



| JAREA
SEGURIDAD ALIMENTARIA

PORTFOLIO DE SERVICIOS

Servicios Principales

1

**AREA DE
CONSULTORÍA**

2

**AREA DE
AUDITORÍAS**

3

**DESPERDICIO
ALIMENTARIO**

4

**SOSTENIBILIDAD
Y DIRECCIÓN
ESTRATÉGICA**

5

**DIGITALIZACIÓN
Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

1 Area de Consultoría

Nuestra filosofía de trabajo:

- Cada proyecto, cada empresa, para nosotros es un proyecto único
- Nos involucramos en cada proyecto como si fuera nuestra propia empresa
- El planteamiento de trabajo es siempre un plan a medida, único
- Nuestro apoyo lo decide cada cliente, sin ataduras ni permanencias
- Disponemos de un equipo cualificado y con experiencia



Servicios del Area de Consultoría

1.1



CONSULTORÍA DE
IMPLANTACIÓN DE
CERTIFICACIÓN

1.2



CONSULTORÍA
APPCC

1.3



CONSULTORÍA DE
ACOMPañAMIENTO
CONTINUO

1.4



GESTIÓN DE
INFORMES OFICIALES

1.5



CONSULTORÍA DE
ALERGENOS



1.1

Consultoría de Certificación

- IFS Food
- IFS Progress
- IFS Logistic
- IFS Broker
- BRC Food
- BRC Packaging
- FSSC 22000
- ISO 22001
- ISO 9001
- Global Gap
- Pliegos privados
- Redacción documental
- Implantación procedimientos
- Formación del equipo
- Resolución dudas
- Auditoria Interna
- Acompañamiento en Auditoria de Certificación



1.2

Consultoría de APPCC

- Redacción documental
- Implantación procedimientos
- Formación del equipo
- Resolución dudas
- Auditoria Interna
- Acompañamiento en Auditorias de Sanidad
- Acompañamiento en Auditorias de Cliente



1.3

Consultoría de acompañamiento continuo

- Acceso a contacto telefónico y email.
- Resolución de dudas de legislación sanitaria, higiene y calidad, instalaciones y procesos.
- Soporte al personal interno

1.4

Gestión de informes oficiales

- Apoyo en la elaboración de la documentación requerida oficialmente.
- Tramitación de autorizaciones sanitarias.
- Tramitación de expedientes sanitarios.



1.4

Consultoría de Alergenos

- Realización de las evaluaciones de alérgenos por actividad.
- Declaración para indicación de los mismos en etiquetado, cartas o soportes similares.
- Elaboración de proyectos a medida.

2 Area de Auditoría

Nuestra filosofía de trabajo:

- Realizamos auditorias de todo tipo.
- Acordamos con el cliente el protocolo de auditoria y el nivel de exigencia.
- Disponemos de potentes herramientas digitales para hacer las auditorias.
- Disponemos de un equipo cualificado y con experiencia.
- Conocemos bien los dos puntos de vista: el del auditor y el del auditado.



Areas de Auditoría

- Auditorías internas del Sistema APPCC.
- Auditorías de marca propia y de homologación de proveedores
- Auditorías internas (IFS, BRC, FSSC 22000, ISO 9001, ISO 22000)
- Auditorías de diagnóstico de instalaciones.
- Auditorías de punto de venta.
- Programas de puntos de inspección.

3 Area de Desperdicio Alimentario

Nuestra filosofía de trabajo:

- Planteamos un servicio a medida
- No sólo buscamos el cumplimiento legal, también la optimización del desperdicio
- Disponemos de un equipo cualificado y con experiencia





Diseño, desarrollo e implantación de planes de gestión del desperdicio alimentario

- Realización de un diagnóstico en la empresa.
- Realización de un plan de prevención del desperdicio alimentario.
- Establecimiento de un orden de jerarquía de los alimentos no vendidos.
- Planteamiento de la donación de alimentos.
- Acciones de formación del personal.

4 Transición ecológica, sostenibilidad y dirección estratégica.

Nuestra filosofía de trabajo:

- Contamos con una potente alianza estratégica en este área.
- Disponemos de un equipo cualificado y con experiencia.
- Disponemos de una plataforma digital de última generación, diseñada para gestionar procesos de forma rápida, ordenada, y estratégica. Toda la información está centralizada, automatizada, y disponible a tiempo real desde cualquier dispositivo.



Transición ecológica, sostenibilidad y dirección estratégica

- Sistema de Gestión Ambiental ISO 14001
- Modelo de Excelencia Ambiental EMAS
- Perfiles de Desarrollo Sostenible.
- Planes de Desarrollo Agenda 2030
- Memorias de Sostenibilidad con esquema ODS y GRI
- Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo ISO 45001
- Sistema de Seguridad de la Información ISO 27001
- Guía de Responsabilidad Social ISO 26000

5 Area de Digitalización

- **5.1. Gestión del recetario:** gestión de las elaboraciones, con declaración de alérgenos por ingrediente, escandallos, y valoración nutricional. Recetarios con programación automatizada de la información. Gestión y generación automatizada de fichas técnicas. Gestión de menús.
- **5.2. Digitalización del autocontrol:** Digitalización y automatización de los registros de autocontrol. Sistema integrado de trazabilidad. Creación de diagramas de flujo. Gestión de alertas personalizables.
- **5.3 Almacén documental del Sistema APPCC**





CONTACTO

Teléfono:

+34 610 25 75 05

Correo:

inaki@jareaseguridadalimentaria.com

administracion@jareaseguridadalimentaria.com

Website :

www.jareaseguridadalimentaria.com