

# TEITRAL CONSULTORES

## Seguridad Alimentaria



**teitral** Consultores

*Soluciones en Seguridad Alimentaria*

# NUESTRA EMPRESA



En 2010 un grupo de profesionales, con amplia experiencia profesional en consultoría de seguridad alimentaria, gestión empresarial y formación deciden unirse y compartir sus conocimientos para crear Teitral Consultores, S.L.



Los cambios que se estaban produciendo en la forma de entender los negocios, las nuevas tecnologías, la reducción de los márgenes empresariales, la necesidad de gestionar el conocimiento y el capital humano requerían capacidad continua de adaptación al cambio para ser capaz de ir más allá de las necesidades del presente.

**teitral** Consultores

*Soluciones en Seguridad Alimentaria*

# NUESTRA EMPRESA



**Teitral Consultores** es una consultoría centrada en la prestación de servicios en el ámbito de seguridad, higiene y calidad alimentaria.



**TEITRAL CONSULTORES** centra su actividad en el análisis, y reorganización de las empresas que elaboran y transforman alimentos, así como en la implementación de servicios en las mismas, actuando sobre las principales áreas que las conforman:

Recursos humanos.

Tecnologías.

Procesos.

Cumplimientos administrativos.

**teitral** Consultores

*Soluciones en Seguridad Alimentaria*

# NUESTRA EMPRESA



**TEITRAL CONSULTORES** es una nueva manera de enfocar los servicios de consultoría. El objetivo primordial de nuestros proyectos es crear valor para nuestros clientes, mediante la implantación de soluciones innovadoras, rentables y prácticas, con beneficios medibles, que consigan generar importantes mejoras en su actuación empresarial.



Nuestro equipo está formado por un equipo de profesionales de amplia experiencia, tanto en el ámbito nacional como en el internacional, procedentes de los ámbitos de seguridad y calidad alimentaria, así como en lo relativo a las áreas de gestión y servicio a los clientes.



**teitral** Consultores

*Soluciones en Seguridad Alimentaria*

# CATÁLOGO DE SERVICIOS

Sistemas de autocontrol (APPCC)  
trazabilidad y etiquetado

Nutrición y alergias

**SEGURIDAD E HIGIENE  
ALIMENTARIA**

Auditorias y legislación

Formación y otros servicios

**teitral** Consultores

*Soluciones en Seguridad Alimentaria*

# PLANES DE AUTOCONTROL APPCC

*Diseño, implantación y verificación de requisitos higiénicos previos (prerrequisitos o planes de higiene).*

*Diseño, implantación y verificación de planes de autocontrol basados en el sistema de análisis de peligros y puntos críticos (APPCC)*

*Auditorías de mantenimiento y verificación de planes APPCC*

*Asesoramiento en servicios auxiliares para el mantenimiento del APPCC ( D.D.D, laboratorios, formación....)*

# ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



*Diseño de plan de gestión de alérgenos en la industria alimentaria*

*Diseño de plan de gestión de alérgenos en hostelería*

*Auditoria de proveedores y su etiquetado para la detección de alérgenos ocultos.*

*Asesoramiento en materias primas aptas para personas con alergias e intolerancias alimentarias.*

*Formación para el personal en materia de alérgenos.*

# ETIQUETADO Y VIDA ÚTIL



*Estudios de etiquetado de los productos de alimentación de acuerdo con la normativa vigente*

*Materiales y sistemas de envasado de los alimentos.*

*Estudios de vida útil*

*Elaboración de fichas técnicas de producto*



# LABORATORIO ACREDITADO



*Análisis de alimentos*

*Análisis de aguas*

*Análisis medioambientales*

*Análisis en Agricultura*

# AUDITORÍAS



*Auditorias higiénico sanitarias*

*Auditorias de proveedores*

*Auditorias de calidad*

*Cliente misterioso*

# TRAZABILIDAD



*Diseño e implantación de planes de trazabilidad para la industria alimentaria*

*Asesoramiento en herramientas para aplicación de la trazabilidad*

# OTROS SERVICIOS



*Detección del origen de problemas sanitarios o tecnológicos*

*Diseño higiénico de equipos e instalaciones.*

*Estudios de viabilidad de implantación de nueva tecnología.*

# OTROS SERVICIOS II



*Comercialización de productos.*

*Asesoramiento logístico*

# LEGISLACION Y ADMINISTRACION



Tramitación de subvenciones para la industria alimentaria

Asesoramiento legal en Seguridad alimentaria

Servicio de tramitación de gestiones ante la administración

Asesoramiento y tramitación del registro sanitario. Gestión de la renovación de dicho registro.

# NUTRICIÓN



*Valoración nutricional de menús.*

*Diseño de menús para colectividades*

*Marketing nutricional.*

# SOLUCIONES DE FORMACIÓN



Cuando hablamos de seguridad alimentaria, el factor humano se convierte en uno de los elementos críticos por excelencia, por tal motivo en **Teitral Consultores** incorporamos esta línea de formación.

Tanto en lo relativo a formación ya establecida, como es el caso del Certificado de Manipulador de Alimentos, hasta el diseño de planes de formación específicos sobre la base de las necesidades de su empresa y de las particularidades de su negocio, estamos preparados para ofrecerle una solución.

La formación adecuada es un requisito fundamental para que una persona pueda desempeñar adecuadamente la función que se le encarga.



# SOLUCIONES DE FORMACIÓN



Desde Teitral Consultores les ofrecemos una gestión integral de la formación de su empresa.

- Formación presencial
- Formación a distancia
  - Formación on line
    - Blended
- Diseño de planes de Formación específicos.
  - Bonificación de la formación.
    - Cursos “in company”
    - Cursos en abierto

# CALIDAD ALIMENTARIA



## Normas de Seguridad Alimentaria

Varios han sido los factores que han contribuido a la necesidad de desarrollar normas uniformes de calidad y seguridad alimentaria, principalmente:

- Las demandas de los consumidores.
- La responsabilidad cada vez mayor de los distribuidores.
- El incremento de requisitos legales.
- La globalización en el suministro de productos.
- Todo ello ha provocado la aparición de las normas IFS, BRC, ISO 22000, etc., todas ellas enfocadas a garantizar la implantación de un sistema de gestión que avale la seguridad de los productos alimentarios fabricados.

# CALIDAD ALIMENTARIA



## IFS (International Food Standard)

IFS es una norma creada en colaboración con las cadenas de distribución de Alemania, Francia e Italia, que regula los sistemas de gestión de la calidad, en empresas del sector de la alimentación, con el objetivo de lograr la máxima seguridad en los procesos de fabricación y/o manipulación de alimentos.

## Norma BRC

La Norma es publicada por BRC (Asociación de comercio para minoristas del Reino Unido) para las empresas fabricantes de productos alimentarios que suministran productos con marca propia en el mercado minorista del Reino Unido.

# CALIDAD ALIMENTARIA



## Norma ISO 22000

La Norma Internacional ISO 22000 especifica requisitos para implantar un sistema de gestión de la inocuidad de alimentos cuando una organización en la cadena alimentaria necesita demostrar su capacidad para controlar los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, con el objeto de asegurarse de que el alimento es inocuo en el momento del consumo humano.

# CALIDAD ALIMENTARIA



## ¿CUÁL ES EL PROCESO PARA PODER CERTIFICARSE?

### Etapa 1 : Proceso de diseño e implantación del sistema

- Diagnóstico inicial con respecto a las norma IFS, BRC, ISO 22000, etc.
- Definición de los procesos
- Preparación del Manual de Calidad
- Realización de auditoría de pre-certificación.
- Solución de no-conformidades (si es que aparecen).

### Etapa 2 : Proceso de auditoría de certificación

- Selección de entidad certificadora. Solicitud de certificación. Firma de contrato.
- Realización de auditoría de certificación.
- Plan de Acciones correctivas y de mejora.
- Informe final.
- Emisión del certificado (si procede).

# CALIDAD ALIMENTARIA



## ¿CUÁL ES EL PROCESO PARA PODER CERTIFICARSE?

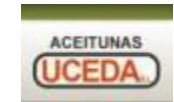
En Teitral Consultores podemos ayudarle durante la Etapa 1 del proyecto y prestarle asistencia durante la Etapa 2. La certificación debe llevarla a cabo una entidad de certificación reconocida acreditada por la norma UNE EN ISO 45011.

Además de las normas específicas del sector alimentario le ofrecemos nuestros servicios para la implantación de la norma ISO 9.001 y 14.001

# ALGUNAS REFERENCIAS



Asociación Española de Directores de Hotel



# CONTACTO



**teitral.es**

Teitral Consultores  
S.L.

- M. Carmen Serradilla Castaño.
- tno 639282781.
- [mcserradilla@teitral.es](mailto:mcserradilla@teitral.es)

**teitral** Consultores

*Soluciones en Seguridad Alimentaria*