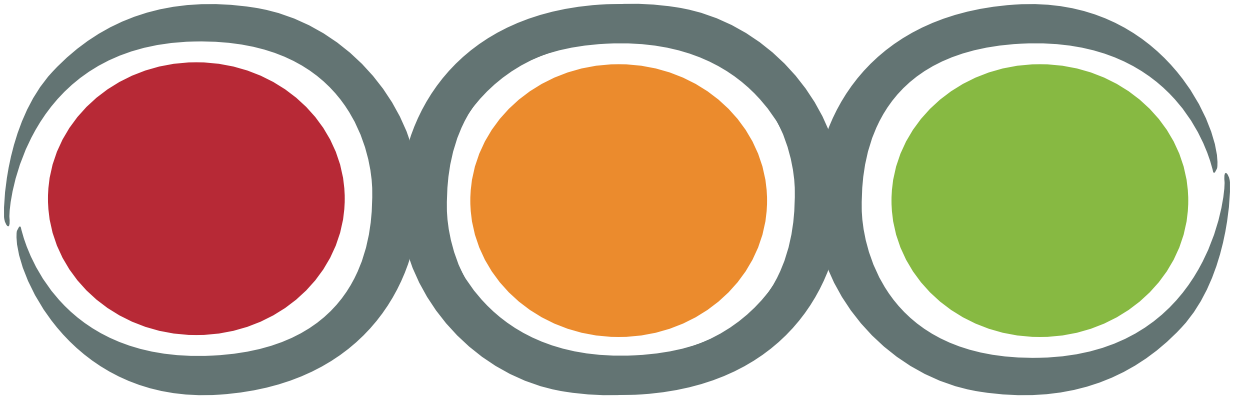


ADESA®

25 AÑOS | SEGURIDAD ALIMENTARIA



Desde 1994

Desde 1994, en Adesa desarrollamos servicios integrales en Calidad y Seguridad Alimentaria

ADESA®
25 AÑOS | SEGURIDAD ALIMENTARIA




Creemos en la importancia de poder contar con personas de confianza.
Creemos en las personas, en la fuerza de un equipo
ADESA®
25 AÑOS
SEGURIDAD ALIMENTARIA

Quiénes somos

ADESA 25 AÑOS SEGURIDAD ALIMENTARIA

Trabajamos en todo el territorio nacional

En la actualidad prestamos nuestros servicios en todas las Comunidades Autónomas.

Consultoría **Auditoría** **Analítica** **Formación**

Consultoría

- Sistemas de Autocontrol APPCC.
- Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria (FSSC 22000, ISO 22000, Global Gap, RSPO y Gluten Free).
- Estándares Técnicos IFS y BRC.
- Sistemas de Trazabilidad.
- Consultoría y Formación en SAE (Sistema de Autocontrol Específico) para la Exportación.
- Tramitación de Autorizaciones sanitarias de funcionamiento (AFS).
- Tramitación de números de registro sanitario industrial (nº RSI).
- Sistemas de Gestión de Calidad (UNE-EN-ISO 9001).
- Sistemas de gestión ambiental (UNE-EN-ISO-14001).

Auditoría

- Auditorías higiénico-sanitarias y del sistema de autocontrol APPCC.
- Auditorías de marcas propias y de homologación de proveedores.
- Auditorías de sistemas de calidad y seguridad alimentaria.
- Auditorías internas previas a certificación de sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria (IFS, BRC. FSSC 22000, controlado por FACE, Espiga Barrada (ELS), Normas ISO (22000, 9001,14001), Global Gap, RSPO y Gluten Free).
- Diagnóstico de instalaciones, procesos y sistemas de gestión en base a distintos estándares.

Analítica

- Alimentos y superficies.
- Aguas de consumo y residuales.
- Análisis físico-químicos.
- Análisis nutricionales.
- Análisis de alérgenos.
- Analítica molecular.

Determinación de
- metales pesados
- vitaminas
- antibióticos.

tingenetics
the GENOMIS Company

Formación

- Autocontrol - APPCC.
- Trazabilidad.
- Legislación, etiquetado, alérgenos y normativa alimentaria.
- Auditores internos.
- ISO 9000 | ISO 22000/FSSC 22000.
- Estándares IFS | BRC.
- Fraude alimentario.

Servicios Concretos

1. DIAGNÓSTICO DE INSTALACIONES, PROCESOS Y SISTEMAS DE GESTIÓN

a. Diagnóstico de instalaciones, en base a distintos criterios de referencia: legislación aplicable, IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000, etc.

b. Clasificación de la zonas de trabajo según BRC v. 7

c. Diagnóstico del proceso de fabricación: estudiar el proceso desde el punto de vista higiénico-sanitario teniendo en cuenta el estándar de referencia (revisión de planos, flujos, tratamientos aplicados,etc.)

d. Diagnóstico del sistema de gestión (total o parcialmente) en base al estándar de referencia

2. EVALUACIÓN Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS

a. Evaluación de riesgo por alérgenos ajustada a la empresa alimentaria

b. Vías de verificación de la posible presencia de alérgenos en producto final: definir y gestionar el plan de control

c. Formación del personal

d. Analítica Molecular

3. EVALUACIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO

a. Evaluación del riesgo de fraude de las materias primas

b. Vías de verificación de la autenticidad de las materias primas: definir y gestionar el plan de control

c. Analítica molecular como herramienta de detección, verificación y/o validación

4. FOOD DEFENSE/ SABOTAJE

a. Evaluación del riesgo de Food Defense

b. Prueba de Food Defense

c. Pautas internas de prevención del Food Defense

5. GESTIÓN DE CRISIS

a. Procedimiento de gestión de crisis / retirada de producto

b. Evaluación de trazabilidad y simulacro. Balance de masas

6. GESTIÓN DE PROVEEDORES

a. Apoyo en la definición de especificaciones dirigidas a proveedores de materias primas, material auxiliar y servicios

b. Seguimiento técnico de documentación enviada por los proveedores (materias primas, auxiliares, servicios....)

c. Auditorías a proveedores

7. PLAN ANALÍTICO

a. Definición del plan de análisis

b. Gestión del plan analítico

c. Seguimiento y valoración de los resultados de las analíticas realizadas

d. Análisis de tendencias en base a los resultados obtenidos



8. APLICACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES

a. Revisión del cumplimiento de la legislación del etiquetado

b. Revisión del procedimiento de actualización de la legislación aplicable

c. Procedimientos de actualización de la legislación

d. Cálculo de información nutricional de un alimento

e. Revisión del cumplimiento del Real Decreto 1801/2008 Contenido efectivo

9. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO – FICHAS TÉCNICAS

a. Elaborar las descripciones de producto

b. Definir el contenido de las fichas técnicas de los productos finales, incluyendo los criterios de calidad, seguridad alimentaria y legislación aplicable



10. ANÁLISIS DE PELIGROS

a. Elaborar diagramas de flujo

b. Confirmar in-situ los diagramas de flujo

c. Llevar a cabo el análisis de peligros del proceso de elaboración: valorar si las medidas actuales son suficientes para la prevención de la aparición de los peligros

d. Apoyo en la definición/actualización del sistema de asignación de la probabilidad en el análisis de peligros

e. Llevar a cabo la evaluación del análisis de peligros

11. CALIBRACIÓN

a. Definir el plan de calibración y verificación: frecuencias, tolerancia de los procesos

b. Llevar a cabo la valoración de los resultados de calibración y verificación

c. Realizar la calibración de los equipos de medición

12. VALIDACIONES DE PROCESO

a. Definir el plan de validación de los procesos de fabricación: pasterización, esterilización, enfriamiento....

b. Llevar a cabo la validación de los procesos

13. DEFINICIÓN DE LA POLÍTICA Y OBJETIVOS

a. Revisar el cumplimiento de los requisitos de los estándares de seguridad alimentaria

b. Proponer objetivos de calidad y seguridad alimentaria

c. Definir la sistemática de seguimiento de los objetivos

d. Definir el formato para la Revisión del Sistema por la Dirección

e. Participar en la Revisión del Sistema por la Dirección

14. DEFINICIÓN DE FICHAS DE PUESTO - FORMACIÓN

a. Revisar el contenido de las fichas de puesto

b. Definir el plan de formación: contenido de las acciones formativas requeridas en función del puesto de trabajo, desde el punto vista de la calidad y seguridad alimentaria

c. Definir la sistemática de evaluación de las acciones formativas y el desempeño del puesto

15. DEFINICIÓN Y GESTIÓN DE LOS REQUISITOS DE LOS CLIENTES

Definir la sistemática de definición de las necesidades/expectativas de los clientes desde el punto de vista de la calidad y seguridad alimentaria

16. APOYO EN EL DISEÑO Y DESARROLLO DE LOS PRODUCTOS

a. Definir el procedimiento y formatos de diseño y desarrollo de nuevos productos/modificación de los productos existentes

b. Ejecutar pruebas de desarrollo

c. Definir sistemática para la definición de la vida útil de los productos

d. Llevar a cabo ensayos de vida útil

17. SAE - EXPORTACIÓN

a. Definir el Sistema de Autocontrol Específico para la exportación

b. Informar sobre las novedades del Mapama

c. Valorar la repercusión de las actualizaciones del Mapama

d. Actualizar el SAE

e. Llevar a cabo auditorías a proveedores en base a SAE

f. Llevar a cabo auditorías internas según SAE



18. SEGUIMIENTO DE LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN

Evaluar el grado de cumplimiento de las pautas definidas en el sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria: documentos, registros, planta

19. PARTICIPAR EN LAS AUDITORÍAS DE CERTIFICACIÓN

20. RESOLUCIÓN DE CONSULTAS TÉCNICAS –Relacionadas con cualquier punto indicado anteriormente.

21. BÚSQUEDA DE PROVEEDORES/COLABORADORES

Búsqueda de proveedores para servicios y materiales relacionados con la seguridad alimentaria

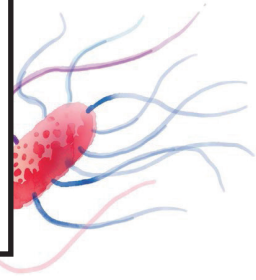


Cursos Impartidos por Adesa



CURSO PRACTICO
INTENSIVO EN PESAJE

Un curso único que te garantiza el aprendizaje a través de la experimentación propia
¡Prepárate para la acción!



CURSO MONOGRÁFICO:
LISTERIA
MONOCYTÓGENES

CLAVES PARA SU PREVENCIÓN Y CONTROL



TALLER PRÁCTICO:
FRAUDE ALIMENTARIO

HERRAMIENTAS PARA SU EVALUACIÓN Y GESTIÓN



CURSO OFICIAL IFS:
AUDITOR INTERNO IFS FOOD

ACTUALIZADO A VERSIÓN 6.1.

Organizaciones de pertenencia

ADESA 25 AÑOS SEGURIDAD ALIMENTARIA

AECOC

Euskadiko Elikaduraren Clusterra
Cluster de Alimentación de Euskadi
Basque Food Cluster

AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

ACOFESAL
Asociación de Consultores y Formadores de España en Calidad y Seguridad Alimentaria

SOCIEDAD ESPANOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
sesal

aCTAe
Asociación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Euskadi
Euskadiko Elikagaien Zientzia eta Teknologia Elkartea

sea Empresarios Alaveses
Arabako Enpresariak

Jornadas de Seguridad Alimentaria









"Nos apoyamos en Adesa, en su conocimiento de soluciones téncicas para la implantación de mejoras continuas"

EROSKI

"Adesa, siempre a tu lado, asesoría y cercanía"

NORTINDAL

"Una nueva, especializada y diferente visión técnica que nos ha permitido mejorar nuestros sistemas de calidad y seguridad alimentaria"

PALACIOS
El secreto de una familia

"Atención profesional y personalizada que nos garantiza tanto a nosotros como a nuestros clientes, una total confianza en nuestras instalaciones y productos"

E.Leclerc

"Un servicio de calidad, con formación a medida y total disponibilidad"

Nestlé

"Adesa aporta experiencia y rigor como refuerzo a nuestra visión de excelencia en Calidad"

SCHWEPPES SUNTORY ESPAÑA

"La Fundación Valle Salado de Añana y ADESA colaboran para garantizar la excelente calidad de la Sal de Añana"

AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

"ADESA, un partner de referencia en su segmento"

Empresarios Alaveses
Arabako Enpresariak

"ADESA nos ayuda a hacer mejor lo que sabemos hacer"

ausolan

ADESA®
25 AÑOS SEGURIDAD ALIMENTARIA

Nosotros


Tras más de 25 años,
continuamos creciendo y
ampliando nuestro equipo
e instalaciones

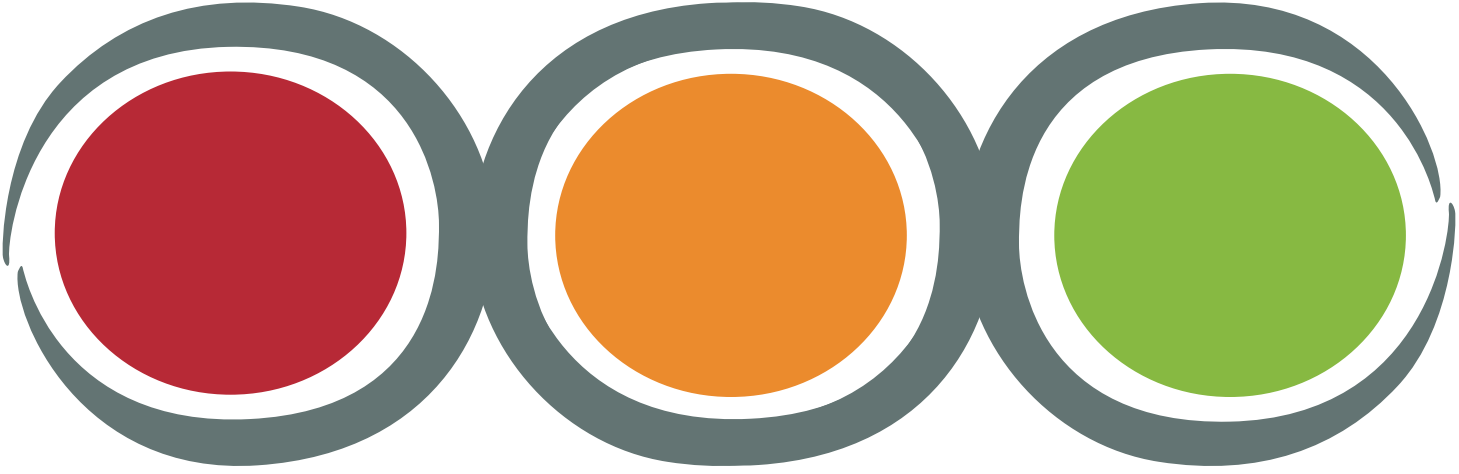
Nuestro equipo



Formamos un equipo multidisciplinario

ADESA ha sumado servicios y clientes en España conformando un equipo de personas tituladas en las siguientes áreas: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ciencias Biológicas, Ingeniería Agrícola, Nutrición y Dietética y Ciencias Empresariales.

ADESA 25 AÑOS SEGURIDAD ALIMENTARIA



ADESA®

25 AÑOS SEGURIDAD ALIMENTARIA

C/ Elvillar nº 1, esquina calle Oyón
Bajos 01-02
01015 · Vitoria-Gasteiz · Álava
Tfno. (34) 945 25 75 04
adesa-asesoria.com