

Somos una empresa consultora en **Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad**, con más de 15 años de trayectoria

Luego de pasada la crisis por la explosión del Volcán Puyehue, viendo que las necesidades de asesoramientos y las exigencias de las mismas empresas se incrementaban, Paul y Guillermo se asocian, teniendo como objetivo mejorar el servicio y tener más capacidad de respuesta a estas exigencias. De a poco, se ha ido incorporando en distintas ramas de la industria alimentaria, desarrollo de fórmulas, desarrollo de protocolos de Calidad e Inocuidad, desarrollo de productos, manejo de efluentes, proyectos específicos, manejo de establecimientos libres de gluten, establecimientos con producción de alimentos de bajo valor glucídico, y más.

Nuestro Equipo Tecnico:

Formado por 6 profesionales, Ingenieros en Alimentos, Licenciados y hasta un Bacteriologo, con basta experiencia en limpieza, sanitizado y desinfeccion de superficies, es el encargado de la formacion del personal, selección de quimicos y metodos a aplicar de acuerdo al lugar y superficies a tratar, como asi tambien el armado de Protocolos y Manuales de Calidad y por sobre todo son quienes tienen la responsabilidad de Certificar que las superficies se encuentran libres de organismos vivos que puedan afectar la salud de las personas, los metodos son varios y comprenden distintas tecnologias, Hisopados, Screenings, Bioluminiscencia, etc. Esto siempre de acuerdo a la selección si es un Hogar, un lugar publico, industria, etc. y las superficies a atacar

