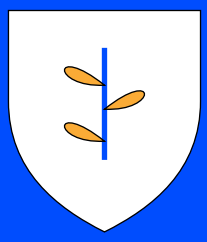
ALIMENTOS, INGREDIENTES Y CADENA DE SUMINISTRO

Alimentaria

Inocuidad demostrable, confianza en cada entrega

Ayudamos a empresas de alimentos y su cadena de suministro a controlar peligros, fortalecer la higiene y demostrar trazabilidad. Elegimos la ruta de inocuidad que corresponde a sus productos, procesos y compradores.



Prevención en la operación

Conecte higiene, análisis de peligros y controles verificables.

Respuesta por lote

Mejore trazabilidad, gestión de incidentes y capacidad de retiro.

Acceso a compradores

Prepare el sistema o esquema que requiere su mercado.

Normas y requisitos según su actividad

01	ISO 22000 SISTEMA DE INOCUIDAD	Sistema de gestión de inocuidad para organizaciones de la cadena alimentaria. Integra comunicación, programas prerrequisito y análisis de peligros para controlar la operación.
02	BPM / HACCP + PRP sectoriales BASE OPERATIVA	Buenas prácticas de manufactura (BPM), análisis de peligros y puntos críticos (HACCP), y programas prerrequisito (PRP). Serie ISO 22002 según actividad y esquema aplicable.
03	FSSC 22000 ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN	Combina ISO 22000, PRP sectoriales y requisitos adicionales. Ruta para organizaciones y categorías elegibles cuyo comprador solicita este esquema. Consideramos su transición de versión.
04	BRCGS Food Safety / IFS Food ALTERNATIVAS DE MERCADO	Opciones para fabricación, procesamiento y envasado de alimentos, según alcance. Se selecciona el esquema aceptado por el comprador; no se acumulan por defecto.

ISO 22000 por sí sola no equivale a FSSC 22000. Confirmamos categoría, requisitos del comprador, versión y calendario de transición antes de definir el alcance.

El alcance cambia según lo que hace su empresa

Alimentos

Fabricación e ingredientes

Peligros, alérgenos y controles del proceso. ISO 22000 o el esquema exigido por su comprador.

Envases

Materiales de contacto

Contaminación y trazabilidad del envase. PRP y categoría de certificación específicos para esta actividad.

Logística

Almacenamiento y transporte

Higiene, trazabilidad y temperatura cuando aplique. Esquema y categoría acordes con su servicio.

PRE-DIAGNÓSTICO GRATUITO

Gestión integrada o por etapas

Mateos Consultores® · Bucareli 171, Col. Juárez, C.P. 06600, Cuauhtémoc, Ciudad de México · Agente capacitador registrado ante la STPS · Miembro CANACO

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Un sistema, una ruta clara

Modelos Dinámicos de Trabajo® · Metodología MAPA®

Por etapas

Si parte de controles básicos: consolidamos higiene, prerrequisitos y HACCP, desarrollamos la gestión y avanzamos al esquema solicitado por el comprador.

Integrado desde el inicio

Si ya cuenta con un sistema sólido: unimos inocuidad, calidad y otras disciplinas en procesos comunes, preservando controles y evidencias por producto.

Ruta MAPA® para su operación

M Medición

Revisamos productos, procesos, instalaciones, compradores y controles actuales de inocuidad.

Entrega: Alcance y diagnóstico

A Análisis

Evaluamos peligros, prerrequisitos, alérgenos y brechas frente al esquema seleccionado.

Entrega: Prioridades de control

P Planeación

Definimos controles, responsabilidades, capacitación y programas de verificación del sistema.

Entrega: Plan de implantación

A Adecuación

Aplicamos controles, probamos trazabilidad y retiro, auditamos y atendemos las brechas detectadas.

Entrega: Pruebas y auditoría

Qué integra el sistema

Una base compartida

Integramos procesos, proveedores, competencias, documentos, indicadores y auditorías. Conservamos el análisis de peligros y las evidencias de verificación propias de inocuidad.

Ampliaciones por necesidad

ISO 9001 + ISO 14001
Calidad y gestión ambiental.

ISO 45001 + ISO 50001
Seguridad laboral y gestión energética.

Las normas se priorizan por riesgo y mercado; cada certificación o evaluación conserva su alcance.

Lo que entregamos

- Mapa del esquema y categoría aplicables.
- Registros de operación y verificación.
- Capacitación y auditoría interna del sistema.
- PRP y plan de control de peligros.
- Prueba de trazabilidad y ejercicio de retiro.
- Ruta de certificación e hitos acordados.

Defina la ruta de inocuidad para su mercado

Solicite un pre-diagnóstico gratuito.
Priorizamos brechas según sus productos, procesos y compradores.

PRE-DIAGNÓSTICO GRATUITO

Nuevas alturas juntos

+52 55 4169 2848
info@mateosconsultores.com
mateosconsultores.com

Mateos Consultores® · Bucareli 171, Col. Juárez, C.P. 06600, Cuauhtémoc, Ciudad de México · Agente capacitador registrado ante la STPS · Miembro CANACO

Fuentes sectoriales: ISO 22000 FSSC BRCGS IFS

Revisión: 22 sep 2026