



# tecsia

TECNOLOGIA Y SERVICIOS  
EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

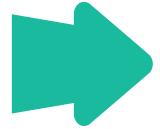
# índice



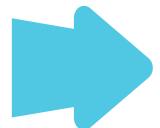
¿QUIÉNES  
SOMOS? 03



¿QUÉ  
HACEMOS? 04



ELABORACIÓN  
DE DIAGNÓSTICO 05



ASISTENCIA  
TÉCNICA 08



CAPACITACIÓN 10



EVALUACIONES  
INTERNAS 12



13 MONITOREO  
Y VIGILANCIA

14 TOMA DE  
MUESTRAS

15 AGROPLÁSTICOS  
Y RESIDUOS

16 CONSTRUCCIÓN  
DE LABORATORIOS

17 SOFTWARE  
PARA EMPRESA

18 OFRECEMOS  
SOLUCIONES



# ¿Quiénes somos?

Somos una empresa de servicios profesionales especializados en ***inocuidad y calidad alimentaria***, programa de ***manejo de agroplásticos y residuos peligrosos*** y aplicación de normas de ***responsabilidad social y laboral***.



# ¿Qué hacemos?

Nuestro objetivo es **diseñar, implementar, verificar y evaluar esquemas de certificación de inocuidad y calidad alimentaria para lograr la minimización de riesgos de contaminación**, en garantía de la salud del consumidor; y la **sistematización de procesos de producción de alimentos inocuos en toda la cadena alimentaria**; comprometidos con la responsabilidad social, laboral y el cuidado del medio ambiente.



# elaboración de diagnósticos

Consiste en ***conocer el estatus y el nivel de implementación de los sistemas de certificación, para elaborar un plan de trabajo que permita desarrollar estrategias eficaces*** de acuerdo con los requisitos de los principales esquemas de certificación



## Senasica

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria; consiste en una certificación oficial del país homologada a los criterios técnicos FDA-SENASICA; además de ser un medio oficial con el que se establece un contacto de inspección.

GLOBALG.A.P.

## Global GAP

Esquema surgido en el mercado europeo que consiste en tomar conciencia de las preocupaciones de los consumidores en crecimiento con respecto a la seguridad del producto, el impacto ambiental, la salud, la seguridad y el bienestar de los trabajadores y de los animales.

primus GFS

Es un sistema privado que establece los requisitos para la certificación de productos del sector agrícola de forma voluntaria a nivel mundial.



# elaboración de diagnósticos



## Buenas prácticas agrícolas

Prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos y de los productos no alimenticios.



## Buenas prácticas de manufactura

Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en el proceso realizado en las instalaciones de manejo y empacado de frutas y hortalizas, con el objetivo de disminuir los riesgos de contaminación del producto empacado.



## SCS Scientific Certification System

Es líder de confianza en los servicios de certificación de tercera parte, la auditoría y las pruebas, con tres décadas de experiencia en el apoyo a su sostenibilidad ambiental y las metas de calidad de los alimentos.



## HACCP

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control; proceso de recopilación y evaluación de información sobre peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por lo tanto, planteados en el plan del sistema HACCP.



# elaboración de diagnósticos



Customs Trade Partnership Against Terrorism es una iniciativa anti-terrorista de la aduana de los Estados Unidos de Norteamérica que conmina a la industria a tomar medidas conjuntas a fin de evitar que la carga comercial sea contaminada con sustancias ilegales o no manifestadas, tales como armas, drogas o explosivos.



## Buen uso y manejo de agroquímicos

Prevenir y minimizar el daño a la salud de los trabajadores y consumidores, así como el impacto ambiental por contaminación con agroquímicos, a través de la concientización, desarrollo de habilidades y capacidades que les permita hacer uso adecuado y racional de los productos.



## Secretaría de Trabajo y Previsión Social

Aplicación de las diversas normas que comprenden la Ley Federal del Trabajo, entre ellas: condiciones de seguridad, uso de insumos fitosanitarios, sistemas de protección y dispositivos de seguridad, entre otras.



## LGPGIR

Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos.



# asistencia técnica

Consiste en asesorar a las empresas interesadas en la **implementación y cumplimiento de uno o varios de los esquemas y normas de inocuidad, calidad, responsabilidad social y ambiental**; además de asistir técnicamente a laboratorios de inocuidad alimentaria.



## Identificación

Identificar los posibles riesgos de contaminación mediante un análisis de peligro, estudios de impacto ambiental, uso de suelo, análisis de riesgos laborales, entre otros.



## Planeación

Diseñar estrategias para prevenir y minimizar la incidencia de los peligros identificados (plan de acciones, procedimientos de operación, registros o bitácoras).



## Implementación

Aplicar las medidas de control diseñadas de acuerdo a las necesidades de la empresa (acciones correctivas, catálogo de proveedores, software, capacitaciones, toma de muestras, diseño de infraestructura, trazabilidad, control de insumos, inventarios).



# asistencia técnica



## Evaluación

Verificar la eficacia de las medidas de control aplicadas (evaluaciones internas, estandarización de procedimientos, validación de procedimientos).



## Mantenimiento

Verificar la continuidad del programa de manera eficaz (supervisión).



# capacitación

Desarrollar ***programas de capacitación estratégicos*** para el personal de la empresa, buscando a través de la misma que cada persona sea ***capaz de comprender e implementar programas de inocuidad alimentaria.***



**Salud e higiene del trabajador**



**Primeros auxilios**



**Buenas prácticas agrícolas**



**HACCP**



**Buenas prácticas de manejo**



**Trazabilidad**



**Buen uso y manejo de agroquímicos**



**Muestreo**



# capacitación

Desarrollar ***programas de capacitación estratégicos*** para el personal de la empresa, buscando a través de la misma que cada persona sea ***capaz de comprender e implementar programas de inocuidad alimentaria.***



**Uso y manejo  
de sanitizante**



**Normativas de Secretaría  
y Previsión Social**



**Limpieza y sanitización  
de equipo y herramientas**



**Normatividad de Impacto  
Ambiental**



**Manejo de fauna**



**Implementación de  
NOM-251-SSA1-2009**

(Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios).



**Calibración de equipo**



**Implementación de  
técnicas estandarizadas**

(Para laboratorios de inocuidad alimentaria para la detección de patógenos, detección de plaguicidas regulados por las normas de SSA, ISO, BAM-FDA, AOAC).



# evaluaciones internas

Herramienta que permitirá  
***detectar oportunidades de  
mejora y aplicar acciones  
correctivas al sistema  
implementado***, a  
través del uso de  
listas de verificación  
de cada esquema  
(checklists).



# monitoreo & vigilancia

*Diseño de programas de vigilancia*

*de contaminantes biológicos,*

*químicos y físicos.* Monitoreo

dirigido para identificar puntos críticos, rastreo de

contaminación, contingencias y

emulación de contingencias.



# toma de muestras

Para otorgar el servicio de toma de muestras se cuenta con ***personal altamente capacitado de acuerdo a las normatividades de la Secretaría de Salud y de la FDA.***



# manejo de residuos

Elaboración y diseño de ***plan de manejo de agroplásticos y residuos peligrosos*** que contenga los lineamientos a seguir para el ***correcto almacenamiento, transporte y destino final de plásticos, agroplásticos y residuos peligrosos.***



# proyectos de construcción

**Diseño de proyectos de construcción** de laboratorios con los estándares más altos de calidad en materiales y equipamiento  
**llave en mano.**



# servicios software

Consiste en proveer a las empresas de **servicios de software personalizados y eficaces**; creados a la medida de las necesidades de cada cliente; tales como:

- 1. Inventarios.**
- 2. Control de personal.**
- 3. Trazabilidad.**
- 4. Control de uso de agroquímicos.**
- 5. Control de empaque/campo.**
- 6. Digitalización de documentos.**
- 7. Reportes por área.**
- 8. Administración.**
- 9. Control de transporte**



# ofrecemos soluciones

- Elaboramos un diagnóstico para determinar la estrategia a desarrollar en la implementación de sistemas de inocuidad y calidad alimentaria, responsabilidad social y ambiental.
- Brindamos asistencia técnica eficiente en la implementación, verificación y evaluación de esquemas de certificación de inocuidad y calidad alimentaria, responsabilidad social y ambiental.
- Impartimos y elaboramos capacitaciones en diversos temas dirigidos a personal administrativo, mandos medios y mandos operativos.
- Programamos y realizamos auditorías internas para la evaluación de los esquemas de certificación propuestos.
- Fomentamos estrategias para la reducción de riesgos de contaminación física, química y microbiológica en el proceso de producción, mediante la implementación de programas de vigilancia y monitoreo continuo.



# nuestros clientes





**tecsia**  
TECNOLOGIA Y SERVICIOS  
EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

[tecsia.mx](http://tecsia.mx)  
[info@tecsia.mx](mailto:info@tecsia.mx)