



**ORGANIZACIÓN CONSULTORA EN SEGURIDAD  
ALIMENTARIA  
Y DE LOS ALIMENTOS**



## **ORGANIZACIÓN CONSULTORA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DE LOS ALIMENTOS**

**La OBTENCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ELABORACIÓN, MANIPULACIÓN, Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, como también LA SALUD Y NUTRICIÓN** representan una constelación de disciplinas tan amplias que impone enfocarnos según el ámbito de trabajo. Por esto nuestra organización propone soluciones a necesidades tanto en **SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS** como **SEGURIDAD ALIMENTARIA**.



## **ORGANIZACIÓN CONSULTORA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DE LOS ALIMENTOS**

**LAS ACTUALES EXIGENCIAS PARA EL FUNCIONAMIENTO ADECUADO DE LAS ORGANIZACIONES ELABORADORAS, MANIPULADORAS Y COMERCIALIZADORAS DE ALIMENTOS, CUALQUIERA SEA SU TIPO Y TAMAÑO PRESENTAN UNA DIFICULTAD FUNCIONAL DENTRO DE LAS MISMAS POR LA AMPLITUD DE LOS REQUERIMIENTOS Y LA COMPLEJIDAD DE SUS INTERACCIONES. LA INTERDISCIPLINA DE PROFESIONALES PREPARADOS Y EN CONTINUA ACTUALIZACIÓN ES FUNDAMENTAL PARA EVITAR FRUSTRACIONES LÓGICAS POR LA VELOCIDAD DE LAS INNOVACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**



## **ORGANIZACIÓN CONSULTORA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DE LOS ALIMENTOS**

**UNA DE LAS MISIONES DE LA PRESENTE ORGANIZACIÓN CONSULTORA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA, ES FORTALECER LA SUSTENTABILIDAD DE LOS PROCESOS; COLABORANDO EN LAS ACTIVIDADES DE ADECUACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LAS NORMATIVAS VIGENTES, SOSTENIENDO EN EL TIEMPO LOS CAMBIOS, PROMULGANDO LAS MEJORAS CONTINUAS.**



## **ORGANIZACIÓN CONSULTORA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DE LOS ALIMENTOS**

**ES UN HECHO EN EL MUNDO QUE LA APLICACIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD APORTAN LAS HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA:**

- **REDUCIR COSTOS.**
- **EVITAR PÉRDIDAS INNECESARIAS.**
- **EFICIENTIZAR TIEMPO Y TRABAJO.**
- **COMPETIR EN CALIDAD.**
- **PREVENIR PÉRDIDAS POR DAÑOS A TERCEROS.**
- **ASPIRAR A NUEVOS MERCADOS.**
- **ESTAR PREPARADOS PARA EMERGENCIAS.**
- **CONOCER LEYES VIGENTES.**
- **SER COMPETITIVOS, INSERTOS EN UN MERCADO EN CONTINUO CRECIMIENTO.**



## **ORGANIZACIÓN CONSULTORA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DE LOS ALIMENTOS**

### **MANUALES:**

**LA ELABORACIÓN CONSIENTE DE MANUALES, RESPONDIENDO A LAS PARTICULARIDADES DE CADA ORGANIZACIÓN ELABORADORA, MANIPULADORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS, REQUIERE EL RELEVAMIENTO ADECUADO DEL ESTADO DE SITUACIÓN DE CADA ORGANIZACIÓN EN PARTICULAR Y EL CONOCIMIENTO DE LAS PARTICULARIDADES INDIVIDUALES LO QUE FOMENTA EL ÉXITO DE UNA **ADECUADA IMPLEMENTACIÓN.****



## **ORGANIZACIÓN CONSULTORA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DE LOS ALIMENTOS**

**LA POSESIÓN DE UN MANUAL SIN EL SEGUIMIENTO ADECUADO DE LAS TAREAS, EL APOYO DURANTE LA IMPLEMENTACIÓN; LA ACTUALIZACIÓN CONSTANTE, EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS, CAPACITACIONES, CONOCIMIENTO LEGAL Y DE PROCESOS VIGENTES, ES UNA CARGA PESADA DE COMPROBAR EN LAS AUDITORIAS Y UNA IMPOSIBILIDAD DE CRECIMIENTO Y EXPANSIÓN HACIA NUEVOS MERCADOS Y POSIBILIDADES.**



**ORGANIZACIÓN CONSULTORA  
EN SEGURIDAD ALIMENTARIA  
Y DE LOS ALIMENTOS**

*Legislación Alimentaria,  
Etiquetado Nutricional ,  
HACCP , BPM, POES ,  
Normas ISO 9001, ISO 17025,  
ISO 22000, Gestión de la  
Calidad Total, Diseño y  
Prácticas de Laboratorio ,  
Cursos de Capacitación y  
Actualización.*

**SON HERRAMIENTAS  
NECESARIAS PARA SER  
COMPETITIVOS EN  
ALIMENTOS**



## **ORGANIZACIÓN CONSULTORA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DE LOS ALIMENTOS**

Los **ORGANISMOS PÚBLICOS** por su parte requieren cada vez más el asesoramiento de Organizaciones adaptadas a los nuevos paradigmas de creciente complejidad en **Seguridad Alimentaria y de los Alimentos**, con requerimientos cada vez más especializados en materia de legislación, inocuidad, sanidad, nutrición y salud.

Los pequeños elaboradores, manipuladores y comercializadores de alimentos, son una realidad dinámica, y necesitan guía, respuestas, observación e intervención, constante, capacitada y actualizada. Dichos Organismos, deben realizar una labor no solo de habilitación sino que también de contención.



## **ORGANIZACIÓN CONSULTORA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DE LOS ALIMENTOS**

Estos escenarios representan un conjunto de procesos, cada vez mas eslabonados con prácticas eficientemente estandarizadas que contemplen y puedan **sostener en el tiempo** la producción y comercialización de **alimentos inocuos y saludables**; siendo capaces de afrontar los constantes desafíos que se presentan a través de la formación de grupos de trabajo interdisciplinario y especializado. **Soluciones sencillas y aplicables, requieren el conocimiento y entendimiento del problema bajo todas sus posibles competencias.**

**DISEÑO,  
IMPLEMENTACIÓN Y  
SEGUIMIENTO DE  
SISTEMAS DE GESTIÓN  
DE CALIDAD**

**ESTABLECIMIENTO  
DE PRACTICAS  
APROPIADAS EN  
CADA PROCESO.**

**DISEÑO,  
IMPLEMENTACIÓN Y  
SEGUIMIENTO DE  
SISTEMAS DE SEGURIDAD  
Y SALUD OCUPACIONAL**

**DISEÑO,  
IMPLEMENTACIÓN Y  
SEGUIMIENTO DE  
PROCEDIMIENTOS  
OPERATIVOS  
ESTANDARTIZADOS DE  
SANITIZACIÓN Y MIP.**

**DISEÑO,  
IMPLEMENTACIÓN Y  
SEGUIMIENTO DE  
SISTEMAS DE  
AUDITORÍAS**

**DISEÑO,IMPLAMENTACIÓN  
Y SEGUIMIENTO DE  
SISTEMAS DE CAPACITACIÓN**



**CORRECCIÓN DE  
DESVIACIONES DE MANERA  
ESTANDARIZADA,  
DIRECCIONANDOSE A LA  
ACCIÓN PREVENTIVA DE  
EVENTOS.**

**DISEÑO E  
IMPLEMENTACIÓN DE  
SISTEMAS DE NUTRICIÓN  
Y SALUD**



## CAPACITACIÓN DE RECURSOS HUMANOS.

### Las áreas involucradas son:

#### **Área de Seguridad e Inocuidad Alimentaria:**

- Buenas Prácticas Agrícolas y Ganaderas.
- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Manipuladores de Alimentos.
- POE`s y Prerrequisitos para H.A.C.C.P.
- Implementación y Capacitación en Sistemas de Aseguramiento e Inocuidad Alimentaria.
- Implementación y Capacitación en Sistemas de Aseguramiento de la Calidad: por medio de un Auditor Líder en SGC, capacitado por IRAM.

#### **Área de Tecnologías de Alimentos:**

- Tecnología de alimentos de origen animal y subproductos.
- Tecnología de alimentos de origen vegetal y subproductos.
- Requerimientos para el transporte de Alimentos.
- Otros.



### **Área de Control de la Calidad:**

- **Laboratoristas de la Industria Alimentaria.**
- **El Laboratorio en el Control de la Calidad.**
- **El Laboratorio Microbiológico en las Buenas Prácticas de Elaboración de Alimentos.**
- **Otros.**

### **Área Salud:**

- **Brindar herramientas que permitan a la Organización - Población planificar estrategias de cambio.**
- **Destacar factores significativos como la disponibilidad, accesibilidad y utilización biológica de los alimentos, y como influyen directamente en el estado nutricional de las personas.**
- **Asesoría Alimentaria y Nutricional a cargo de un grupo interdisciplinario experimentado (Licenciados en Nutrición, Médicos, Psicólogos).**
- **Planificar acciones y estrategias de cambio que permitan a la Organización - Población mejorar su situación alimentaria y nutricional.**

### **Área de Higiene y Seguridad Ambiental:**

- **Capacitación, Entrenamiento y Auditorias en Higiene y Seguridad Ambiental.**



## LÍNEAS DE ACCIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DE LOS ALIMENTOS :

- ✓ Asesoramiento en Gestión en Seguridad Alimentaria y de los Alimentos.
- ✓ Asesoramiento Administrativo en Seguridad Alimentaria y de los Alimentos.
- ✓ Asesoramiento en Auditorias en Seguridad Alimentaria y de los Alimentos.
- ✓ Asesoramiento en Gestión y Técnicas de Laboratorio.
- ✓ Asesoramiento en Educación en Seguridad Alimentaria y de los Alimentos.
- ✓ Asesoramiento en Epidemiología.
- ✓ Asesoramiento sobre Normas Legales en Seguridad Alimentaria y de los Alimentos.



## LÍNEAS DE ACCIÓN EN SALUD:

- ✓ **Asesoramiento en Valoración del Estado Nutricional de los distintos grupos etáreos.**
- ✓ **Asesoramiento sobre Alimentación Saludable en Comedores Comunitarios, Comedores Escolares, Kioscos Escolares, Comedores de Jubilados.**
- ✓ **Asesoramiento en Estrategias de Promoción de Salud ( lactancia materna , hábitos saludables).**
- ✓ **Asesoramiento en el Tratamiento de las Enfermedades de Mayor Prevalencia (obesidad, hipertensión, diabetes, dislipemias, celiacua).**
- ✓ **Asesoramiento sobre Producción de Alimentos, (huertas o granjas comunitarias, panificación, encurtidos y conservas).**
- ✓ **Asesoramiento sobre Alimentación Laboral (Dependencias Estatales, Empresas, Industrias).**
- ✓ **Asesoramiento sobre Alimentación en el Deporte (Clubes, Escuelas, Gimnasios).**
- ✓ **Asesoramiento sobre Alimentación en Situaciones de Catástrofes (inundaciones, sequías, tornados).**



## OTROS SERVICIOS:

- ✓ **Entrenamiento en Auditorias en Sistemas de Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria: H.A.C.C.P. - ISO 22.000:2005.**
- ✓ **Asesoramiento en Seguridad y Salud Ocupacional.**
- ✓ **Asesoramiento en Seguridad Ambiental.**
- ✓ **Asesoramiento en Manejo Integral de Plagas.**



## Para Mayor Información

INFORMACION

**Dirección General:**  
M.V Palomeque, Ramiro.

**Correo Electrónico:**

[ocsaalimentos@yahoo.com.ar](mailto:ocsaalimentos@yahoo.com.ar)

**Tel: (03404) 15523035.**

**Dirección de Planificación y  
Desarrollo:**

**M.V Stella, Marcela.**

**Correo Electrónico:**

[ocsaalimentos@yahoo.com.ar](mailto:ocsaalimentos@yahoo.com.ar)

**Tel: (0341) 155402710.**