

# TEITRAL CONSULTORES

## 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.

# 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


# 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 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.

- [Cursos "in company"](#)
- [Cursos en abierto](#)
- [Publicaciones](#)
- [Formación a distancia](#)
  - [E-learning](#)
  - [Blended](#)
- [Diseño de planes de Formación específicos.](#)
- [Bonificación de la formación.](#)

# Línea de servicios



Con el objetivo de poder responder a las necesidades de nuestros clientes disponemos de una amplia variedad de servicios. Nuestros consultores, técnicos especialistas en diversas áreas, se estructuran alrededor de tres grandes líneas de negocio:

Seguridad e  
higiene alimentaria

Legislación y  
administración  
alimentaria

Calidad alimentaria

teitral Consultores

# SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

## Implantación de sistemas de autocontrol: análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Contamos con una gran experiencia en la implantación de sistemas APPCC tanto en la industria alimentaria en general, como en el sector servicios (hostelería, comercio y distribución).

Nuestro esquema de trabajo consta de la confección del plan APPCC y un servicio de implantación del mismo, con el objetivo de garantizar el cumplimiento de la legislación vigente.

El APPCC se realiza en todas sus fases por técnicos especializados en seguridad e higiene alimentaria, hasta la validación del mismo por Sanidad.

Los técnicos que diseñan el plan forman al personal de la empresa para que estén capacitados para la ejecución del mismo.

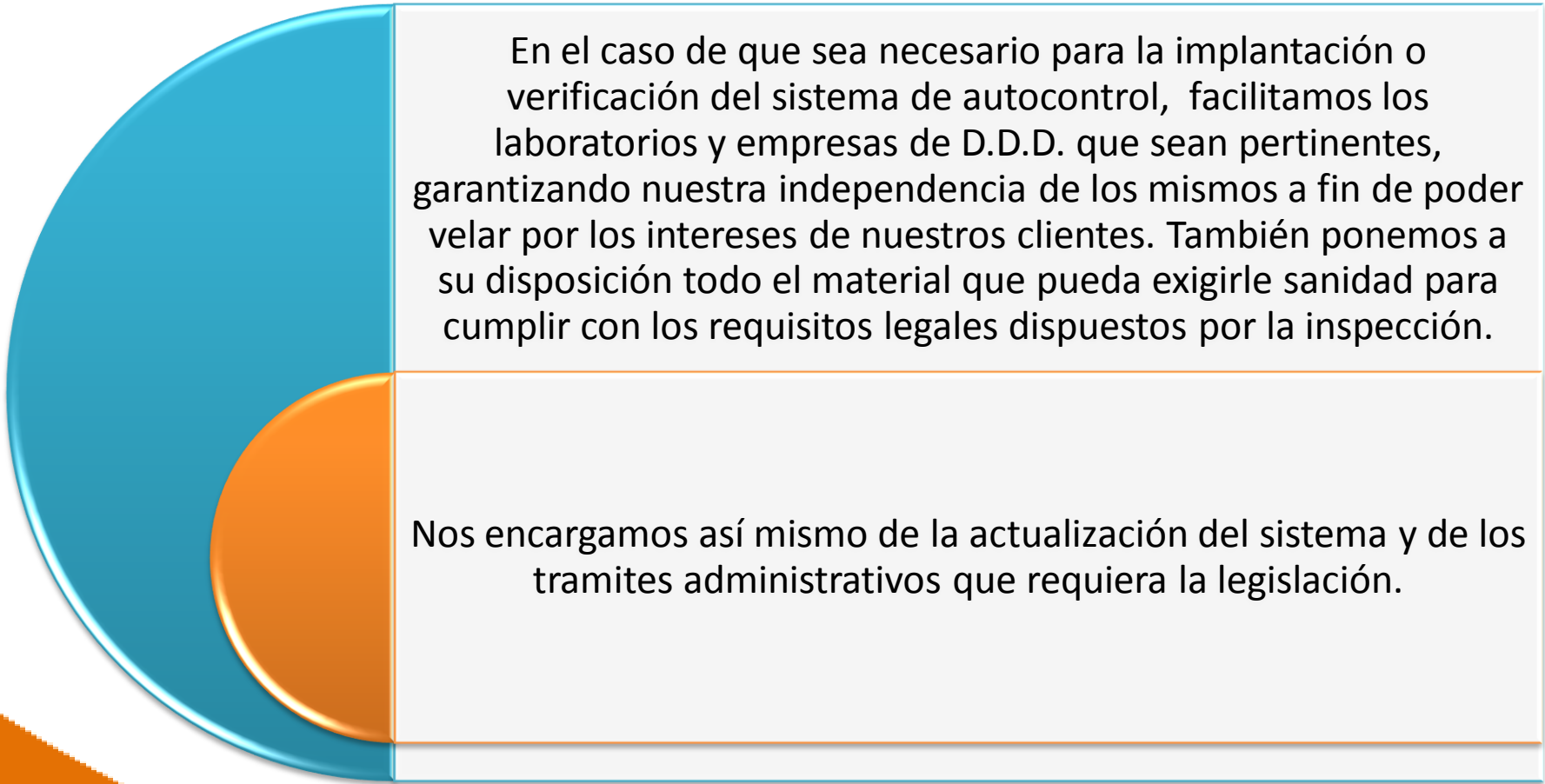
Nuestro departamento de producción se encarga además de la preparación, encuadernación y de su entrega en el Registro de la Administración que corresponda.





# SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

**Implantación de sistemas de autocontrol: análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).**



En el caso de que sea necesario para la implantación o verificación del sistema de autocontrol, facilitamos los laboratorios y empresas de D.D.D. que sean pertinentes, garantizando nuestra independencia de los mismos a fin de poder velar por los intereses de nuestros clientes. También ponemos a su disposición todo el material que pueda exigirle sanidad para cumplir con los requisitos legales dispuestos por la inspección.

Nos encargamos así mismo de la actualización del sistema y de los tramites administrativos que requiera la legislación.

# SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

## Preinspección sanitaria.

Este servicio se pone a disposición de las empresas para evitar sanciones por los servicios sanitarios debido a infracciones que se puedan cometer durante el desarrollo de la actividad.



Nuestros técnicos son titulados superiores con idéntica cualificación que los técnicos superiores en Salud Pública y tienen, en muchos casos, con experiencia directa en la realización de inspecciones sanitarias. Estos técnicos, con la frecuencia que se concrete con la empresa, realizarán una inspección realizando un informe con las deficiencias encontradas para que puedan ser subsanadas antes de que se realice la inspección de Salud Pública.



La ejecución del servicio puede hacerse sin aviso previo a las instalaciones del cliente a fin de mantener la "asepsia" del entorno habitual de trabajo y contribuyendo, de este modo, a obtener una visión real de las condiciones de trabajo en las instalaciones de nuestros clientes.



Si así se requiere, podemos ser nosotros los que nos encarguemos de subsanar las deficiencias facilitándole el personal especializado o el material que pueda ser necesario.

# SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

## Trazabilidad.

**TEITRAL CONSULTORES** realiza proyectos de implantación de sistemas de trazabilidad específicos para su empresa, siguiendo el sistema indicado en el marco legal y adaptando las diferentes herramientas de trazabilidad a sus productos.

Podemos realizar para su empresa un proyecto para la codificación de artículos, agrupaciones y unidades de envío.

Asimismo suministramos las herramientas técnicas necesarias para implantar estos sistemas.

Todo ello garantizándole nuestra habitual calidad de servicio y con los mejores precios del mercado.

# SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

## Envasado y etiquetado.

En **TEITRAL CONSULTORES** estamos a su disposición para resolverle cualquier cuestión respecto de los envases que usa o desea utilizar en su negocio. Desde el plástico alimentario, aluminio o cristal, botellas, envases de cartón, tetra briks, nuestros técnicos le asesorarán acerca de la elección más conveniente, el modelo, tamaño o incluso el proveedor adecuado. Siempre garantizando el cumplimiento de las diferentes legislaciones, española, comunitaria o de los países a los que desea exportar sus productos. Si la respuesta a sus necesidades ya existe la pondremos a su disposición con un coste adecuado y si fuera necesario realizamos un diseño a su medida.

# SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA



## Envasado y etiquetado.

Asimismo realizamos el diseño de fichas técnicas de producto con la especificación de cada producto y la elaboración de toda la documentación técnica correspondiente. Aportando una valoración nutricional que se incorpore en el etiquetado o el diseño de los envases, realizamos los análisis pertinentes para conseguir que este etiquetado esté acorde con las leyes vigentes así como los análisis cuantitativos de los ingredientes del producto.

Nuestros clientes cuentan con un asesoramiento en materia legal para mantenerse al día en todos los aspectos relacionados con ingredientes autorizados, aditivos, aromas...

# SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA



## Auditoria para la verificación del funcionamiento de sistemas APPCC.

Con la frecuencia que requiera la empresa **TEITRAL CONSULTORES** realiza auditorias para verificar los sistemas de autocontrol implantados en su empresa.

En esta auditoria se realiza una visita técnica y la analítica exigida por la ley para verificar la eficacia del plan de análisis de peligros y puntos de control crítico que esta implantado en la empresa.

# SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

## Auditorias para la homologación de proveedores.



Dentro del sistema de autocontrol de una empresa se contempla el plan de control de proveedores. **TEITRAL CONSULTORES** se encarga del estudio de sus proveedores o de realizar un estudio de los proveedores existentes para ver cual se adecua más a sus necesidades (marcas blancas, alimentos funcionales, productos estratégicos...)



# SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

## Auditorias previas a petición de registro sanitario



**TEITRAL CONSULTORES** se ocupa de poner a disposición de la empresa todo lo necesario para la obtención del registro sanitario.

También se encarga de todos los tramites administrativos para la obtención de este registro.



# SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA



## Detección del origen de problemas sanitarios o tecnológicos

- Se ofrece el servicio de estudio del origen del problema una vez que es detectado por análisis, por los clientes o por la administración

## Diseño higiénico de equipos e instalaciones.

- Asesoramiento en obras y mejoras realizadas en la industria alimentaria.

## Estudios de viabilidad de implantación de nueva tecnología.

- Asesoramiento de las posibilidades de mejora en la producción al instalar nuevos sistemas en la industria alimentaria.

# SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA



## Comercialización de productos.

- Una de las mayores necesidades del sector es conseguir una mejora de las redes de distribución para sus productos y la búsqueda de nuevos mercados para conseguirlo, **TEITRAL CONSULTORES** ofrece un servicio de asesoramiento en comercialización de sus productos.

## Asesoramiento en transporte.

- Ponemos a su disposición asesoramiento técnico especializado sobre condiciones optimas para el transporte de alimentos.
- Se ofrece también asesoramiento sobre la elaboración de pólizas de seguros de transporte sobre los riesgos de mayor importancia que deben quedar cubiertos y los prescindibles.
- Podemos realizar inspecciones y controles con posterior presentación de dictámenes o informes independientes e imparciales, en controles de carga y descarga (calidad, cantidad, condiciones de transporte... ) y peritaciones en caso de siniestro o avería

# LEGISLACION Y ADMINISTRACION



## Tramitación de subvenciones.

- Servicio de información, actualización y gestión de las subvenciones provinciales, autonómicas, nacionales y comunitarias que puedan afectar a nuestros clientes.

## Asesoramiento legal.

- Servicio de información y actualización en legislación alimentaria.

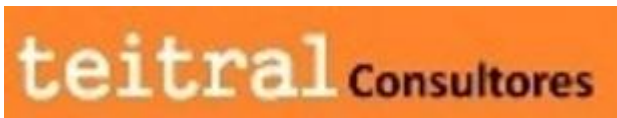
## Servicio de tramitación de gestiones ante la administración

- Asesoramiento y tramitación de gestiones administrativas. Servicio de alegaciones y recursos ante la administración con asesoramiento frente a inspecciones de sanidad.

## Obtención y renovación del registro sanitario.

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

# ALGUNAS REFERENCIAS



# CONTACTO



**teitral** Consultores

Teitral Consultores  
S.L.

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

**teitral** Consultores