



KOI

CONSULTORÍA



Qué hacemos?

Somos una consultora técnica especializada en Gestión de Calidad, Inocuidad, Medio Ambiente, Seguridad Ocupacional y Empaques. Contamos con una amplia experiencia en Empresas de Consumo Masivo. Con sólido conocimiento en la Industria de Alimentos y Bebidas a lo largo de toda la cadena de suministro

ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES





Nuestro Propósito

Inspiradas en la leyenda de los peces Koi, con una energía vital y poderosa, tenemos la **misión** de acompañar y guiar a nuestros clientes hacia un mayor nivel de calidad y gestión de sus procesos internos.

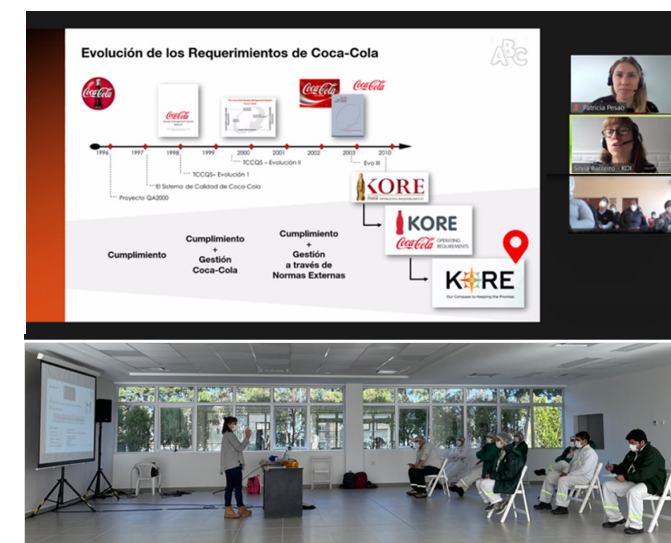
Siempre poniendo al frente nuestros **valores**: honestidad, respeto, colaboración, pragmatismo y agilidad. Nos enfocamos en proveer soluciones efectivas, adaptadas a la necesidades y recursos de nuestros clientes.

Nuestra **visión** es ser referentes y el contacto de confianza de las empresas del sector.

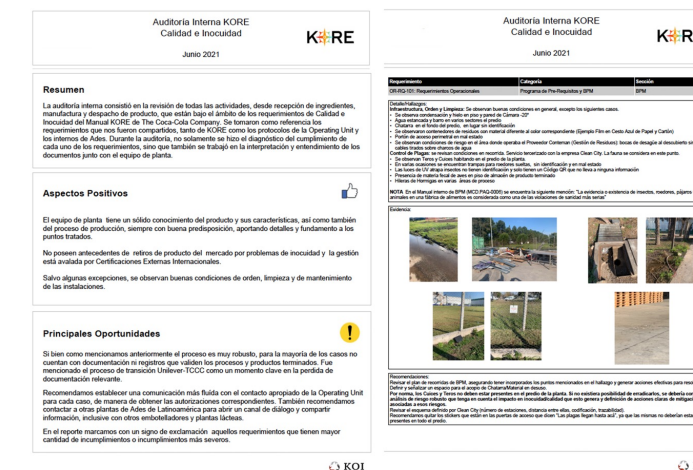


Algunos de los proyectos más recientes

Entrenamientos (Virtuales y Presenciales)



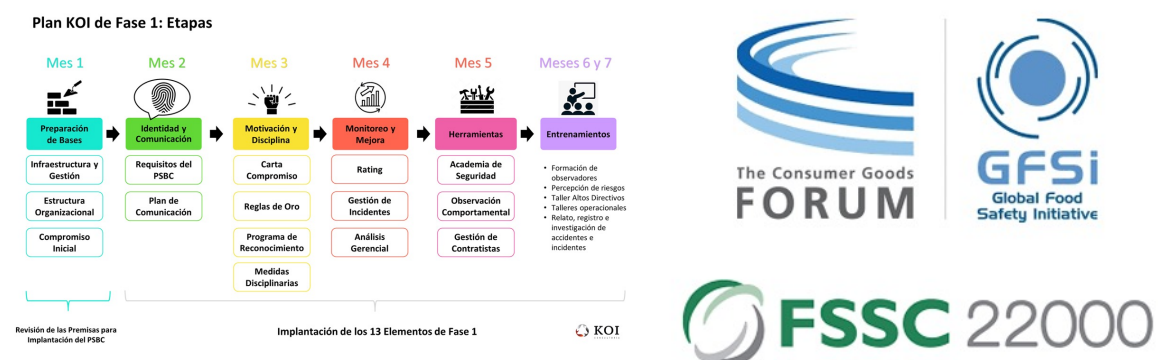
Auditorías QSE



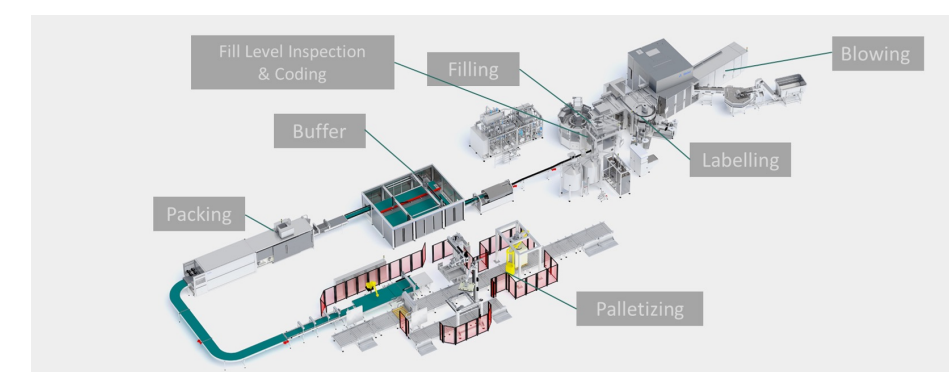
Implementación de Programas de Alérgenos



Programas de Cultura Organizacional



Validaciones y Consultoría sobre procesos productivos



Implementación de Normas Externas





Nuestros Servicios

K

Key Management Services (Servicios de Gestión)

- Implementación de sistemas de gestión
 - Normas internacionales: ISO 9001 / FSSC 22000 ISO / TS 22002 / ISO 14001 / ISO 45001
 - Normas internas del cliente
- Cultura de Seguridad Alimentaria basado en GFSI
- Buenas Prácticas de Manufactura, Prerrequisitos
- Cultura de Seguridad Ocupacional
- Capacitaciones Ad-Hoc

O

Operational Services (Servicios Operativos)

- Control de Calidad: Mat Primas, Empaque y Prod Terminado
- Gestión de Alérgenos
- Auditorías a Proveedores y Co-packers
- Implementación de Requisitos Regulatorios y Corporativos
- Generación de reportes, tableros de seguimiento y desempeño

I

Improvement & Innovation (Mejora e Innovación)

- Análisis y optimización de procesos productivos
- Gestión de Productividad
- Validaciones de Productos y Nuevas Tecnologías
- Coordinación de Proyectos de Innovación
- Desarrollo de proveedores



K

Key Management Services

1. Implementación de sistemas de gestión basados en las normas ISO 9001/FSSC 22000/ISO/TS 22002/ISO 14001/ISO 45001

- Evaluación Inicial y Diagnóstico
- Análisis de Riesgo
- Diseño de Plan de Trabajo
- Generación de Documentación: Armado de Mapa de Procesos, Desarrollo de Política, Relevamiento de documentación existente y generación de nuevos programas
- Comunicación y Capacitación
- Implementación: Acompañamiento al equipo en el funcionamiento del nuevo sistema de gestión
- Auditorías Internas

2. Cultura de Seguridad Alimentaria basado en GFSI

- Diseño del Plan de Cultura
- Autodiagnóstico
- Armado y Coordinación de Equipo de Trabajo
- Generación de Documentación y Material de Entrenamiento
- Capacitación al Personal
- Plan de Comunicación
- Generación de herramientas para medir y comunicar el grado de implementación del Programa

3. Buenas Practicas de Manufactura y Prerrequisitos

- Definición de alcance y armado de plan de trabajo
- Armado y Coordinación de Equipo de Trabajo
- Generación de documentación
- Capacitación al personal
- Realización de Auditorías Internas
- Generación de herramientas para medir y comunicar el grado de implementación de BPM

4. Cultura de Seguridad Ocupacional

- Implementación de Programa de Seguridad Basada en el Comportamiento
- Implementación de Programas Ad-Hoc

5. Capacitaciones Ad Hoc

- Diseño de la actividad en función de las necesidades específicas del cliente
- Dictado de las capacitaciones (in Company/virtual)
- Evaluación de aprendizaje
- Definición de métricas para medición de efectividad



O

Operational Services

1. Control de Calidad (Ingredientes, Empaques y Producto Terminado)

- Relevamiento de especificaciones existentes
- Desarrollo de nuevas especificaciones
- Desarrollo de programa de control (definición de frecuencias, responsables, metodología)
- Implementación de programa, evaluación de cumplimiento y gestión de no conformidades
- Control estadístico de procesos

2. Gestion de Alérgenos

- Definición de alcance en función de requisitos legales y corporativos
- Análisis de riesgos
- Desarrollo de Programa y controles
- Implementación y Mejora

3. Auditorías a Proveedores y Co-packers

- Armado de Plan de Auditorías
- Revisión de requerimientos a cumplir
- Desarrollo de Protocolo de Auditoría
- Ejecución de auditoría (virtual/presencial) y generación de reporte
- Armado de Scorecards para comunicación de resultados

4. Implementación de Requisitos Regulatorios y Corporativos

- Identificación y análisis de Regulación aplicable
- Desarrollo de Programas requeridos y registros asociados
- Auditorías de Cumplimiento de Requisitos Corporativos
- Análisis de gaps y diseño de planes de adecuación

5. Generación de reportes, tableros de seguimiento y desempeño

- Relevamiento de indicadores a reportar
- Desarrollo de Tableros de Seguimiento de fácil visualización
- Diseño de reportes ejecutivos para comunicación interna/externa



I

Improvement & Innovation

1. Análisis y optimización de procesos productivos

- Mapeo de proceso
- Seteo de objetivo de mejora.
- Relevamiento de Instalaciones, evaluación de performance
- Desarrollo e Implementación del Programa de mejora
- Reporte de resultados y medición de efectividad

2. Gestión de Productividad

- Identificación de procesos que generan ahorro y cálculo de oportunidad
- Desarrollo de herramientas de seguimiento
- Reporte de resultados

3. Validaciones de Productos y Nuevas Tecnologías

- Generación de Protocolos de Validación incluyendo: Prerrequisitos de BPM, Requerimientos de elaboración, llenado y liberación, Testeo de materias primas, empaque y producto terminado Criterios de Aceptación
- Capacitación sobre los nuevos productos, empaques, tecnologías, procesos, controles y técnicas de laboratorio
- Acompañamiento en corridas de validación para asesoramiento y control

4. Coordinación de Proyectos de Innovación (desarrollo de productos y empaques)

- Planificación del proyecto
- Definición de Especificaciones y Procedimientos
- Supervisión y control de la ejecución
- Cierre del proyecto y aprendizajes

5. Supplier development

- Identificación de necesidades de clientes
- Relevamiento de posibles proveedores y evaluación de capacidades
- Identificación de Gaps
- Armado de Plan de Adecuación
- Proceso de S&OP con Proveedores



Quiénes Somos?



Patricia Pesao

Lic. en Tecnología de Alimentos – UCA

<https://www.linkedin.com/in/patricia-pesao-b1ab838/>



Silvia Barreiro

Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos – UBA

<https://www.linkedin.com/in/maria-silvia-barreiro-989855a7/>



Contact

info@koiconsultoria.com.ar

Patricia +54 9 11 5474-2121

Silvia +54 9 11 5474-2289