



CONSULTORIA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA



CONTENIDOS

¿QUÉ ES SAIA?

Qué significa SAIA, nuestro objetivo, nuestro equipo, por qué nos eligen.

01. ÁREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Características, en qué consiste un plan de seguridad alimentaria y sus fases.

02. ÁREA DE ASESORAMIENTO I+D GASTRONÓMICO

I+D, legislación y seguridad

03. ÁREA DE FORMACIÓN

Formación en seguridad alimentaria, formación técnica monográfica.

04. VALORACIÓN NUTRICIONAL

Características de nuestro servicio para colectivos con respecto a la nutrición.

NUESTRAS COLABORACIONES

NUESTROS CLIENTES

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DEL AGUA

¿Qué es SAIA?

En SAIA nos encargamos de ayudar a la industria agroalimentaria, la restauración y al comercio minorista de alimentación a maximizar los niveles de seguridad en los alimentos y en el agua.





“Nuestro reto es generar en la empresa alimentaria una inquietud innata por la implantación de sistemas de calidad alimentaria, para lograr seguridad y confianza en su forma de trabajar ”

Nuestro objetivo

En SAIA queremos que nuestros clientes alcancen los mejores estándares de calidad y seguridad alimentaria, mediante **una relación de confianza, cercana y duradera** que asegura, **una asesoría personalizada, actualizada y experimentada** que incida en su buena reputación y por lo tanto también en su beneficio económico.



Nuestro equipo

SAIA tiene un equipo de 10 técnicos con amplia experiencia tanto en docencia como en la realización de inspecciones de control higiénico sanitario para entidades públicas, que permiten ofrecer el mejor servicio.



¿Por qué nos eligen?



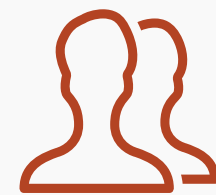
EXPERIENCIA

Nuestros profesionales son tecnólogos de alimentos , químicos , biólogos , etc. con más de 15 años de experiencia en el sector de la consultoría higiénico - sanitaria.



SOLUCIONES ADAPTADAS

En SAI sabemos que cada cliente tiene características , necesidades e infraestructuras diferentes , y buscamos soluciones que se adapten a ellos de la mejor manera .



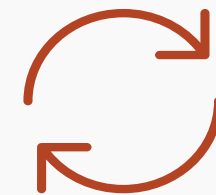
CONFIANZA

Ofrecemos un trato de confianza personalizado generado por el conocimiento del cliente para que se sientan cómodos con nuestros servicios .



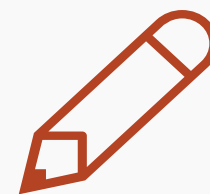
INTERLOCUTOR ÚNICO

Asignamos a cada cliente un responsable que será su contacto en cada paso del proceso de implantación de cualquier plan de seguridad alimentaria .



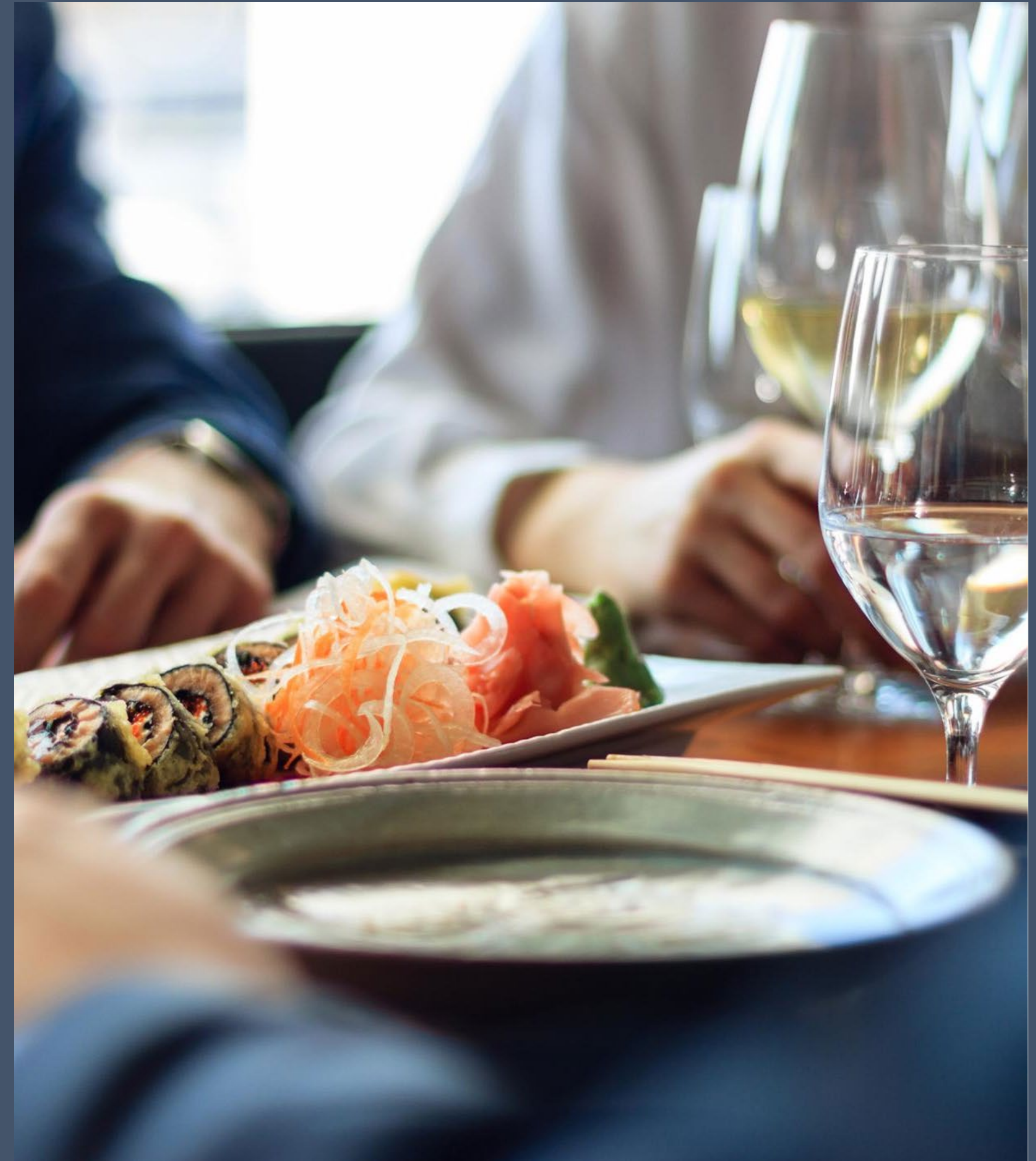
SERVICIO INTEGRAL

En SAI ofrecemos todo tipo de servicios desde auditorías o cursos puntuales hasta planes globales de seguridad alimentaria .



TRATO PERSONALIZADO

En SAI estamos siempre disponibles para explicar cualquier duda que tenga el cliente de la forma más amena y didáctica posible .



Nuestros servicios en consultoría alimentaria.



01.

Seguridad
alimentaria



02.

Asesoramiento I+D
gastronómico



03.

Formación



04.

Valoración nutricional

01. Área de seguridad alimentaria

Se trata de nuestro servicio principal, definido como un plan de seguridad alimentaria. Consiste en asesorar y ayudar a nuestros clientes desde la auditoría inicial, pasando por la implantación y el seguimiento. Dependiendo de cada negocio y de cada sector se evalúan las necesidades y la legislación aplicable para ofrecer soluciones a medida.





PLAN INTEGRAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

¿En qué consiste?

Auditorías internas

Análisis de todos los procedimientos de la cadena para evaluar si se cumple la normativa y los estándares de calidad.

Asesoría en legislación

Información periódica para el cumplimiento de la normativa vigente y adecuación a las necesidades reales de la empresa.

APPCC

Implantación y seguimiento de los prerequisites del sistema APPCC, obligatorio por normativa para la empresa alimentaria.

Gestión de documentación

Damos apoyo a la empresa alimentaria en la gestión de toda la documentación de control (registros, no conformidades...)

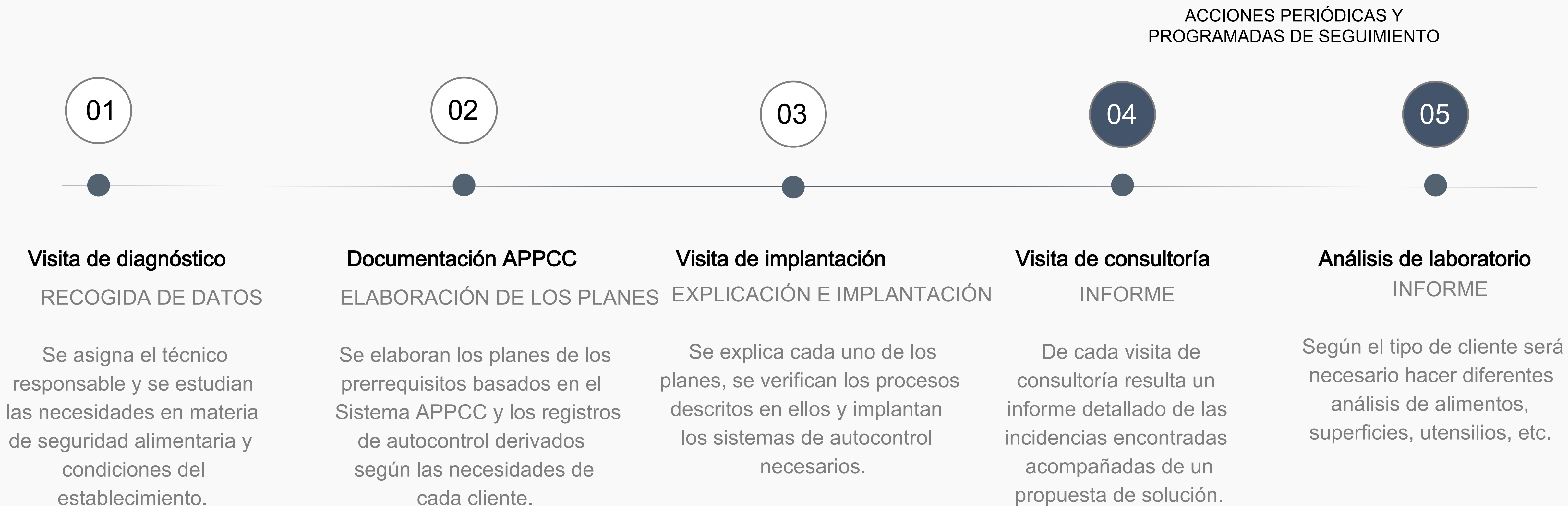
Gestión de crisis

Asesoramiento y acompañamiento en la identificación, valoración del riesgo, comunicación e implantación de acciones.

Apoyo ante inspecciones

Interlocución entre la empresa y la Administración ante inspecciones y coordinación de las gestiones necesarias.

Fases de un plan de seguridad alimentaria.



02. I+D gastronómico

El objetivo de este servicio es ofrecer orientación a las empresas alimentarias en cuanto a cómo mejorar el sabor, la textura y el aroma de los distintos platos aplicando técnicas científicas, mediante el estudio exhaustivo de los ingredientes, los procesos físicos y químicos que intervienen y la aplicación de procedimientos innovadores.



ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO

I+D

- ✓ Soporte técnico y científico sobre el desarrollo de productos, maquinaria y/o utensilios, además de procesos de producción.
- ✓ Explorar nuevas oportunidades de innovación y de creatividad.
- ✓ Mejora y optimizar los procesos de producción.
- ✓ Poner al alcance el conocimiento de la industria alimentaria a la innovación gastronómica.
- ✓ Dar valor añadido al desarrollo desde un punto de vista sostenible y saludable.
- ✓ Sustitución o adaptación de ingredientes para personas con alergias e intolerancias.





ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO

Seguridad y normativa.

- ✓ Acompañamiento en el desarrollo y la innovación cumpliendo las normativas vigentes en dosis de uso y como se debe proceder en términos de seguridad alimentaria.
- ✓ Estudios de la vida útil de los productos elaborados o bien de los resultados obtenidos de la innovación.
- ✓ Análisis de los sistemas de conservación o de los sistemas de cocción.

03. Área de formación

Contar con un plan de formación es un requisito del Manual APPCC y un elemento indispensable para la mejora continua. Consensuamos internamente con los clientes un plan de formación continua que permita la mejora permanente sin descuidar la formación por normativa. Además SAI Aes una entidad reconocida por la FTFE y por lo tanto puede organizar cursos y gestionar la bonificación de los mismos.





Ofertas formativas

FORMACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ✓ Formación básica para manipuladores
- ✓ Formación avanzada para manipuladores
- ✓ Planes del sistema APPCC
- ✓ Alérgias e intolerancias
- ✓ Trazabilidad
- ✓ La conservación de los alimentos
- ✓ Otros cursos a demanda del cliente.





Ofertas formativas

FORMACIÓN TÉCNICA MONOGRÁFICA

- ✓ Texturizantes aplicados en cocina y pastelería
- ✓ Uso de aditivos en gastronomía
- ✓ Equipos y utensilio en cocina
- ✓ El huevo en la pastelería
- ✓ Otros cursos a demanda totalmente a medida según las necesidades de cada empresa.



04. Asesoría nutricional en colectivos

Evaluamos y valoramos la oferta de menús colectivos para que sean variados, equilibrados y adaptados a las necesidades nutricionales de cada colectivo y a la legislación vigente. Lo demandan empresas de restauración colectiva de todo tipo, como comedores escolares o residencias de ancianos, cadenas de restauración, etc., que genera un valor añadido que influye en su reputación y hace más competitivo su negocio.



ALGUNAS DE NUESTRAS PUBLICACIONES



GUIA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA LOS RESTAURANTES

En colaboración con:

- Generalitat de Catalunya
- Gremi de Restauració de Barcelona
- Unió d'Hostaleria i Turisme de la Costa Brava



GUIA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA LOS PANADEROS

En colaboración con:

- Generalitat de Catalunya
- Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Forners



SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En colaboración con:

- Equipo de SAIA



GUIA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN PASTELERIA

En colaboración con:

- Agència de Salut Pública de Catalunya



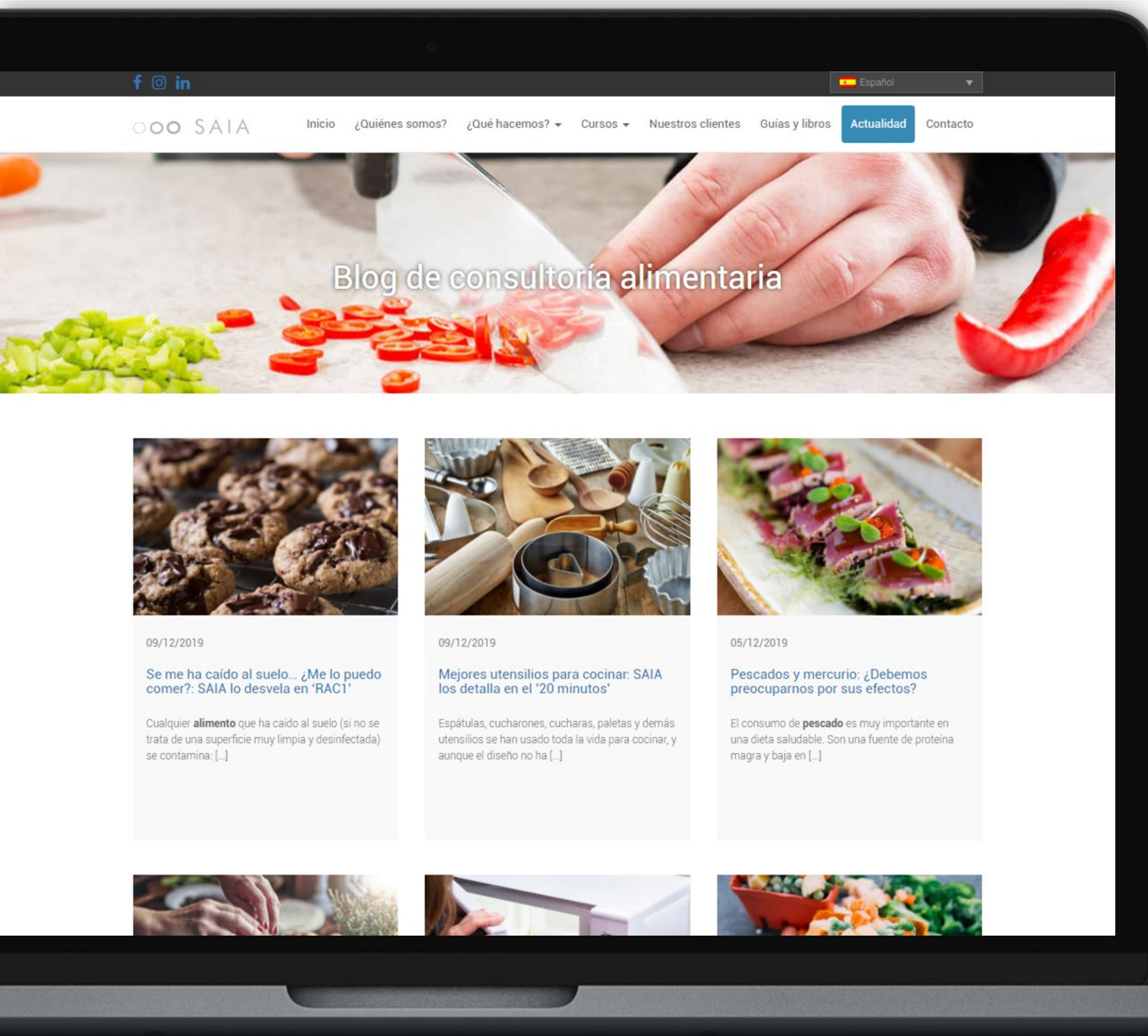
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS

En colaboración con:

- Equipo de SAIA

ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES





Contacta con nosotros:

Online:

www.saia.es

hola@saia.es

Teléfono:

(+34) 93 184 10 48

Dirección:

C. Sant Antoni Maria Claret, 271, 4^a, 08041

Barcelona



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKEDIN



**MUCHAS GRACIAS POR
VUESTRA CONFIANZA.**

...