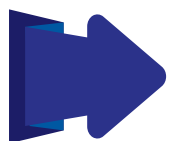




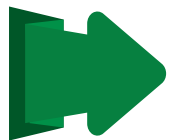
tecsia

TECNOLOGIA Y SERVICIOS
DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

índice



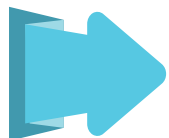
¿QUIÉNES
SOMOS? 03



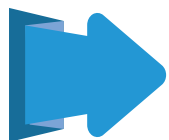
¿QUÉ
HACEMOS? 04



ELABORACIÓN
DE DIAGNÓSTICOS 05



ASISTENCIA
TÉCNICA 08

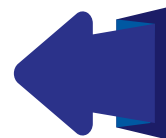


CAPACITACIÓN 10

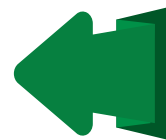


EVALUACIONES
INTERNAS 13

14 MONITOREO
& VIGILANCIA



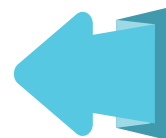
15 TOMA DE
MUESTRAS



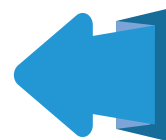
16 AGROPLÁSTICOS
& RESIDUOS



17 CONSTRUCCIÓN
DE LABORATORIOS



18 SOFTWARE
PARA EMPRESA



21 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 nivel de implementación de sistemas de certificación deseados para el desarrollo y presentación de estrategias más eficaces*** en la implementación de los requisitos generales de inocuidad y calidad alimentaria, cumplimiento de normas de responsabilidad social, laboral y el cuidado al medio ambiente.



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.



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 empaque de frutas y hortalizas, con el objetivo de disminuir los riesgos de contaminación del producto empaquetado.



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



C-TPAT

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

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.



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



Buenas prácticas agrícolas



Buenas prácticas de manejo



Buen uso y manejo de agroquímicos



Primeros auxilios



HACCP



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**.



Trazabilidad



Muestreo



Uso y manejo de sanitizante



Limpieza y sanitización de equipo y herramientas



Manejo de fauna



Calibración de equipo



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**.



Normativas de Secretaría de Trabajo y Previsión Social



Normatividad de Impacto Ambiental



Implementación de NOM-251-SSA1-2009

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



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:

1. Productos de limpieza
2. Herramientas
3. Material de empaque
4. Material de campo
5. Control de bodegas

2. Control de personal:

1. Control de personal en diferentes áreas de la empresa
2. Bitácoras de personal

3. Trazabilidad agroalimentaria:

1. En unidades de producción agrícola:
 1. Trazabilidad hacia atrás
 2. Trazabilidad interna
 3. Trazabilidad hacia adelante



servicios software

2. Trazabilidad de empaque y acopio:

1. Trazabilidad hacia atrás
2. Trazabilidad interna
3. Trazabilidad hacia adelante

4. **Control de uso de agroquímicos:**

1. Entrada/ Salida de agroquímicos
2. Concentración de agroquímicos para aplicación
3. Concentración de cloro
4. Otros

5. **Control de empaque/ campo**

6. **Digitalización de documentos:**

1. Manuales
2. Diagnósticos
3. Auditorías
4. Documentos importantes para respaldo a futuro



servicios software

7. Generación de reportes por área:

1. El responsable de la empresa podrá tener reportes del personal de las distintas áreas
2. Reportes de procesos de la empresa
3. Reportes personalizados mediante la realización de un software a la medida

8. Administración:

1. Software administrativo
2. Software contable

9. Control de transporte:

Control de transporte de personal, empaque, campo, empresa, etc.



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
DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

www.tecsia.mx

info@tecsia.mx