

QUIENES SOMOS

INNOQUA, es una Consultoría dedicada a la asesoría profesional en empresas de la Industria Alimenticia, Farmacéutica, Cosmética e Industrial en general para encontrar soluciones prácticas a los desafíos actuales de inocuidad y/o calidad en toda la cadena de suministro.

Nos especializamos en servicios de asesoría, capacitación y desarrollo de proveedores en sistemas de gestión de calidad y/o inocuidad bajo estándares internacionales, entre ellos las normas aprobadas por la GFSI, Codex Alimentarius, Normas ISO y legislaciones nacionales aplicables.

Contamos con personal altamente capacitado en calidad e inocuidad alimentaria con una experiencia de más de 20 años en el diseño, implantación y control de Sistemas de Gestión de Inocuidad y Calidad en diferentes ramos de la Industria, dedicados a la producción, transformación, almacenamiento, distribución, comercialización de alimentos, dispositivos médicos, cosméticos, productos de marca propia y productos en general.

SERVICIOS

ASESORÍAS

IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Basados en los protocolos ISO 9000 y en protocolos reconocidos por la GFSI, nuestros profesionales le ayudarán a entender los principales requerimientos normativos marcados en los estándares como FSSC 22000, SQF y otros.

IMPLEMENTACIÓN DE LINEAMIENTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD ESPECÍFICOS DE CLIENTES

Basados en lineamientos de empresas transnacionales de Fast Food, de tiendas de conveniencia, cadenas de autoservicio y en general de sus diferentes clientes, nuestros consultores lo acompañarán en el proceso de implementación de su Sistema de Gestión.

IMPLEMENTACIÓN Y/O REVISIÓN DE PLAN HACCP

Siguiendo la metodología HACCP, INNOQUA le ayudará a implementarlo de manera exitosa en su planta, de forma tal que se convierta en el establecimiento con prácticas uniformes para su organización. Contamos con la capacidad técnica para determinar si su Plan HACCP o Plan de Control de Peligros ha sido desarrollado adecuadamente y refleja por sí mismo el compromiso de su compañía por la Inocuidad Alimentaria, además de la consistencia en la verificación de los PCCs y las prácticas y métodos operacionales de su empresa.

PREPARACIÓN PARA AUDITORÍAS DE TERCEROS

Nuestras auditorías de entrenamiento para su personal - 100% educativas- le permitirán establecer con claridad el estado de su sistema y mapear los pasos necesarios para recibir auditorías de certificación.

SELECCIÓN, DESARROLLO Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

Contamos con mecanismos de evaluación mediante inspecciones y auditorías que le permitirán establecer cualitativa y cuantitativamente el estado de los sistemas implementados por sus proveedores, para asegurar el cumplimiento de los estándares exigidos por su compañía y lograr el aprovisionamiento confiable de su cadena de suministro.

CAPACITACIÓN

CURSOS Y TALLERES

Nuestro objetivo es la sensibilización y concientización de su personal hacia las tareas que realizan para garantizar el involucramiento del mismo en su operación dentro de su Sistema de Gestión.

INNOQUA ofrece cursos en planta que se adaptan a las necesidades de su empresa, diseñados en función de sus requerimientos, procesos y productos. VER ANEXO 1.

CONTACTANOS

Estamos seguros que podremos ofrecerle soluciones integrales y especializadas con el más alto nivel técnico y profesional. No importa que tan pequeña sea su inquietud, deseamos conocerla y que nos dé la oportunidad de presentarle una solución adecuada a su necesidad.

¡Hagamos negocios juntos!

Tel. (0155) 5709-4975

e-mail ventas@innoqua.com.mx

Calle Martín Luis Guzmán 313, Colonia Villa de Cortés
Delegación Benito Juárez, CP. 03530, Ciudad de México