory audits.

**GLOBAL FOOD
SAFETY INITIATIVE**

Once certified, accepted everywhere





Cursos en Planta

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

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



Grupo Delcen se encuentra inscrito al Programa de Apoyo a la Capacitación (PAC) de la Secretaría de Trabajo de México. Pregúntenos sobre los apoyos económicos que puede lograr su empresa para capacitación.

Catálogo de cursos en planta:

- La Nueva Tendencia Alimentaria Global FSSC 22000 (ISO 22000 + PAS 220).
- SQF 2000. Fundamentos y aplicación práctica.
- SQF 3000. Fundamentos y aplicación práctica.
- Sinergy 22000. Fundamentos y aplicación práctica.
- IFS Fundamentos y aplicación práctica.
- BRC Fundamentos y aplicación práctica.
- PAS 220. Fundamentos y aplicación práctica.
- Formalización de los Programas de Prerrequisitos en Buenas Prácticas de Manufactura acorde a los protocolos aprobados por la GFSI.
- Sanidad e Higiene en Plantas de Alimentos. Guía de implementación del plan maestro de limpieza.
- Manejo y control de Alérgenos en Plantas de Alimentos.
- Diseño, operación y sostenimiento del programa del control de plagas en plantas de alimentos bajo estándares internacionales.
- Taller de Inspección y Auditoría en Plantas de Alimentos acorde a los lineamientos de la GFSI.
- Taller de Integración del Equipo de Seguridad Alimentaria.
- Fundamentos y Principios de HACCP bajo Codex Alimentarius y los lineamientos de la GFSI.
- Taller de HACCP avanzado. Principios de validación.
- Microbiología y Buenas Prácticas de Laboratorio.
- Taller de Trazabilidad y Retiro.
- Diseño Sanitario de Equipos y Plantas de Alimentos.
- Taller de Manejo de Riesgo Operacional, Bioseguridad Alimentaria y Food Defense acorde a los lineamientos de la GFSI.
- PAS 96. Prevención de contaminación maliciosa de alimentos.
- Pruebas Organolépticas.
- GAP's: Buenas Prácticas Agrícolas acorde a los lineamientos de la GFSI.
- Manejo de Crisis y retiro por Contaminación de Productos Alimentarios.

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





Inocuidad Alimentaria Mexicana S.A. de C.V.

Contáctenos:

Oficina México

Camino Campo Militar 12
Col. San Antonio de la Punta
Querétaro, Qro.
México C.P. 76135
Teléfonos: 52 +442 +214 3070
+214 5903, +214 5962

Oficina Colombia

Calle 118 No. 19-52 Ofc. 204
Edificio Acocentro
Bogotá, Colombia
Tel: (1) 6582945
Fax: (571) 6291283

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

Servimos a toda Latinoamérica.



Oficinas de enlace en Argentina, Chile, Perú, Costa Rica, Venezuela, Ecuador y Guatemala.

