

GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. es una **certificación internacional** que establece estándares para las **Buenas Prácticas Agrícolas**, asegurando la **sostenibilidad y la seguridad alimentaria** en la cadena de suministro agrícola a nivel global.



OBJETIVO

- Proporcionar **confianza** a los consumidores.



BENEFICIOS

- Asegura la **calidad** de tus productos.
- Demuestra tu **compromiso** con la **sostenibilidad**.
- Abre puertas a **mercados internacionales** (exportación).
- **Reduce** las inspecciones de terceros (como, por ejemplo, empresas de Gran distribución).
- **Ahorra** tiempo y costes en auditorías integradas con otras certificaciones como BRC o IFS.

Eleva tu producción agrícola al siguiente nivel con nuestro servicio integral de obtención y mantenimiento de la certificación GLOBALG.A.P.



QUÉ TE OFRECEMOS

Nuestro equipo especializado te guiará a lo largo de todo el proceso, desde la **implementación de prácticas** necesarias hasta la **obtención de la certificación**, y continuaremos brindándote apoyo para garantizar su **mantenimiento a lo largo del tiempo**.

En Bioser, entendemos la importancia de cumplir con estándares internacionales de prácticas agrícolas seguras y sostenibles. **¡Impulsa el éxito de tu empresa con nosotros!**



DESARROLLO E IMPLANTACIÓN CULTURA DE INOCUIDAD

Varios estudios han identificado que un porcentaje significativo de los problemas o incidencias relacionadas con la **seguridad alimentaria** en empresas suele estar relacionado con factores humanos, como malas prácticas o comportamientos incorrectos, más que con fallos en los sistemas.

La **cultura inocuidad** representa la **actitud, valores y prácticas compartidas en una organización** que prioriza la seguridad alimentaria, promoviendo un ambiente donde todas las personas se comprometen a mantener **altos estándares de higiene y calidad** durante la producción de alimentos.



OBJETIVO

- Proporcionar **confianza** a los clientes y consumidores.
- **Mejora continua** de los procesos internos, **reducción de costes**, minimizar el riesgo de retiradas de producto.



BENEFICIOS

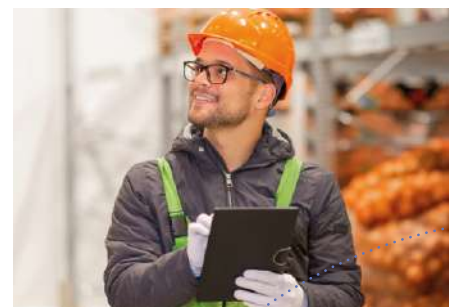
- Fomentar una **cultura de seguridad alimentaria** a todos los niveles de la organización.
- **Garantizar** la seguridad alimentaria de tus productos.
- Cumplir con los **requisitos del Reglamento UE 2021/382**.



QUÉ TE OFRECEMOS

Descubre el valor de nuestro equipo de consultores, **expertos tanto en la industria alimentaria como en certificaciones GFSI**. Su experiencia combinada, respaldada por **conocimientos prácticos y teóricos** en el ámbito de la cultura de inocuidad, te brinda una solución práctica y sencilla para potenciar la cultura de inocuidad en tu organización.

¡Refuerza la cultura de inocuidad, únete a nosotros en este compromiso por alimentos más seguros!



SOSTENIBILIDAD

En el sector agroalimentario la **sostenibilidad** es más que un **compromiso**: Es una necesidad imperante y una **responsabilidad** hacia las generaciones futuras.



OBJETIVO

Adoptar prácticas sostenibles puede ofrecerte una serie de ventajas y beneficios como, por ejemplo:

- **Eficiencia** en el uso de recursos.
- Mejora de la **reputación**.
- Cumplimiento **normativo**.
- **Reducción** de residuos.
- Acceso a **nuevos mercados**.
- **Innovación** y diferenciación.
- **Fidelización** de clientes y empleados.



BENEFICIOS

La adopción de prácticas sostenibles no solo contribuye al bienestar del planeta, sino que también **fortalece la resiliencia de la empresa**.

Desde la gestión eficiente de recursos hasta la producción responsable, la sostenibilidad no solo es una elección ética, sino un **pilar fundamental** para la viabilidad a largo plazo y la **creación de valor en la cadena agroalimentaria**.



QUÉ TE OFRECEMOS

La experiencia necesaria para apoyarte en la definición de tu **hoja de ruta hacia la sostenibilidad**, abarcando, abarcando las tres dimensiones clave:

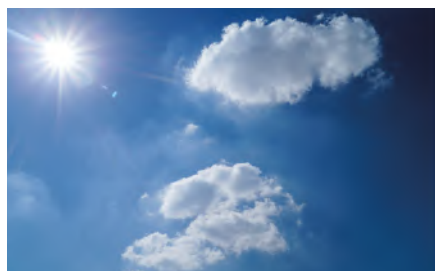
- Ambiental
- Social
- Buen gobierno

¡Adelántate a los requisitos legislativos y de tus clientes!

¿Necesitas soporte en la elaboración de tu **memoria de sostenibilidad**, **reducción del desperdicio alimentario** o implementación de **estrategias de economía circular**?

Con nuestro acompañamiento, podrás avanzar hacia un cumplimiento integral y satisfacer las expectativas de las partes interesadas.

¡Únete a nosotros en este viaje hacia un futuro alimentario más sostenible!



LEAN MANAGEMENT

Lean management significa, literalmente, **gestión eficiente**. Este concepto, asociado a otro tipo de organizaciones más industriales, puede transformar por completo tu negocio alimentario ya sea una **industria o un laboratorio de análisis**.



OBJETIVO

- **Optimizar los recursos** de la organización mediante la **eliminación de desperdicios, aumento de la capacidad productiva**, reducción del tiempo de entrega (**Lead Time**) y mejora de la Calidad del proceso.
- Crear una cultura organizacional enfocada en la **mejora continua**.
- **Hacer más con menos**.



BENEFICIOS

- **Reducción de costes** – reducción del 20% en costes asociados a la no-calidad.
- **Ahorro de tiempo** – reducción del 25% en los tiempos de entrega.
- **Mayor flexibilidad** para adaptarse a la demanda del cliente.
- **Incremento de la productividad**.
- **Impacto en la sostenibilidad** del negocio al reducir el desperdicio asociado a los procesos.
- Impulsa de manera significativa la **cultura de calidad** en tu organización.



QUÉ TE OFRECEMOS

Nuestro equipo de consultores cuenta con amplia experiencia en la **implementación de proyectos de lean management** en diversas organizaciones, asegurando resultados positivos para tu empresa.



AUDITORÍAS

Las auditorías son esenciales para el **éxito sostenible** de la empresa en nuestro sector. Una auditoría es un proceso exhaustivo de **revisión y evaluación** de las operaciones, procesos y controles de la empresa para evaluar y mejorar la gestión de la seguridad alimentaria y el cumplimiento de las normativas. Es una evaluación crucial para **garantizar la calidad** y la seguridad de los productos alimentarios y mantener la **confianza del consumidor**.



OBJETIVO

- **Verificar** el cumplimiento normativo y/o acuerdos establecidos con proveedores.
- Determinar si el **sistema de calidad y seguridad** alimentaria está implantado y cumple con sus objetivos.
- Verificar la **adecuación** de la infraestructura y operativa para asegurar la producción de alimentos seguros.



BENEFICIOS

- Garantizar la **conformidad** con los requisitos legales y principales estándares del sector.
- Garantizar la **calidad** de los productos.
- Garantizar la **gestión efectiva** de riesgos.



QUÉ TE OFRECEMOS

Aseguramos que se cumplan los requisitos establecidos por diferentes **normas de calidad y seguridad alimentaria** (GFSI: BRCGS, IFS, FSSC22000) y/o **normas ISO**, entre las que se incluye ISO 22000, 14001 y 9001.

Además, lo hacemos con el distintivo estilo Bioser, utilizando una **plataforma digital de auditorías** y proporcionando un sólido **respaldo técnico** a lo largo de todo el proceso.



AUDITORÍAS

Podemos acompañarte en cualquier tipo de auditoría como, por ejemplo:

• AUDITORÍAS INTERNAS:

Te ayudamos a **cumplir con los principales estándares de calidad** implementados en la industria alimentaria (IFS, BRCGS, FSSC22000) que incluyen, como requisito, realizar **auditorías internas periódicas** por parte de personal independiente.

• AUDITORÍAS A PROVEEDOR:

Nuestro servicio de auditorías de segunda parte te brinda respaldo en la **evaluación de proveedores** a nivel nacional e internacional.

Además, nuestra plataforma digital de auditorías respalda eficazmente este tipo de proyectos, dándote una **visión global del grado de desempeño** de tus proveedores y simplificando el **seguimiento de las acciones correctivas** originadas.

Asegúrate que tus proveedores de materia prima, material de envase, producto acabado, operador logístico, etc. **cumplen con los requisitos acordados**.

• AUDITORÍAS HIGIÉNICO-SANITARIAS:

Verificamos el **cumplimiento de tu plan de prerrequisitos y APPCC**, aportando una visión externa y colaborando en la **solución de posibles problemáticas**. Nuestra experiencia y enfoque proactivo garantizan la robustez de tus procesos y el **cumplimiento de los más altos estándares de calidad e higiene**.



VALIDACIÓN DE MÉTODOS/ MATRICES

Para garantizar la **calidad de los resultados** de tus análisis es imprescindible disponer de un **buen kit**, ejecutarlo de forma correcta y, además, asegurarte que es el **óptimo para tus matrices**.



OBJETIVO

- Validar que el **método elegido** es el **óptimo** para tus necesidades
- Garantizar la **calidad de tus resultados** de análisis.



BENEFICIOS

- Incrementar la **confianza de tus clientes**.
- **Reducir riesgos** por un posible falso resultado.



QUÉ TE OFRECEMOS

Nuestro equipo técnico y de consultores te proporcionará un **servicio 100% personalizado**, ajustado a tu método de análisis, a tu rango de medida y con tus propias matrices.





IMPLANTACIÓN DE MÉTODOS

Enfrentarse a un **nuevo método** no siempre es fácil. Por ello desde Bioser queremos apoyarte en este reto.



OBJETIVO

- **Implantar** un nuevo método de **forma eficaz**.



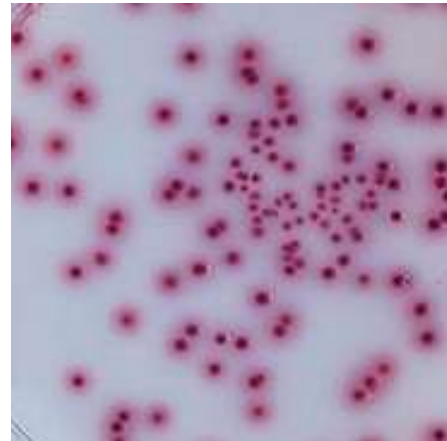
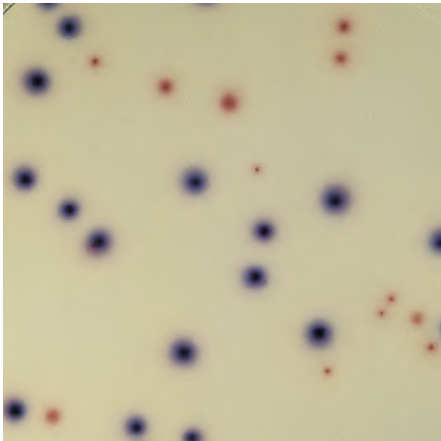
BENEFICIOS

- Incremento de la **rentabilidad**.
- Reducción de la **rampa de aprendizaje**.



QUÉ TE OFRECEMOS

- Información de los **requisitos reglamentarios** que debes cumplir.
- Ayuda en la selección del **tipo de método** que necesitas y cuáles están disponibles o son más recomendados en el mercado / sector (ventajas e inconvenientes).
- Ayuda en el **proceso de implementación**.



IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS GFSI

Global Food Safety Initiative (GFSI) es una **iniciativa mundial de seguridad alimentaria** que tiene como objetivo mejorar la seguridad alimentaria en todo el mundo, **armonizando los sistemas de gestión** de seguridad alimentaria.



OBJETIVO

- **Aumentar la confianza** de los clientes y consumidores.
- **Garantizar la seguridad alimentaria** de tus productos.



BENEFICIOS

- **Reducción** del número de **auditorías de terceros**.
- Cumplimiento con **requisitos de clientes**.
- Expandirse a **nuevos mercados**.



QUÉ TE OFRECEMOS

Gracias a nuestra experiencia integral dentro de la industria alimentaria podemos garantizarte un **proceso racional, práctico y exitoso de consultoría, auditoría e implementación de protocolos GFSI**:

Contamos con una perspectiva única para abordar este tipo de proyectos y una **metodología contrastada y validada** (el 100% de nuestros clientes han conseguido afrontar con éxito la auditoría de certificación).

¡No importa cuál sea el reto! Implantación de un **plan de cultura**, validación del **Plan APPCC**, revisión del **plan de monitoreo ambiental**, **formación** al personal o revisión e **implementación** de medidas de mitigación de alérgenos. Nuestro equipo de consultores están preparados para acompañarte en el proceso.



IFS LOGISTICS

IFS Logistics es el estándar de certificación IFS enfocado a la **logística de los alimentos**, por lo que os aplica a todas las empresas que **transportáis, almacenáis y/o distribuís alimentos**.



OBJETIVO

- Satisfacer las demandas de **transparencia y trazabilidad** de tus clientes.
- **Aumento de la confianza** de tus clientes.



BENEFICIOS

- **Cumplimiento de requisitos** de cliente y de calidad.
- **Reducción de costos** operativos y aumento de la eficiencia.
- **Imagen y reputación**.



QUÉ TE OFRECEMOS

Si estás considerando obtener esta certificación que te brindará **acceso a un amplio grupo de clientes** en la industria alimentaria, puedes confiar en nosotros para lograrlo de manera práctica y exitosa.

Si ya cuentas con la certificación y necesitas **asistencia con las próximas versiones** que entrarán en vigor, **formar** a tu personal, la **mejora de procesos** o el cumplimiento de requisitos para **auditorías internas**, también tenemos una amplia experiencia en estas áreas y estamos listos para ofrecerte el **respaldo necesario**.

