



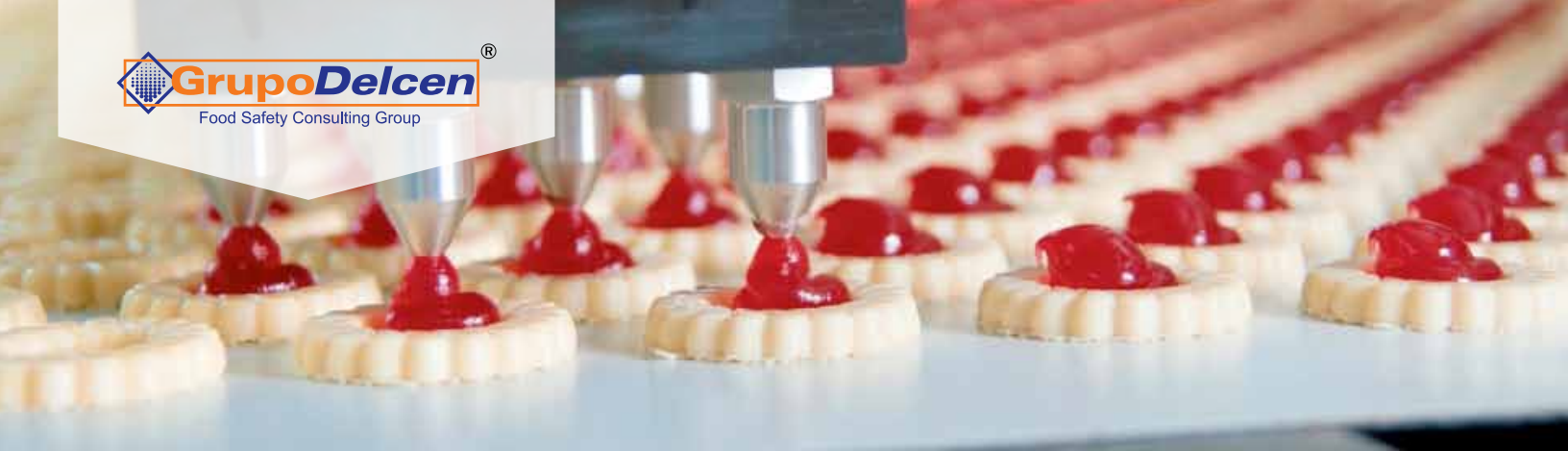
Delcen
Inocuidad
Alimentaria®

CURRICULUM VITAE

GRUPO DELCEN

Soluciones especializadas para la inocuidad alimentaria

www.inocuidad-alimentaria.com



➤ QUIÉNES SOMOS

GRUPO DELCEN

Somos una empresa independiente con 27 años de experiencia y un amplio reconocimiento internacional de más de 500 firmas de compañías de alimentos en 11 naciones del continente americano.

Nos especializamos en aportar servicios de consultoría, capacitación y evaluación de proveedores en sistemas de gestión de inocuidad alimentaria bajo los más altos estándares internacionales, entre ellos las normas aprobadas por la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria GFSI, Codex Alimentarius y las legislaciones nacionales aplicables.

Nuestra Misión:

Contribuir en el fortalecimiento de la seguridad alimentaria mediante los servicios de consultoría, capacitación y evaluación especializada.

Nuestra Visión:

Ser una empresa de calidad mundial, reconocida en la industria alimentaria como líder en consultoría, capacitación y evaluación especializada, aportando soluciones profesionales y de alto valor para nuestros clientes.

Nuestros Valores:

Integridad, Eficiencia, Eficacia, Pasión por el Servicio, Austeridad y Responsabilidad Social.

Muchas de las empresas líderes en México y Latinoamérica participan en nuestro programa de consultoría y capacitación para la sanidad, seguridad, calidad e inocuidad de los alimentos.

Nuestra experiencia en la evaluación y desarrollo de proveedores de más de 27 años nos permite hoy trabajar con compañías líderes como el sistema Coca Cola, Grupo Alsea, Starbucks, Grupo Bachoco, Sigma Alimentos, Walmart, McDonald's entre otros, con un número aproximado de 500 auditorías por año en la región, lo que nos permite ofrecer Auditores expertos con un enfoque apropiado sobre gestión de riesgos, estándares GFSI, sistemas de inocuidad y calidad y estándares corporativos.



➤ RECONOCIMIENTOS Y ACREDITACIONES



International HACCP Alliance.
Entidad aprobada.



STPS.
Entidad de capacitación registrada.



Fundación FSSC 22000.
Acreditación como entidad de entrenamiento aprobada.

➤ NUESTROS SERVICIOS



Cursos en Planta



Cursos en Línea



Webinars



Seminarios



**Asesorías
Especializadas**



Diagnósticos



**Auditorías a
Proveedores**



**Soporte
Integral 24/7**

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 en los siguientes temas:

1. Análisis y comprensión de FSSC 22000 para fabricantes de alimentos. ISO 22000 + ISO 22002-1 y los requerimientos adicionales V4.1.
2. Análisis y comprensión de FSSC 22000 para fabricantes de Empaque Primario. ISO 22000 + ISO 22002-4 y los requerimientos adicionales V4.1.
3. FSSC 22000 versión 4.1. Actualización Gerencial.
4. Formación de Auditores Internos en Inocuidad de los alimentos bajo FSSC 22000 V4.1.
5. SQF. Análisis y aplicación práctica. Nueva V8.
6. Formación de auditores internos bajo V8.
7. Formación de Food Safety Practitioner bajo SQF.
8. BRC v 7. Fundamentos y aplicación práctica.
9. Formación de auditores internos bajo BRC V7.
10. BRC Formalización de los Programas de Prerrequisitos en Buenas Prácticas de Manufactura acorde a los protocolos aprobados por la GFSI.
11. ISO 22002. Análisis y Comprensión de los Programas de prerrequisitos.
12. IFS Fundamentos y aplicación práctica.
13. Sanidad e Higiene en Plantas de Alimentos.
14. Guía de implementación del plan maestro de limpieza.
15. Manejo y control de Alérgenos en Plantas de Alimentos.
16. Programa para la prevención de contaminación cruzada.
17. Programa de Prerrequisitos para la sanidad y control sanitario del ambiente de proceso bajo estándares GFSI.
18. Diseño, operación y sostenimiento del programa del control de plagas en plantas de alimentos bajo estándares internacionales.

19. Taller de Inspección y Auditoría en Plantas de Alimentos acorde a los lineamientos de la GFSI.
20. Taller de Integración del Equipo de Seguridad Alimentaria.
21. HACCP nivel I: Fundamentos y Principios de HACCP bajo Codex Alimentarius y los principios de la international HACCP Alliance.
22. HACCP nivel II: Taller de HACCP avanzado. Principios de validación.
23. HACCP nivel III: Auditoría y actualización del plan HACCP.
24. Microbiología básica y Buenas Prácticas de Laboratorio.
25. Taller de Trazabilidad y Retiro.
26. Diseño Sanitario para la construcción y mantenimiento de Alimentos.
27. Food Defense. Taller de Manejo de Riesgo Operacional, Bioseguridad Alimentaria acorde a los lineamientos de la GFSI y PAS 96.
28. Control estadístico del proceso. Pruebas Organolépticas.
29. GAP's: Buenas Prácticas Agrícolas.
30. Taller de Manejo de Crisis y Retiro por Contaminación de Productos Alimentarios.
31. Animal Welfare. Manejo del bienestar animal.
32. FSMA. Food Safety Modernization Act. Controles preventivos, HACCP y HARPC.
33. Manejo Integrado de Plagas en Plantas de Alimentos.
34. Manejo de Plagas Nivel II. Análisis de riesgos, verificación y auditoría.
35. Principios de inspección y auditoría en FSSC 22000.
36. Food Fraud, Food Defense y Autenticidad en alimentos para cumplimiento de estándares GFSI y FSMA.
37. ISO 9001:2015 Revisión de Aspectos claves para migrar a la nueva versión. Herramientas aplicadas.
38. ISO 31000: Marco para la gestión de riesgos con enfoque a la continuidad del negocio.
39. Food Safety Culture. Creando una cultura de inocuidad basada en el cambio del comportamiento humano.
40. Los programas de prerequisites diseñados en base a riesgos para el cumplimiento de estándares GFSI. (FSSC 22000, BRC, SQF, IFS) y FSMA.
41. Global Markets Program, aspectos clave para establecer la plataforma del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.
42. Formación de auditores internos para la Inocuidad alimentaria bajo FSSC, SQF y BRC e ISO 19011.
43. Entrenando al entrenador en seguridad alimentaria.
44. Diseñando programas de capacitación para la seguridad alimentaria.
45. Taller de preparación de proceso de auditoría de certificación.
46. Control de Químicos.
47. Global Markets Program, aspectos clave para establecer la plataforma del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.
48. Control de material extraño, vidrio y plástico rígido.

CURSOS EN LÍNEA

Los especialistas de Grupo Delcen han estructurado un programa de educación en línea que facilitan el desarrollo del talento humano y las competencias del personal desde la comodidad de su oficina o en su propio hogar potencializando la oportunidad de mejorar y homologar el conocimiento colectivo en su compañía.

1. Buenas Prácticas de Manufactura NOM 251 SSA 2009
2. Introducción a FSSC 22000
3. Introducción a ISO 9001:2008
4. Introducción a ISO 14001:2004
5. Introducción a HACCP
6. Introducción a OHSAS 18001:2007
7. Construcción de Plan Maestro de Limpieza



WEBINARS

Nuestros Webinars son seminarios impartidos en línea con el principal objetivo de atender de manera práctica y cómoda los temas que nuestros clientes necesitan, contamos con profesionales de amplia experiencia que buscan siempre la interactividad con los participantes brindando retroalimentación, despejando sus dudas, enriqueciendo el tema y agregando valor al servicio.

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 cognitivas 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:

MÉXICO: www.inscripciones-seminariosmexico.delcen.com

COLOMBIA: www.inscripciones-seminarioscolombia.delcen.com

CENTROAMÉRICA: www.inscripciones-seminarioscostarica.delcen.com/

ASESORÍAS ESPECIALIZADAS

En Grupo Delcen proporcionamos soluciones especializadas para la implementación y mantenimiento de Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos bajo los estándares aprobados de GFSI y Codex Alimentarius.

Contamos con un excelente grupo de profesionales preparados y con la más amplia experiencia para apoyar sus esfuerzos hacia el cumplimiento de los requerimientos reglamentarios y de sus principales clientes.

Ponemos a su disposición nuestro programa de servicios de Consultoría Especializada para la

Inocuidad de los Alimentos.

1. Programas de Prerrequisitos formalizados en Buenas Prácticas de Manufactura.
2. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
3. FSSC 22000 V 4.1 (ISO 22000 + ISO 22002)
4. SQF (Safe Quality Food).
5. BRC (British Retail Consortium).
6. Food Defense y Prevención de la Contaminación Dolosa.
7. Desarrollo de toda la cadena de suministro.
8. GMP (Global Markets Programme)

DIAGNÓSTICOS

Permítanos Diagnosticar su Sistema de gestión para la Calidad e Inocuidad de los alimentos y confirmar el grado de conformidad actual de su sistema de modo que a partir de ello se definan acciones claras, ruta crítica y cronogramas para el seguimiento de sus tareas y planes de acción que permitan cumplir con los requerimientos normativos nacionales, las leyes del país destino de exportaciones, estándares GFSI y requisitos de su organización.

1. Diagnostico al sistema FSSC 22000
2. Diagnostico al sistema SQF
3. Diagnostico al sistema BRC
4. Diagnostico al sistema HACCP.
5. Diagnostico a Prerrequisitos
6. Diagnóstico de diseño sanitario e infraestructura
7. Diagnostico al Manejo integrado de plagas
8. Diagnósticos integrales (Calidad + Inocuidad)

AUDITORÍAS A 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.

SOPORTE INTEGRAL 24/7

Es un programa innovador de Soporte Técnico disponible los 365 días del año, en el cual te brindamos acompañamiento para la implementación y mantenimiento de Sistemas de Gestión con enfoque integral y el logro de los objetivos internos y externos de la compañía.



➤ NUESTROS CLIENTES

Bebidas carbonatadas: Femsa Coca Cola, Cimsa Coca Cola, Arca Coca Cola, Embotelladora El Nayar Coca Cola, Embotelladora Yoli de Acapulco, Jarritos, Pepsi Bottling Group, Cadbury Schweppes, Industria Envasadora de Querétaro, Ko The Coca Cola Company Latín Center Business Unit, Estrella Azul Panamá, Unifoods.

Agua embotellada y Jugos: Agua Ciel, Bonafont, Electropura, Vallefrut, Jugos del Valle, V8 Splash Campbells, Grupo Jumex.

Lacteos: Danone, Alpura, Hersheys, Grupo Lala, Leche León, San Marcos, Leche Querétaro, Industrias Lácteas de Chihuahua, Liconsa, Cremeria Americana, Yakult, Nestle de Colombia, Alpina de Colombia.

Citricos, Frutas y Vegetales: Congelados La Hacienda, Citrofrut, Mex Fruit, Grupo Freza, Productos Verde Valle, Alimentos Profusa, Valle Redondo, Frutexport, Empacadora Mexicana, Sabormex, Conservas La Costeña, Citricos EX, Exportadora de Hortalizas Expo Hort, Productos Alimentarios El Plan, Cosmocel.

Dulces y Confiteria: Galerie de México, Sabritas, Fritolay, Marinela, Conficorp, Ricolino, Chupaletas, Dulces Famosos, Chupa Chups, Confituras La Florida, Unilever.

Pastas, Panificación y Cereales: Grupo Bimbo, Kellogg Latinoamérica, Gamesa, Fábrica de Harinas Elizondo, Grupo Altex, Molino, Panificadora El Globo, Harinera de Irapuato, Molino La Fama, Mexicana de Arroz, Galletas Cuetara, Grupo La Moderna.

Ingredientes y Especias: Mc Cormick Pesa, Kerry, Mane de México, Givaudan, Alimentos La Granja, Ovoplus, Hidrogenadora Yucateca,

Grupo Industrial, Xacur, Tulip Aromatics, David Michaels, Viplosa, Helm, Cafe Internacional de Córdoba.

Azucar y Edulcorantes: Ingenio Plan de Ayala, Arancia, Deiman, Ingenio Manuelita, Ingenio Incacuca, Ingenio Providencia, Ingenio La Unión, Ingenio Santa Ana.

Cárnicos, Pescados y Mariscos: Rastro TIF Municipio de Queretaro, OCETIF, PINSA Pescados Industrializados, Productos La Chata, Mega Alimentos, CON Alimentos, Qualtia Alimentos, Bachoco, Maz Industrial.

Bebidas Alcoholicas: Cerveceria Cuauhtémoc Moctezuma, Freixenet, La Madrileña, SAB Miller.

Empaques: ALPLA, Cartones Ponderosa, Field Container, Grupo Vitro, American Can, Copamex CSI, Envases Universales, Grupo Vical, Rexam.

Restaurantes y Hospitales: Samborns de México, Sushi Palmas, Hospital de Especialidades Femsa.

Entidades de Capacitación: IMNC Instituto Mexicano de Normalización y Certificación, Universidad Autónoma de Nuevo León, Universidad Católica de Manizales Colombia, CINVESTAV, Universidad de Medellín, ITESM Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey.

Corporaciones: The Coca Cola Company, WallMart Global, Oxxo, Empresas Polar de Venezuela, Supermercados El Exito de Colombia, Grupo Bimbo, Grupo Danone, Postobon Colombia, Kellogg Latinoamérica, Pepsico, La Moderna, McDonalds Latinoamérica y Sigma Alimentos.

ÉXITOS

La siguiente tabla muestra algunos de nuestros clientes de plantas de alimentos, bebidas y elaboración de empaque primario con los que hemos desarrollado diversas actividades de formación, acompañamiento técnico y preparación para certificación:

GRUPO-PLANTA	BENEFICIOS APORTADOS
MCDONALD'S MEXICO, COSTA RICA Y PANAMÁ	FORO DE ACTUALIZACIÓN A PROVEEDORES EN. FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT. COMPRENDIENDO LOS REQUISITOS DE LA NUEVA LEY DE MODERNIZACION. HACCP, HARPC Y CONTROLES PREVENTIVOS.
WALMART COSTA RICA	FORO DE ACTUALIZACIÓN A PROVEEDORES EN. PRINCIPIOS DE INSPECCIÓN Y AUDITORÍA EN PLANTAS DE ALIMENTOS BAJO ISO 19011 Y ESTANDARES GFSI
WALMART GUATEMALA	FORO DE ACTUALIZACIÓN A PROVEEDORES EN. FORMACION DE AUDITORES INTERNOS PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA BAJO FSSC 22000, SQF, BRC E ISO 19011.
BAYER MEXICO	FORO PARA FORTALECIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y LOS SISTEMAS DE AUDITORÍA Y GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
	FORO DE ACTUALIZACIÓN. ASPECTOS CLAVE A CONSIDERAR EN EL PROGRAMA DE MANEJO DE PLAGAS EN PLANTAS DE ALIMENTOS
GRUPO BACHOCO	PARTICIPACIÓN EN EL FORO ANUAL DE CALIDAD E INOCUIDAD.
ALSEA	FOROS COORPORATIVOS DE ENTRENAMIENTO EN CALIDAD E INOCUIDAD
CIAJ JALISCO	FORO DE ACTUALIZACIÓN. IER CONGRESO NACIONAL DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA
GRUPO BIMBO	FORO GLOBAL DE CALIDAD Y FOOD SAFETY.
	FORO PARA EL FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD.
BIMBO: GALLETAS GABI, MARINELA DF, GALLETAS LARA, ATZCAPOTZALCO	TALLERES PARA EL FORTALECIMIENTO HACCP, FOOD DEFENSE Y AUDITORES BRC
SIGMA ALIMENTOS	FORO DE ACTUALIZACIÓN ANUAL DE PROVEEDORES
LATIN CENTER BUSINESS UNIT THE COCA COLA COMPANY	FOROS DE ENTRENAMIENTO Y ACTUALIZACIÓN A PROVEEDORES.
THE COCA COLA COMPANY LATIN CENTER BUSINESS UNIT BOGOTA	FOROS DE ENTRENAMIENTO PARA FORTALECIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE ALERGENOS.
THE COCA COLA COMPANY LATIN CENTER BUSINESS UNIT MEXICO	FOROS DE ENTRENAMIENTO Y ACTUALIZACIÓN A PROVEEDORES.
ACTA COLOMBIA	FORO LATINOAMERICANO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS.
INDUSTRIA AZUCARERA COLOMBIANA	FOROS DE ENTRENAMIENTO Y ACTUALIZACIÓN A PROVEEDORES EN FSSC 22000.
FEMSA	FORO DE DIRECCIÓN TECNICA PARA EL DISEÑO SANITARIO EN PLANTA DE ALIMENTOS.
	FORO DE DIRECCIÓN TECNICA PARA EL FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE CONTROL DE ALERGENOS
GFSI COLOMBIA	FORO DE ACTUALIZACIÓN DE LOS ESTANDARES GFSI
GRUPO GONDI	SOPORTE TECNICO 24/7 PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000 TS ISO 22002-4 V4
IEQSA	SOPORTE TECNICO 24/7 PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000
	SOPORTE TECNICO 24/7 PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA ISO 9001:2015
	SOPORTE TECNICO 24/7 PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA ISO 14001:2015
INGENIO SAN NICOLAS	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS INTEGRADOS DE ISO 9001:2015 Y FSSC 22000/TS ISO 22002-1
ASR GROUP BELICE	

JUGOS DEL VALLE APO-DACA Y TEPOTZOTLAN	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS INTEGRADOS (ISO 9, 14, 18 FSSC)
EMBOTELLADOR CIMSA OJUELOS, PACÍFICO Y CUERNAVACA	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS INTEGRADOS (ISO 9, 14, 18 FSSC)
EMBOTELLADORA DEL NAYAR TEPIC	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000 TS 22002-4
EMBOTELLADORA DE COLIMA	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000/TS ISO 22002-4
COCA COLA FEMSA COLOMBIA: BOGOTÁ, MANANTIALES, BUCARAMANGA, MEDELLÍN, CALI Y BARRANQUILLA	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS INTEGRADOS (ISO 9, 14, 18 FSSC)
ARCA CONTINENTAL SLP, AGS 1 Y 2, GDL 1 Y 2, ZACATECAS, TEPATITLÁN, TORREÓN 1 Y 2 Y DURANGO	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000 /PAS 220
FEMSA PROPIMEX SCDLC, TOLUCA, MORELIA, APIZACO, IXTACOMITÁN, COATEPEC, VERACRUZ, LEÓN, CELAYA, CUAUTITLÁN, SABINO Y REYES	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL SISTEMA FSSC 22000 TS 22002-1 (4)
ALIMENTOS DASSAMI	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000 TS ISO 22002-1
INGENIO MANUELITA CALI	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000 TS ISO 22002-1
INGENIO PLAN DE AYALA SAN LUIS POTOSÍ	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000 TS ISO 22002-1
INGENIO GUATEMALA	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000 TS ISO 22002-1
INGENIOS INCAUCA Y PROVIDENCIA CALI	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000 TS ISO 22002-1
INGENIO EXPROPLAG VERACRUZ	CAPACITACIÓN Y APOYO PARA MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS
ENVASES TPK	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000/TS ISO 22002-4
POLIETILENOS COMERCIALES DE MÉXICO	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000/TS ISO 22002-4
BALL METAL BEVERAGES	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000/TS ISO 22002-4
MEGA EMPACK EMPAQUE PRIMARIO/PET (MERIDA, QUERETARO Y GUADALAJARA)	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000/TS ISO 22002-4
CSI CLOSURES EMPAQUE PRIMARIO (SALTILLO, GUADALAJARA, ENSENADA Y COSTA RICA)	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000/TS ISO 22002-4
VITRO EMPAQUE PRIMARIO (QUERETARO, GUADALAJARA, TOLUCA Y VIRREYES)	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000/TS ISO 22002-4
REXAM EMPAQUE PRIMARIO QUERETARO	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000/TS ISO 22002-4
ECOLOR EMPAQUE ETIQUETAS BEBIDAS TOLUCA	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000/TS ISO 22002-4
CARTOGRAF EMPAQUE ETIQUETAS BEBIDAS AGUASCALIENTES	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000/TS ISO 22002-4

ENV. UNIVERSALES EMPAQUE PRIMARIO BEBIDAS GUADALAJARA Y GUATEMALA	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA FSSC 22000/TS ISO 22002-4
CÍA HARINERA LOS ANGELES	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA BRC V7
PEISA	ASESORÍA PARA MIGRACION AL SISTEMA FSSC 22000 TS ISO 22002-1 V4
AFRIMA (FRITURAS) MORELIA MICH	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA ISO 22000/GMP+
MAZ INDUSTRIAL (PRODUCTOS DEL MAR) MAZATLAN	ASESORÍA PARA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA ISO 22000/GMP+
LA MODERNA/TABLEX MILLER: MOLINOS Y PASTAS TOLUCA	8 TALLERES AUDITORIA BRC PARA MEJORA DEL SISTEMA
LA MODERNA/TABLEX MILLER: MOLINOS Y PASTAS GUADALAJARA, MEXICALI BC, RAMOS A. COAH, SONORA	6 TALLERES AUDITORIA BRC PARA MEJORA DEL SISTEMA
LA MODERNA/TABLEX MILLER: MOLINOS Y PASTAS GOMEZ P. DGO, SALTILLO	2 TALLERES AUDITORIA BRC PARA MEJORA DEL SISTEMA
GRUPO ZAPATA HUEHUETOCA 1 Y 2, MÉXICO DF	TALLERES PARA FORTALECIMIENTO DEL SIST. GESTIÓN
GRUPO ZAPATA MAZATLÁN	TALLER DE ANALISIS PARA FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA FSSC 22000
GEPP EMBOTELLADOR TAMPICO Y CHIHUAHUA	APOYO TECNICO PARA LA MEJORA Y FORTALECIEMIENTO FOOD DEFENSE
PEPSI PBG IZTACALCO, IZCALLI, ACOXPA	APOYO PARA FORTALECIMIENTO DE LAS NORMAS CONSOLIDADAS AIB CURSOS Y TALLERES HACCP
GATORADE GUADALAJARA Y CUAUTITLAN	TALLERES PARA FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA HACCP
PEPSI PBG PREFORMA CUAUTITLAN	APOYO PARA FORTALECIMIENTO DE LAS NORMAS CONSOLIDADAS AIB
PEPSI PBG ELECTROPURA TLALNEPANTLA	APOYO TECNICO PARA CONSOLIDACION DEL PROTOCOLO PEPSICO AIB
LALA LACTEOS Y EMPAQUE PRIMARIO: TORREON (ELOPAK), GUADALAJARA, IRAPUATO	CAPACITACIÓN Y APOYO DE AUDITORIA (TALLER FAI SQFV7.2)
TCCC CONCENTRADOS DF	SOPORTE TÉCNICO PARA DESARROLLO DE PRINCIPIOS Y PAUTAS CORPORATIVAS SOBRE EL MANEJO DE ALERGENOS

COBERTURA DELCEN

● Países donde Brindamos Nuestros Servicios:

- México
- Guatemala
- Belice
- El Salvador
- Honduras
- Nicaragua
- Costa Rica
- Panamá
- Venezuela
- Colombia
- Ecuador
- Perú
- Chile
- Argentina



Soluciones especializadas para la Inocuidad Alimentaria

Teléfonos:
52 442 388 1544 y 45
www.inocuidad-alimentaria.com