

Diseño e Implantación de Sistemas de Gestión y Protocolos de Buenas Prácticas

Sistema de Gestión de Calidad según Normas ISO (ISO 9001:2008).

Sistema de Gestión de Medioambiente, según Normas ISO (ISO 14001:2004) o según Reglamento Europeo de Ecogestión y Ecoauditorías (EMAS).

Sistema de Gestión para acreditar Competencia de Laboratorios de ensayo y calibración según Normas ISO (ISO 17025:2005).

Protocolo de Buenas Prácticas de Laboratorio.

Protocolo GLOBALGAP (Buenas Prácticas Agrícolas).

Sistema APPCC (Sistema de autocontrol de la seguridad alimentaria).

Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos según Normas ISO (ISO 22000:2005) .

Sistemas de Seguridad Alimentaria según estándares internacionales IFS (IFS Food) y BRC (Global Standard for Food Safety).

Sistema de Gestión de Seguridad de la Información, según Normas ISO (ISO/IEC 27001:2007)

Sistema de Gestión de Calidad según Normas ISO (ISO 9001:2008): dirigida a todo tipo de empresas, cualquiera sea su tamaño y actividad, pudiendo resultar diferentes los tiempos a dedicar según la complejidad de los procesos.

Sistema de Gestión de Medioambiente, según normas ISO (ISO 14001:2004) o según Reglamento Europeo de Ecogestión y Ecoauditorías (EMAS): dirigida a todo tipo de empresas, cualquiera sea su tamaño y actividad. Para la planificación, son tenidos en cuenta además del estándar (ISO o EMAS), las características de sus actividades, sus recursos y su compromiso con el medioambiente, a fin de obtener un sistema que cumpliendo con las normas de referencia, sea un reflejo del compromiso de cada empresa con el Medioambiente.

Sistema de Gestión para acreditar competencia de laboratorios de ensayo y calibración según Normas ISO (ISO 17025:2005): dirigida a todas las organizaciones que realizan ensayos o calibraciones, independiente de la cantidad de empleados o de la extensión del alcance de las actividades. A diferencia de los estándares anteriores que permiten su certificación, éste conlleva a una acreditación (reconocimiento formal) por una tercera parte, de la competencia técnica de una entidad para realizar ensayos y calibraciones, incluido el muestreo.

Protocolo de Buenas Prácticas de Laboratorio: dirigido a laboratorios que quieran demostrar el buen hacer de sus métodos o ensayos.

Protocolo GLOBALGAP (Buenas Prácticas Agrícolas): destinada a productores primarios (desde producción hasta manejo post-cosecha en finca; no incluye procesamiento de alimentos ni empacadoras externas).

Sistema APPCC (Sistema de autocontrol de la seguridad alimentaria): a diferencia de los demás que son voluntarios, éste es de obligado cumplimiento, dirigido a empresas de la industria alimentaria.

Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos según Normas ISO (ISO 22000:2005): aplicable a todas las organizaciones involucradas en cualquier aspecto de la cadena alimentaria, independiente de su tamaño.

Sistemas de Seguridad alimentaria según estándares internacionales IFS (IFS Food): destinado a proveedores/fabricantes de productos alimentarios que elaboran o envasan a granel, de cualquier país de origen y que provean a minoristas alemanes o franceses; y BRC (Global Standard for Food Safety): aplicable a empresas de transformación de alimentos, de productos primarios que sufran alguna manipulación y de productos alimentarios o ingredientes para restauración o catering; sólo minoristas de cualquier país de origen para mercado británico.

Sistema de Gestión de Seguridad de la Información, según normas ISO (ISO/IEC 27001:2007): dirigida a todo tipo de empresas, cualquiera sea su tamaño y actividad.

Argentia planifica los servicios de consultoría, conjuntamente con el cliente, a la medida y requerimientos de cada empresa, teniendo en cuenta las necesidades reales en cada caso, las características de la empresa, el producto o servicio que ofrece, la metodología de trabajo, sus clientes, la norma de referencia, la preparación del personal y tiempos requeridos para el aprendizaje, los recursos disponibles.

Así, es posible ofrecer a cada empresa un Sistema de Gestión propio y personalizado, sin imponer soluciones estandarizadas, que no aportan valor.

Los trabajos se desarrollan en equipo, siendo el consultor quien lidera el diseño, la formación y la implantación del Sistema de Gestión y la empresa lleva a cabo el establecimiento y la implementación práctica y se prepara para su uso diario como una herramienta de mejora continua, tras conseguir la certificación.