Solinal.

Soluciones para la
Industria
Alimentaria

Contenido

Conócenos	3
Misión, visión, valores	4
Casos de éxito	6
Clientes	8
Nuestros servicios	9

Solinal.

Conócenos.

Solinal es tecnología y educacion efectiva para el emprendimiento y la industria. Solinal comparte conocimiento basado en la ciencia más reciente y en las prácticas estandarizadas y normadas por empresas de clase mundial.

Solinal usa la tecnología para democratizar la educación a través de una plataforma de aprendizaje única y a la vanguardia de los tiempos modernos, transformando el conocimiento en una respuesta tangible para el desarrollo de los negocios y la sustentabilidad de los emprendimientos en el sector alimentario, para la mejora de la pequeña y gran industria y asi transformar la economía y mejorar el entorno actual y de las futuras generaciones.

En la actualidad, Solinal ha diversificado sus servicios desarrollando aplicaciones con IA para mejorar los procesos y la gestión en la industria; a la vez, que ha diversificado sus servicios agregando los análisis de laboratorio y certificación.

Solinal en la educación.

En sus inicios, Solinal buscó alianzas estratégicas en el área de la educación para compartir la experiencia y conocimiento de sus instructores en la industria alimentaria con estudiantes de las diversas carreras relacionados con los alimentos. Solinal estrenó sus actividades comerciales desarrollando su primer curso sobre elaboración de productos cárnicos en las instalaciones de la FIMCP y Planta Piloto PROTAL de ESPOL, luego varios cursos de elaboración de jugos y néctares, productos lácteos y cerveza artesanal. Con la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Solinal desarrolló cursos de lácteos y quesos. En la Universidad San Francisco de Quito y la Cofradía de Vinos: Cata e Identificación de Defectos y la Formación de Jueces BJCP en convenio con la Asocerv (Asociación de Cervecerías del Ecuador). Junto a Cervecería Nacional y la UTPL, participaron en conjunto para la educación en cerveza artesanal. Con la ESPOCH, en Riobamba, Solinal participó en varias actividades académicas relacionadas con la cerveza artesanal y la seguridad alimentaria. Solinal cruzó fronteras trabajando en México con el TESOEM en Congresos de Alimentos y en capacitación sobre HACCP y etiquetado de alimentos regulados por la FDA.

espol Escuela Superior Politécnica del Litoral · USFQ · PUCE · Escuela Superior Politécnica de Chimborazo · UTPL · TESOEM Tecnológico de Estudios Superiores Oriente del Estado de México · La Cofradía del Vino Ecuador · asocerv

Nuestra historia

2014

- El 9 de diciembre nace Solinal como escuela de capacitación con un valor agregado: libros didácticos de estudio, no copias de diapositivas.

2015

- Se posiciona como un referente en capacitación haciendo convenio con universidades de prestigio del Ecuador.
- Se especializa en educación en cerveza con trainers extranjeros.

2016

- Solinal es reconocida por el Gobierno del Ecuador como Organismo para la Certificación de personas bajo la resolución: SETEC-REC-2016-096

2017

- Solinal gana adjudicación con Cervecería Nacional y forma parte del Instituto de la Cerveza por ser la única escuela en el país en brindar educación especializada en cerveza artesanal.

2018

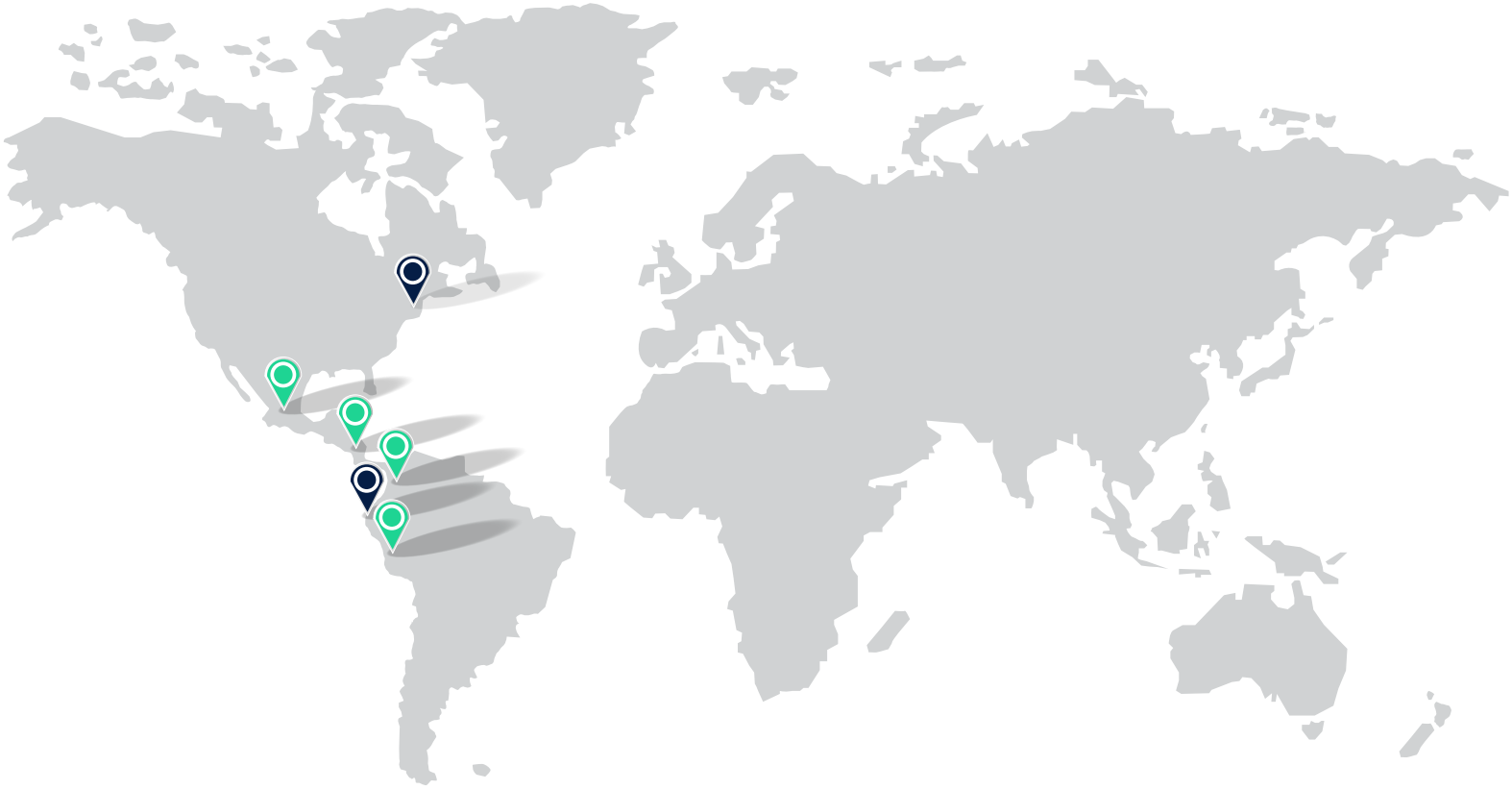
- Solinal implementa la primera plataforma e-learning en el Ecuador sobre seguridad alimentaria para el emprendimiento y la industria.
- Aparecen primeros bocetos de apps con IA para brindar servicios a la industria.

2020

- Durante la pandemia, Solinal rediseña su visión, desde una nueva imagen de marca, hasta la inclusión de nuevos servicios en su plan de negocios.
- Más de 1500 personas usaron la plataforma e-learning para capacitarse durante el 2020.

2023

- Se lanza la primera app con IA Solinal Etiqueta, para crear etiquetas nutricionales.
- Se lanza la segunda app con IA Solinal Evalúa, para crear y analizar perfiles sensoriales de alimentos.
- Crea el primer juego lúdico sobre etiquetado nutricional para el hogar.
- Brinda análisis de laboratorio con perfiles acreditados.



Oficina Central: Guayaquil, Ecuador
Ofincina Financiera: New York, USA

Clientes gobales:
Colombia, Panamá, Perú, México

Misión.

Conectar la tecnología con la innovación, seguridad, defensa y el fraude alimentario en pro de la industria y el emprendimiento alimentario.

Visión.

Empoderar la industria alimentaria global para ser más productiva y creativa.

Valores.

Esta es la personalidad de nuestra organización, principios éticos y profesionales que evidencian nuestra identidad, guían nuestras decisiones y destacan nuestra conducta.

La forma que entendemos nuestra actividad comercial, cómo actuamos y cómo la priorizamos, la englobamos en 2 poderosas palabras: **Cultura** + **Pasión**.

Los 6 valores que identifican a las personas que trabajan en Solinal son:

Cultura de Innovación

Estamos abierto al cambio, al riesgo controlado, la adaptabilidad y a la experimentación. Fomentamos un entorno en el que se promueve y se recompensa la creatividad, la generación de nuevas ideas y la búsqueda constante de mejoras y soluciones originales.

Cultura de Colaboración

Fomentamos la cooperación, la comunicación abierta y la sinergia entre los miembros de la organización, para mejorar la creatividad, la resolución de problemas y la eficiencia en el trabajo en equipo, creando un ambiente más positivo y motivador, lo que contribuye a un mayor sentido de pertenencia y compromiso entre los empleados.

Cultura de Integridad

Promovemos la transparencia en todas las operaciones. Actuamos con coherencia, imparcialidad, honestidad, ética y principios morales sólidos en cada acción y decisión de la organización para cumplir con las normas y regulaciones aplicables. Estos esfuerzos nos ayudan a construir y mantener relaciones confiables con nuestros empleados, clientes, proveedores y la comunidad en general.

Pasión por la Trascendencia

Tenemos una fuerte orientación hacia un propósito más grande y duradero. Buscamos un impacto positivo en la sociedad, el medio ambiente y las generaciones futuras, trabajando con un sentido de propósito y responsabilidad, para crear un legado significativo y duradero más allá de los beneficios económicos.

Pasión por la Inocuidad

Nos tomamos muy en serio la pasión por la inocuidad; e implica un compromiso inquebrantable con la seguridad de los consumidores y la prevención de riesgos para la salud. Cada tecnología, producto o servicio que desarrollamos y ofrecemos, siempre tendrá como ingrediente principal el enfoque hacia la inocuidad y seguridad alimentaria.

Pasión por el Aprendizaje Transformador

La pasión por el aprendizaje transformador se manifiesta en todo lo que hacemos. Buscamos crear un entorno en el que cada interacción, cada experiencia educativa inspiren una transformación positiva en las personas involucradas. Nos esforzamos por desafiar las convenciones, fomentar la curiosidad y promover la exploración de nuevas ideas y conceptos.

Caso de éxito.

Durante el 2016 y2017, Solinal formó parte del Instituto de la Cerveza en conjunto con Cervecería Nacional y la UTPL para brindar capacitación a emprendedores sobre cerveza artesanal.

En el Ecuador, muchas personas se dedicaban al emprendimiento en el sector de la cerveza artesanal; y los que tenían posibilidades económicas viajaban al extranjero para poder ampliar sus conocimiento y formarse como maestros cerveceros.

Desde el 2015, Solinal fue la primera y única empresa legalmente constituida que ofrecía servicios de capacitación al sector cervecero artesanal, uniéndose con la Asociación de Cervecerías del Ecuador para ofrecer a todo el gremio cervecero capacitaciones de alta calidad dentro del territorio nacional trayendo instructores extranjeros.

Cervecería Nacional

UTPL
La Universidad Católica de Loja

Solinal.

Esta iniciativa y proyecto académico tuvo su enfoque en brindar asesoría académica y técnica a los emprendedores artesanales de cerveza. Su objetivo fue entrenar a un selecto grupo de emprendedores de todo el Ecuador en el proceso de elaboración de cerveza, planes de venta, mercadeo y administración de su cervecería.

Mediante un examen estricto se eligieron 80 emprendedores de entre 4 mil aspirantes de varias provincias del Ecuador. Los perfiles de los estudiantes fueron escogidos a través de un examen de conocimientos básicos sobre procesamiento de cerveza y administración.

La calidad en el diseño de nuestros programas de formación de Solinal llamó la atención en el 2016 a Cervecería Nacional, logrando participar directamente y de la mano con ellos y la UTPL en la apertura del proyecto Instituto de la Cerveza y el desarrollo de los cursos enfocados al emprendimiento en el sector cervecero artesanal.

Hoy en día, Solinal sigue siendo referente de calidad en servicios de asesoría y educación."

Caso de éxito.

Solinal brindó Programa para Emprendedores en Alimentos y Bebidas a más de 100 emprendedores en alimentos y bebidas para la Empresa Pública Municipal para la Gestión de la Innovación y la Competitividad de Guayaquil, ÉPICO.

Solinal inició como un emprendimiento, y como tal, cree en la innovación y en el emprendedor ecuatoriano.

En julio del 2023 se desarrolló un programa especial para emprendedores en alimentos y bebidas con el objetivo de fortalecer el desarrollo de sus modelos de negocios enfocados a productos de consumo humano, de tal forma que, a través de varios tópicos de estudio, cada emprendedor pueda mejorar sus emprendimientos y sobretodo pueda cumplir con las normativas vigentes nacionales para evitar multas y convertir su producto un referente en su nicho de mercado y a través de la innovación marcar un hito diferenciador.

ALCALDÍA CIUDADANA DE GUAYAQUIL

MUY ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE GUAYAQUIL
POR GUAYAQUIL INDEPENDIENTE

ÉPICO

Solinal.

Solinal es la empresa líder en capacitación en el emprendimiento en alimentos, con una sólida trayectoria de más de 9 años en el campo de la educación en seguridad alimentaria.

Su enfoque se centra en brindar formación especializada a emprendedores que están dando sus primeros pasos en el mundo de la fabricación de alimentos. Reconociendo la vital importancia de garantizar la calidad y seguridad en la producción alimentaria, Solinal se dedica a equipar a estos emprendedores con los conocimientos esenciales para cumplir con los estándares de seguridad, higiene y calidad requeridos en la industria.

A través de su experiencia, Solinal se posiciona como un socio confiable para aquellos que buscan establecer prácticas sólidas desde el inicio, asegurando así la satisfacción del cliente y el cumplimiento normativo en un sector crítico como es la producción de alimentos.

Los temas que se cubrieron en el **Programa para Emprendedores en Alimentos y Bebidas** son:

Innovación y Diseño de Alimentos

Gestión de Ingredientes

Determinación de Vida Útil

Evaluación Sensorial para Alimentos

Cálculo y Tabla Nutricional

Clientes de clase mundial.

Sea parte del selecto grupo de clientes que han confiado más de 1 vez en los servicios de Solinal.

+70 empresas

presencia en +4 países

+5000 personas capacitadas

Servicios.

S.

NUESTROS SERVICIOS

01
Servicio de Aprendizaje

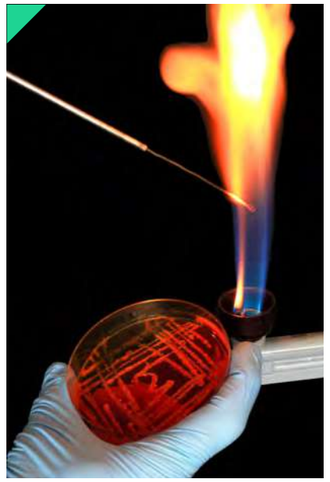
Compartimos conocimiento basado en la experiencia y en la ciencia más reciente. Nuestros programas están diseñados para brindarle resultados prácticos y relevantes que impulsarán su carrera. Desde el emprendimiento en alimentos y el diseño de alimentos de vanguardia hasta los más altos estándares en regulaciones de seguridad alimentaria globales y toda la cadena de suministro.

VER SERVICIO

02
Servicio de Análisis y Laboratorio

Descubra la excelencia a través de la precisión. Nuestro servicio de análisis y laboratorio ofrece insights fundamentales para garantizar la calidad, seguridad y cumplimiento de sus productos. Con técnicas de vanguardia y un equipo de expertos apasionados, proporcionamos resultados confiables en pruebas sensoriales, químicas y microbiológicas.

VER SERVICIO



03
Servicio de Etiquetado

Desde la precisión en la información nutricional hasta la claridad en los ingredientes. Ya sea que vaya a exportar o comercializar localmente, nuestro equipo de expertos en regulaciones alimentarias le guiará a través del laberinto de requisitos normativos globales, asegurando que sus etiquetas cumplan con las normas más actualizadas, evitando devoluciones y pérdidas.

VER SERVICIO

04
Servicio de Asesoría y Consultoría

Desbloquee el potencial completo de su negocio. Nuestro equipo cuenta con un profundo conocimiento de la industria y está comprometido en ayudarle a superar desafíos y aprovechar oportunidades. Desde la mejora de procesos, certificados sanitarios, hasta la garantía de calidad y la innovación en productos, entre otros. Le proporcionamos soluciones a la medida de sus necesidades.

VER SERVICIO

05
Servicio de Inspección y Auditoría

Evaluamos operaciones y sistemas, asegurando que se adhieran a los estándares más exigentes. Desde la base de la seguridad alimentaria como las buenas prácticas de manufacutra, hasta los reconocidos por GFSI. Llevamos a cabo inspecciones minuciosas y auditorías integrales para identificar áreas de mejora y fortaleza, y así poder cumplir sus objetivos de crecimiento.

VER SERVICIO

06
Servicio de Certificación

Lleve su negocio a un nuevo nivel de calidad, eficiencia y cumplimiento. Nuestro equipo de auditores pueden brindarle el apoyo y la orientación necesaria para obtener certificaciones que demuestren su compromiso con la seguridad alimentaria y la excelencia operativa.
Confíe en nuestra impecable experiencia y trayectoria para certificar sus productos y sus sistemas de gestión.

VER SERVICIO

Aprendizaje.

Servicio de Aprendizaje

Emprendimiento

En un mundo en constante evolución, donde la industria de alimentos y bebidas procesadas desempeña un papel crucial, surge una oportunidad única para emprendedores visionarios que deseen destacarse en este competitivo mercado. Nuestra capacitación se erige como la vanguardia en el ámbito, diseñada para empoderar a emprendedores con las herramientas y el conocimiento necesarios para triunfar en el sector de alimentos y bebidas procesadas.

Pioneros en la Industria:

Somos líderes indiscutibles en la capacitación para emprendedores en el ámbito de alimentos y bebidas procesadas. Nuestro equipo de expertos está formado por profesionales con años de experiencia en la industria, tanto en la creación y lanzamiento de marcas exitosas como en la innovación de productos. Como pioneros, hemos sido testigos de las transformaciones y tendencias en constante cambio, lo que nos permite brindar a los emprendedores la información más actualizada y relevante.

Por qué elegir nuestro servicio:

1. Contenido Integral y Especializado: Nuestro programa de capacitación ofrece un enfoque holístico que abarca desde la conceptualización y desarrollo de productos hasta la estrategia de comercialización y distribución. Cada módulo está diseñado para proporcionar una base sólida en cada aspecto clave del negocio de alimentos y bebidas procesadas.
2. Innovación Constante: Como pioneros, mantenemos un dedo en el pulso de la innovación en la industria. Nuestros participantes tienen acceso a las últimas tendencias, tecnologías y enfoques creativos que los ayudarán a diferenciarse en el mercado y a mantenerse a la vanguardia.
3. Experiencia Práctica: No solo hablamos de teoría; nuestros talleres y ejercicios prácticos permiten a los emprendedores aplicar directamente lo que están aprendiendo. Esto fomenta una comprensión profunda y la adquisición de habilidades prácticas que son esenciales para el éxito empresarial.
4. Red de Contactos Estratégicos: Al unirse a nuestra capacitación, los emprendedores tienen la oportunidad de establecer conexiones valiosas en la industria. Nuestra red de contactos incluye a profesionales establecidos, inversores y otros emprendedores, lo que puede llevar a colaboraciones fructíferas y oportunidades de crecimiento.
5. Mentoría Personalizada: Reconocemos que cada emprendedor es único. Por eso, ofrecemos sesiones de mentoría personalizada en las que se abordan desafíos específicos y se brinda orientación adaptada a las necesidades individuales de cada participante.
6. Énfasis en la Sostenibilidad: Con la creciente conciencia sobre la sostenibilidad, nuestra capacitación destaca la importancia de prácticas empresariales éticas y respetuosas con el medio ambiente. Ayudamos a los emprendedores a desarrollar productos y procesos que sean social y ambientalmente responsables.

Nuestros temas de capacitación enfocado en el negocio y en seguridad alimentaria ayudarán a los emprendedores a comprender y aplicar prácticas sólidas para garantizar la calidad y seguridad de sus productos, lo que es esencial para el éxito a largo plazo en la industria de alimentos y bebidas procesadas.

Te presentamos una lista introductoria de los cursos que ofrecemos para el emprendimiento.

Si desea contratar un curso o uno que no se encuentra en esta lista, contáctenos.

1. Innovación y desarrollo de productos: Food Design Thinking
2. Microbiología alimentaria para emprendedores
3. Evaulación y análisis sensorial
4. Formulación de ingredientes y costeo de recetas
5. Cálculo de porciones y tabla nutricional
6. Cómo determinar la vida útil en percha de los alimentos
7. Gestión de alérgenos y prevención de contaminación cruzada
8. Regulaciones y normativas alimentarias
9. Marketing alimentario

info@solinal.org

+593-992199077

Servicio de Aprendizaje

Industria

En un mundo donde la innovación y la excelencia son imperativas para el éxito en la industria de alimentos, bebidas procesadas y suplementos, Solinal se destaca como el líder indiscutible en la prestación de servicios de capacitación transformadores. Con más de 9 años de experiencia en la industria, nuestro enfoque diferenciado ha redefinido la forma en que se aborda el aprendizaje, y nuestra oferta única está diseñada para empoderar a las empresas y profesionales a alcanzar el máximo potencial en un entorno altamente competitivo.

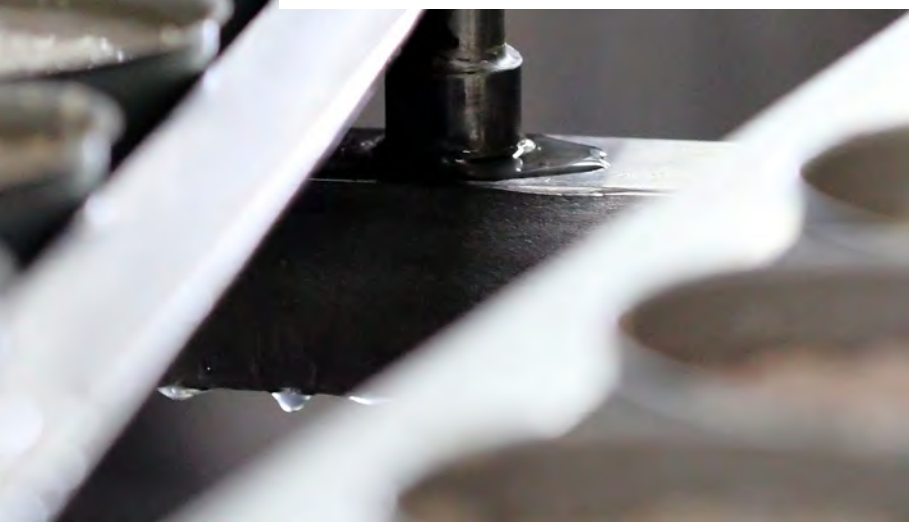
Nuestra técnica de enseñanza:

Todos los programas de Solinal han sido desarrollados con la ayuda de expertos de la industria de alimentos, que enfrentaron día a día los mismos riesgos que usted. Los años de experiencia y conocimiento dentro de la industria del servicio y transformación de alimentos se centran en cada detalle implementado en nuestros libros, ejercicios, exámenes y materiales confiables.

La teoría del aprendizaje en adultos propone que, cuando el material se presenta con una pluralidad posible de formas, las personas aprenden mejor y el conocimiento se retiene al 100%. Esta es la teoría que sustenta nuestro método de enseñanza, basado en imágenes y actividades. En esta innovadora, amigable y moderna técnica para enseñar el contenido de Solinal, el conocimiento, la experiencia y la información es transmitida por medio de fotografías didácticas que infieren a incisos, párrafos y enunciados debidamente contextualizados, presentaciones en PowerPoint® complementarias y actividades interactivas que se utilizan para presentar, practicar y aplicar el contenido.

Las grandes áreas de enseñanza para la industria involucran:

1. Fundamentos de Seguridad Alimentaria
    - POES
    - Manejo Inegrado de Plagas
    - Microbiología
    - Alérgenos
    - Limpieza y desinfección
    - Buenas Prácticas de Manufactura
2. HACCP
3. FSMA
4. GFSI
    - ISO/FSSC
    - SQF
    - IFS
    - BRCGS
5. Defensa y Fraude
6. Regulaciones de Etiquetado
    - Estados Unidos
    - Canadá
    - Unión Europea y Reino Unido
    - Asia
    - América Latina



Si desea contratar un curso para su organización, no dude en contactarnos. Sabremos ayudarle en cualquier requerimiento de aprendizaje que necesite.

info@solinal.org

+593-992199077

Servicio de Aprendizaje

Restaurantes y Hoteles

En el dinámico y competitivo mundo de la industria de restaurantes y hoteles, el servicio excepcional y la seguridad alimentaria son pilares fundamentales para el éxito y la reputación de un negocio.

Nuestra Experiencia:
Transformando Negocios a lo largo de 9 Años

Solinal se enorgullece de su extensa trayectoria de 9 años en la capacitación especializada para la industria de restaurantes y hoteles. Nuestro equipo de expertos acumula décadas de experiencia combinada en el campo, lo que nos permite comprender los desafíos únicos que enfrentan los establecimientos gastronómicos y de alojamiento. Esta experiencia se refleja en cada aspecto de nuestras capacitaciones, que están diseñadas para abordar las necesidades específicas y evolutivas de la industria.

Te presentamos la lista de nuestros cursos especializados y más demandados para la industria de restaurantes y hoteles.

1. Seguridad alimentaria para manipuladores de alimentos
2. Buenas prácticas de manufactura para restaurantes y bares
3. Entregas de alcohol a domicilio - buenas prácticas
4. Entregas de alimentos a domicilio - buenas prácticas
5. Manejo de alérgenos en la cocina
6. Prevención del acoso sexual (administradores)
7. Prevención del acoso sexual (empleados)
8. Técnicas para el buen servicio al cliente

Solinal es la elección inigualable para la industria de restaurantes y hoteles que busca elevar su servicio y estándares de seguridad alimentaria. Con nuestra amplia experiencia, enfoque integral y contenido personalizado, estamos comprometidos en ayudar a los negocios a sobresalir y prosperar en un mercado en constante cambio.

Si desea contratar un curso para su organización, no dude en contactarnos. Sabremos ayudarle en cualquier requerimiento de aprendizaje que necesite.

info@solinal.org
+593-992199077

Análisis y Laboratorio.

Servicio de Análisis y Laboratorio

En el competitivo universo de la industria alimentaria y de bebidas, donde la seguridad y la calidad son de vital importancia, Solinal da un paso adelante hacia una nueva dimensión de servicio: análisis y laboratorio para alimentos. Reconociendo la demanda creciente por soluciones integrales, nos enorgullece presentar un servicio innovador y confiable que complementa nuestras habilidades existentes y refuerza nuestro compromiso con la excelencia.

Introduciendo Nuestro Nuevo Servicio de Análisis de Microbiología:

Entendemos que la seguridad alimentaria no es solo sobre conocimientos teóricos; es sobre evidencia tangible respaldada por datos precisos. Nuestro nuevo servicio de análisis y laboratorio, comenzando con análisis de microbiología y físico-químicos, es un testimonio de nuestro compromiso continuo con la calidad y la integridad. Nuestro laboratorio está equipado con tecnología de vanguardia y supervisado por expertos en microbiología, lo que garantiza resultados precisos y confiables.

Análisis de Microbiología

1. Recuento Total de Aerobios Mesófilos
2. Recuento de Bacterias Coliformes
3. Recuento de Enterobacterias
4. Recuento de Bacterias Ácido-Lácticas
5. Recuento de Salmonella
6. Recuento de Escherichia coli (E. coli)
7. Recuento de Staphylococcus aureus
8. Recuento de Clostridium perfringens
9. Recuento de Bacillus cereus
10. Recuento de Levaduras y Mohos
11. Pruebas de Esterilidad y Endotoxinas
12. Pruebas de Verificación de Limpieza
13. Pruebas de Eficacia de Conservantes
14. Pruebas de Monitoreo ambiental

Análisis Físico-Químicos

1. Análisis de pH
2. Análisis de Acidez
3. Análisis de Humedad
4. Análisis de Contenido de Grasas
5. Análisis de Contenido de Proteína
6. Análisis de Contenido de Azúcares
7. Análisis de Contenido de Fibra
8. Análisis de Contenido de Sodio
9. Análisis de Contenido de Colesterol
10. Análisis de Contenido de Vitaminas
11. Análisis Organolépticos
12. Análisis de Cenizas
13. Análisis de Viscosidad
14. Análisis de Contaminantes

Solicite su cotización. Contacte a nuestros asesores para brindarle mayor información sobre los análisis.

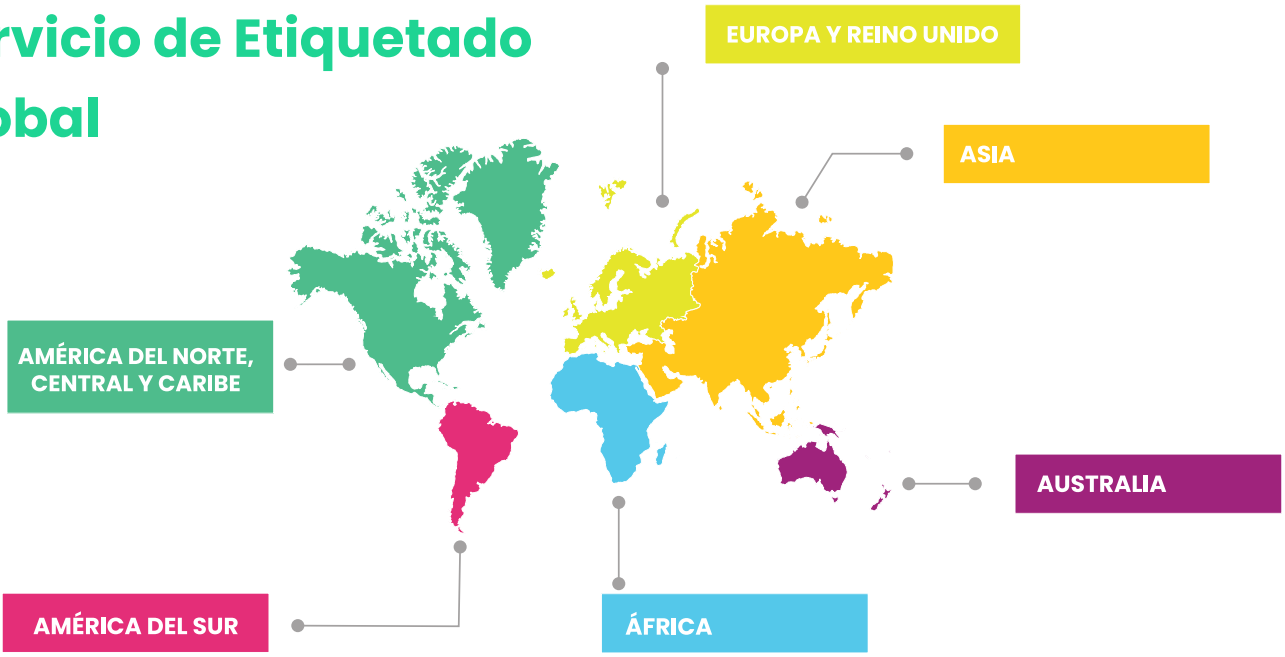
info@solinal.org

+593-992199077

Etiquetado.

S.

Servicio de Etiquetado Global



En el complejo mundo de la industria alimentaria, el cumplimiento riguroso de las leyes y regulaciones de etiquetado es esencial para garantizar la seguridad del consumidor y el éxito comercial. Nuestro servicio de Etiquetado y Etiquetado Nutricional para Alimentos y Bebidas es la solución definitiva para las empresas que buscan llevar sus productos al mercado local o internacional de manera segura y **sin dolores de cabeza**.

Etiquetar correctamente sus productos demuestra un compromiso con la transparencia y la seguridad del consumidor. Al cumplir con las regulaciones de etiquetado y nutrición, su marca gana confianza en el mercado, lo que puede llevar a una mayor aceptación del producto y a un crecimiento sostenible.

Lista (pero no limitada) de los servicios de etiquetado más solicitados:

- **Declaración de Ingredientes, Contenido Nutricional para Europa y Reino Unido**
- **Etiquetado y Etiquetado Nutricional para China y Japón**
- **Etiquetado Nutricional en la Parte Frontal de los Envases en Canadá**
- **Declaración de Ingredientes, Contenido Nutricional y Composición en Canadá**
- **Regulaciones Canadienses y Americanas para Suplementos de Alimentos**
- **Etiquetado de Alérgenos en los Estados Unidos bajo la FDA**
- **Etiquetado Nutricional de Alimentos regulados por FDA de los Estados Unidos**

info@solinal.org
+593-992199077

Va a exportar ?

Evite Rechazos Costosos

Los rechazos en importaciones y aduanas debido a problemas de etiquetado pueden ser costosos y perjudiciales para la reputación de su marca. Nuestra experiencia en la identificación y corrección de problemas potenciales en el etiquetado reduce drásticamente la posibilidad de rechazos, lo que a su vez ahorra tiempo y recursos valiosos.

Cumplimiento Expertise

Nuestro equipo de profesionales se especializa en las regulaciones y estándares de etiquetado tanto a nivel local como internacional. Con un profundo conocimiento de las normativas en constante evolución, garantizamos que su etiquetado cumpla con todas las exigencias legales y normativas, minimizando el riesgo de rechazos en importaciones y aduanas.

Personalización Precisa

Comprendemos que cada producto es único y cada mercado tiene requisitos específicos. Por lo tanto, personalizamos nuestros servicios de etiquetado para adaptarlos a las necesidades particulares de su producto y destino de exportación. Ya sea que esté comercializando alimentos, bebidas o ambos, nuestro enfoque adaptable asegura que cada etiqueta cumpla con los estándares necesarios

Asesoría Nutricional Precisa

En la actualidad, los consumidores están más conscientes que nunca de lo que consumen, por lo que el etiquetado nutricional se vuelve crucial. Nuestros expertos en nutrición aseguran que la información sobre valores nutricionales sea precisa y esté presentada de manera clara y comprensible, ayudándole a cumplir con los requisitos de etiquetado nutricional en cada mercado objetivo.

S.

Asesoría y Consultoría.

Servicio de Asesoría y Consultoría

Desarrollo de Nuevos Alimentos

Descubra un enfoque innovador para el desarrollo de alimentos. Combinamos la creatividad del diseño con la ciencia de los alimentos para crear productos únicos y atractivos que cautivarán a los consumidores. Desde la generación de ideas hasta la materialización del producto final, nuestro proceso guía cada etapa del desarrollo de alimentos, asegurando la integración perfecta de sabores, texturas y presentación visual. Si busca diferenciarse en el mercado con productos emocionantes y memorables, nuestro servicio de consultoría en Food Design Thinking es su camino hacia el éxito en la industria alimentaria.

Asuntos Regulatorios de Productos

Simplifique el camino hacia la conformidad regulatoria en la obtención de Certificados de Registros Sanitarios. Nuestro equipo cuenta con experiencia en regulaciones, y le guiarán a través del complejo proceso de registro, asegurando que su producto cumpla con los requisitos locales e internacionales. Desde la preparación de la documentación hasta la coordinación con autoridades reguladoras, estamos comprometidos a agilizar el proceso y garantizar que sus productos cumplan con los más altos estándares de calidad y seguridad. Confíe en nosotros para llevar su negocio a la conformidad y el éxito en el mercado.

Implementación de sistemas y estándares de gestión

Transforme su empresa a la vanguardia del mercado con la Implementación de Sistemas y Estándares de Gestión. Trabajaremos en estrecha colaboración con usted para desarrollar e integrar sistemas eficientes que impulsen la excelencia operativa y el crecimiento sostenible. Ya sea la implementación de normas ISO, o estándares globales como GFSI; diseñamos soluciones adaptadas a sus necesidades. Desde el diseño hasta la ejecución y el seguimiento, estamos comprometidos en optimizar sus procesos y asegurar el cumplimiento de certificación.

Propiedad Intelectual

Proteja su creatividad e innovación con nuestro servicio de consultoría en Registros de Propiedad Intelectual. Contamos con expertos legales y especialistas en propiedad intelectual que lo guiarán a través del complejo proceso de registro de patentes, marcas registradas y derechos de autor. Desde la evaluación de viabilidad hasta la presentación de solicitudes y el seguimiento legal, estamos comprometidos en salvaguardar sus activos intangibles. Ya sea que sea un inventor, creador o empresa, nuestra consultoría lo ayuda a asegurar sus ideas y creaciones, brindándole la protección necesaria y la tranquilidad que merece.

Estudios de Tiempo y Optimización de Layout de Planta

Optimice su eficiencia operativa. Tenemos un selecto equipo en ingeniería y procesos que trabajará en colaboración con usted para analizar a fondo sus operaciones actuales, identificar cuellos de botella y diseñar un layout de planta que maximice el flujo de trabajo y la productividad. Mediante la implementación de técnicas avanzadas de estudio de tiempo y análisis de procesos, le ayudamos a reducir los tiempos de producción, minimizar los costos y mejorar la calidad de sus productos. Si busca transformar su planta en un espacio altamente eficiente y optimizado, no dude en contactarnos.

Códigos de Barra Globales

Simplifique la expansión de su negocio a nivel global con la obtención de códigos de barra globales. Le guiaremos a través del proceso de adquisición de códigos de barras reconocidos internacionalmente, como los códigos EAN/UPC. Desde la solicitud hasta la asignación y la integración efectiva en sus productos y sistemas, estamos comprometidos en asegurar que su empresa cumpla con los requisitos globales de identificación de productos. Con nuestros conocimientos y experiencia, su empresa estará lista para acceder a mercados internacionales de manera eficiente y exitosa.

Producción Audiovisual para Planta

Capture la esencia de su empresa a través de la producción audiovisual. Nuestro equipo creativo se especializa en la creación de contenido visual impactante que resalta la identidad y los valores de su planta. Desde la conceptualización hasta la postproducción, trabajamos en estrecha colaboración con usted para crear videos que muestren sus instalaciones, procesos y equipo de manera cautivadora. Ya sea para comunicarse con clientes, inversores o empleados, nuestros videos corporativos brindan una perspectiva única y auténtica de su planta, ayudándole a fortalecer su presencia en el mercado y a transmitir su historia de éxito de manera poderosa.

En Solinal, entendemos que cada negocio es único. Por eso, adaptamos nuestras soluciones de asesoría y consultoría para satisfacer sus necesidades específicas y ayudarlo a alcanzar sus objetivos comerciales.

¡Contáctenos hoy mismo y déjenos ser su socio en el éxito de su empresa en la industria de alimentos!

info@solinal.org

+593-992199077

Inspección y Auditoría.

Servicio de Inspección y Auditoría

Nuestro servicio de inspección y auditoría en la industria alimentaria se basa en un riguroso enfoque de control de calidad. Desarrollamos inspecciones exhaustivas en todas las etapas de la cadena de suministro alimentario para garantizar que se cumplan los estándares más estrictos de calidad, seguridad y cumplimiento normativo. Mediante análisis minuciosos y evaluaciones detalladas, identificamos áreas de mejora y oportunidades de optimización en su proceso de producción y suministro. Nuestro compromiso es asegurar que sus productos cumplan con los requisitos reglamentarios y las expectativas del mercado, manteniendo la integridad y la confianza en toda la cadena alimentaria. Esta es una lista de las diferentes inspecciones y auditorías que ofrecemos para su negocio y sus aliados estratégicos:

1. **Auditorías de Cumplimiento Normativo**
   - Verificación de conformidad con regulaciones alimentarias locales e internacionales.
   - Evaluación de prácticas de etiquetado y empaquetado.
   - Revisión de requisitos de trazabilidad y registros.
2. **Auditorías de Calidad y Seguridad Alimentaria:**
   - Evaluación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria reconocidos por GFSI (ISO 22000, FSSC 22000, BRCGS, etc.).
   - Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).
   - Inspección de instalaciones y equipos para garantizar la higiene y seguridad adecuadas.
3. **Auditorías de Proveedores y Cadena de Suministro:**
   - Evaluación de proveedores y subcontratistas para asegurar su cumplimiento con estándares de calidad y seguridad.
   - Verificación de prácticas de buenas prácticas de manufactura (BPM) en proveedores.
4. **Auditorías de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):**
   - Inspección de instalaciones y procesos para asegurar el cumplimiento de BPM.
   - Evaluación de condiciones de manipulación y almacenamiento de alimentos.
5. **Auditorías de Certificación Orgánica y Sostenibilidad:**
   - Verificación del cumplimiento con estándares orgánicos y prácticas sostenibles.
   - Evaluación de la cadena de suministro y producción sustentable.
6. **Auditorías de Preparación ante la FDA:**
   - Inspección de instalaciones y procesos para asegurar el cumplimiento de los códigos federales de FDA
   - Verificación de cumplimiento de BPM basado en FDA
7. **Auditorías de Evaluación de Cumplimiento FSMA:**
   - Evaluación de cumplimiento de la ley FSMA.
   - Inspección de cumplimiento para la Defena y contra la Adulteración Intencional.
8. **Auditorías de Transporte y Distribución:**
   - Verificación de condiciones adecuadas de transporte y almacenamiento de alimentos.
   - Evaluación de prácticas de distribución y manipulación segura.
9. **Auditorías de Responsabilidad Social y Ética:**
   - Evaluación del cumplimiento de estándares éticos y de responsabilidad social en la producción.
   - Verificación de condiciones de trabajo justas y sostenibles en la cadena de suministro.
10. **Auditorías de Análisis de Riesgos y Vulnerabilidades:**
    - Identificación de riesgos y vulnerabilidades en la cadena de suministro.
    - Evaluación de medidas para prevenir la adulteración y el fraude alimentario.

info@solinal.org
+593-992199077

Certificación.

Servicio de Certificación

Certificación de Sistemas de Gestión y Productos

Nuestra dedicación a la excelencia se refleja en nuestro servicio de certificación integral. Con un enfoque minucioso y basado en estándares reconocidos internacionalmente, certificamos sistemas de gestión y productos que cumplen con los más altos niveles de calidad, seguridad y conformidad. Nuestro equipo de expertos, con una vasta experiencia en diversas industrias, evalúa rigurosamente sus procesos y productos, verificando su cumplimiento con las normativas y requisitos específicos. Al elegir nuestro servicio de certificación, el sello de aprobación que proporcionamos es una prueba visible de su compromiso con la calidad y la confianza en el mercado global.

Nuestro compromiso es asegurar la calidad y seguridad en cada paso de su proceso alimentario. Ofrecemos una certificación integral que abarca Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y la norma ISO 22000. Nuestro equipo de expertos trabaja en estrecha colaboración con su empresa para evaluar y mejorar sus procesos, garantizando la inocuidad de los alimentos desde la producción hasta el consumo final.

A través de evaluaciones detalladas y rigurosas, verificamos el cumplimiento con las regulaciones y estándares más estrictos en seguridad alimentaria. Nuestra certificación no solo valida sus prácticas, sino que también fortalece su confianza en la calidad y seguridad de sus productos. Con nuestra experiencia en la industria y enfoque en la excelencia, le proporcionamos una ventaja competitiva en un mercado donde la seguridad y la conformidad son esenciales. Con nuestra certificación, su negocio demuestra su compromiso con la seguridad alimentaria y la satisfacción del consumidor.

Ventajas al Certificarse

Cumplimiento Normativo Confiable: La certificación en sistemas de gestión de seguridad alimentaria asegura que su empresa cumple con las regulaciones y estándares más estrictos de seguridad alimentaria, lo que reduce el riesgo de infracciones legales y sanciones.

Mejora de Calidad: Implementar sistemas como BPM, HACCP o FSSC 22000 permite mejorar la calidad de los productos y procesos, lo que conduce a una mayor satisfacción del cliente y a la fidelización.

Reducción de Riesgos: La identificación y control de peligros en la producción alimentaria, como lo requiere el HACCP, reduce la posibilidad de contaminación y enfermedades transmitidas por alimentos, minimizando los riesgos para los consumidores y la reputación de su empresa.

Eficiencia en Procesos: La implementación de sistemas de gestión optimiza los procesos de producción, reduciendo el desperdicio y aumentando la eficiencia general, lo que puede llevar a ahorros significativos en costos.

Acceso a Mercados Exigentes: Muchos mercados y cadenas de suministro exigen certificaciones en seguridad alimentaria. Obtener estas certificaciones amplía su acceso a oportunidades de negocio y aumenta su competitividad en el mercado.

Confianza del Consumidor: Una certificación en seguridad alimentaria demuestra su compromiso con la salud y seguridad de los consumidores, generando confianza en sus productos y marca.

Mejora de la Imagen de Marca: La certificación resalta su enfoque en la calidad y la seguridad, mejorando su imagen corporativa y la percepción de su marca en el mercado.

Reducción de Incidentes: Los sistemas de gestión de seguridad alimentaria ayudan a prevenir incidentes y crisis relacionadas con la seguridad de los alimentos, protegiendo su reputación y evitando costos asociados a retiradas de productos.

Preparación para el Futuro: La seguridad alimentaria es una prioridad creciente en la industria. La certificación lo prepara para desafíos futuros y demuestra su adaptabilidad a las tendencias y requisitos emergentes.

info@solinal.org
+593-992199077

Conversemos

Sede de Operaciones
Calle Primera 107 y Bálsamos
Urdesa, Guayaquil 090507
Ecuador
+593-992199077
info@solinal.org

Sede Financiera
228 Park Avenue South
New York, NY 10003
United States
+1 (718) 618-4839
factura@solinal.org