

Hdez Consulting



CONSULTORÍA, ASESORIA Y
CAPACITACIÓN EN LA IMPLEMENTACION
DE SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD,
INOCUIDAD , BUENAS PRACTICAS
AGRICOLAS, MEDIO AMBIENTE Y
SEGURIDAD E HIGIENE.

Política

Ayudar a dar soluciones a clientes, con el objetivo de desarrollar sistemas de gestión y mejora continua, generando valor agregado y facilitar la llegada a nuevos mercados

Misión

Gestionar, diseñar y mejorar su sistemas de gestión, capacitación y asesorías para la satisfacción de los clientes

Visión

Ayudar a los clientes en la gestión de sus negocios y mejora continua de sus procesos

Valores

Ética
Responsabilidad
Comunicación
Adaptabilidad



Experiencia

Mas de 15 años en Industria:

En áreas; Calidad, Producción, Sistemas de Gestión y Asuntos Regulatorios.

Mas de 12 empresas asesoradas en Sistemas de Calidad e Inocuidad, Seguridad y Medio Ambiente.

Auditorias ante FDA, Buenas practicas agrícolas.

Mas de 10 años impartiendo cursos en Sistemas de Gestión

1. Soluciones adaptadas a las necesidades de la organización.
2. Adaptabilidad y gestión de cambios.
3. Gestión bajo objetivos medibles y alcanzables.

Costos competitivos en Asesoría, Capacitación:
Empresas Pymes, mipymes, chicas, medianas y grandes

-Asesoría personalizada

-Capacitación con reconocimiento ante la STPS (DC3)



Listado de cursos dados de alta ante la STPS

No.	Programas o cursos	Duración en horas
1	ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS	16
2	AMEF (ANALISIS DE MODO Y EFECTO DE FALLAS)	8
3	CONTROL DE ALERGENOS	8
4	DEFENSA DE ALIMENTOS	8
5	ASUNTOS REGULATORIOS Y MARCO LEGAL EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	8
6	BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS	24
7	INTERPRETACION E IMPLEMENTACION DE LA NORMA ISO 22000:2018	16
8	INTRODUCCION A LAS BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS	16
9	INTRODUCCION A CONTROLES PREVENTIVOS FDA	8
10	INTRODUCCION A LA CULTURA SANITARIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	8
11	ISO 22001-1 PROGRAMA DE PRE REQUISITOS SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA	16
12	MICROBIOLOGIA BASICO EN ALIMENTOS	8
13	NORMA NOM-251-SSA1-2009	16
14	PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS, BAJO LA NORMA NOM-251-SSA1-2009	8
15	PRE REQUISITOS: ALERGENOS, CONTROL DE PLAGAS Y LIMPIEZA, ENFOQUE CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS FDA	8
16	SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD (FSSC 22000, SQF, BRC)	8
17	SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD (FSSC 22000)	16
18	SISTEMA HACCP INTERMEDIO	16
19	SISTEMA HACCP	8
20	IMPLEMENTACION DE LA NORMA ISO 9001:2015	16
21	ISO 16949 Fundamentos e implementación	16

No.	Programas o cursos	Duración en horas
1	AUDITOR INTERNO ISO 9001:2015 BAJO NORMA ISO 19011:2018	16
2	DISEÑO SANITARIO PARA INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	8
3	FRAUDE ALIMENTICIO, IDENTIFICACION Y CONTROL	8
4	INTERPRETACION DE LA NORMA ISO 45001:2018	16
5	IMPLEMENTACION DE LA NORMA ISO 14001:2015	16
6	ISO 31000 GESTION DE RIESGOS, PRINCIPIOS Y DIRECTRICES	8
7	SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	8
8	ROTANDO A TU SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	8
9	ANALISIS DE VULNERABILIDAD Y RIESGOS EN MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS	8
10	CALIDAD Y NORMAS ISO	8
11	INTERPRETACION E IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE INOCUIDAD SQF (SAFETY QUALITY FOODS)	8
12	AUDITOR INTERNO DEL SISTEMA SQF	16
13	AUDITOR INTERNO ISO 22000:2018	16
14	AUDITOR INTERNO FSSC 22000	16
15	INTRODUCCION AL DISTINTIVO H	8
16	FORMACION DE INSTRUCTOR INTERNO	8
17	GESTION DE DESEMPEÑO DE UNA ORGANIZACION O PERFORMANCE	8
18	Mapeo de procesos y TPM	8
19	5's y Pokayokes	8

Cientes

