

*innovación
autenticidad confianza
laboratorios tecnología
seguridad alimentaria
alimentación saludable
medio ambiente
calidad*

GRUPO
ANALIZA
calidad

GRUPO ANALIZA CALIDAD

LABORATORIOS

SEDE CENTRAL:
ANALIZA CONTROL DE CALIDAD, S.L.
Centro Europeo de Empresas e Innovación
Módulos 28-29. Aeropuerto de Burgos. 09007 Burgos
Tel. 947 041 479 - Fax. 947 041 480
info@analizacalidad.com
www.analizacalidad.com
@AnalizaCalidad

DELEGACIÓN MADRID
Avd. Castilla, 32 Nave 56
28830 San Fernando de Henares. Madrid
Tel. 916 559 833 - Fax. 916 559 846
madrid@analizacalidad.com
@AnalizaMadrid

DELEGACIÓN BARCELONA
C/ Electrónica 19, planta 8, portal D (Edifici Guixeres)
Pl. Les Guixeres, 08915 Badalona
Tel. y Fax: 933 954 333
barcelona@analizacalidad.com
@Analizabcn

DELEGACIÓN ZAMORA, SANILAB CALIDAD
C/ Ronda de Santa Ana, 5 bajo
49005 Zamora
Tel. y Fax: 980 161 030
sanilab@analizacalidad.com
www.sanilabcalidad.es
@sanilabzamora

DELEGACIÓN EXTREMADURA, HIDROMANTE CALIDAD
C/ Isaac Peral, 15. Pol. Ind. Sepes
10600 Plasencia - Cáceres
Tel. 927 414 181
hidromante@analizacalidad.com

DELEGACIÓN LEVANTE, AKLABS CALIDAD
C/ Mare de Deu de Gracia, 6F - 31 bajo
Vila-real 12540 (Castellón)
Tel. 964 500 365
aklabs@analizacalidad.com
www.laboratoriosquilab.com
@InfoAKLABS

EOLISA LABORATORIOS
C/San José 18
22120 Siétamo (Huesca)
www.eolisa.com
@EolisaAnaliza

DELEGACIONES COMERCIALES

DELEGACIÓN VALLADOLID
CENTROLID Av.del Euro, 7. Edif. B, Of 209
47009 Valladolid
Tel. y Fax: 983 141 638
valladolid@analizacalidad.com
@AnalizaCalidadV

DELEGACIÓN ANDALUCÍA
Crta. San Isidro, s/n
14670 Valenzuela - Córdoba
Tel. 957 113 201
andalucia@analizacalidad.com

DELEGACIÓN VALENCIA
Tel. 963 211 220

DELEGACIÓN ZARAGOZA
Avd. de las Estrellas, 19 Local
50012 Zaragoza

PAISES

Colombia
Italia
Holanda
Turquía

CONSULTORÍA - FORMACIÓN

AUDITAR CALIDAD CONSULTORES
Avd. Castilla, 32 Nave 56
28830 San Fernando de Henares. Madrid
Tel. 917 401 731 - 916 559 833 - Fax. 916 559 846
auditarcalidad@analizacalidad.com
www.auditarcalidadconsultores.com
@AuditarCalidadC

FORMEAM - GARANTIZA
CENTROLID Av.del Euro, 7. Edif. B, Of 209
47009 Valladolid
Tel. y Fax: 983 141 638
formeam@analizacalidad.com
www.garantizasl.com
@Formeam



Acreditaciones de nuestro Laboratorio Central (Burgos):- Laboratorio acreditado por ENAC según la norma ISO 17025/2005, según el certificado 552/LE1225:

- análisis físico-químicos y microbiológicos en alimentos, piensos y materias primas.
- Laboratorio acreditado por ENAC según la norma ISO 17025/2005, según certificado 552/LE1225:
 - análisis físico-químicos y microbiológicos en Aguas (consumo, residuales, continentales, etc.)

Acreditaciones de Analiza Calidad Madrid:

- Laboratorio acreditado por ENAC según la norma ISO 17025/2005, según el certificado 1013/LE1770 en: alimentos, piensos y materias primas.
- Homologado como Official Analyst to GAFTA.

Otras Homologaciones:

- Certificación ISO 9001 como Grupo ANALIZA CALIDAD. Laboratorios: Burgos, Madrid, Zamora, Castellón, Cáceres, Barcelona.
- Analiza Control Calidad:
 - Autorizado para análisis de SANDACH.
 - Autorizado para análisis de muestras de autocontrol de Salmonella (Plan Sanitario Avícola) Ministerio de Agricultura.
 - Autorizado para control oficial a la Unión Aduanera. Ministerio de Sanidad
 - Entidad Colaboradora de la Administración Hidráulica. Nº de Expediente: EC 09911





innovación
autenticidad confianza
laboratorios tecnología
seguridad alimentaria
alimentación calidad
saludable
medio ambiente

■ *Presentación*

■ *Calidad Alimentaria*

■ *Seguridad Alimentaria*

■ *Medio Ambiente*

■ *Grupo*





El Grupo Analiza Calidad es una agrupación de empresas del sector servicios, cuyo objetivo es dar apoyo integral tanto público como privado, desde los diversos ámbitos de actuación que desarrolla.

Dicho apoyo persigue la mejora de la competitividad y el fomento de la modernización y diversificación de las empresas, así como establecer las pautas necesarias para satisfacer los criterios de calidad que cada vez y en mayor medida vienen imponiéndose a través de las demandas de los propios clientes y de las administraciones públicas.

Desarrollamos nuestros servicios de análisis y asesoría-consultoría en los ámbitos Agropecuario, Alimentario, Medioambiental e Industrial.

A principios del año 2002 se llevó a cabo la creación de ANALIZA Control de Calidad, S.L., con la presencia de profesionales con una dilatada experiencia profesional y con la ventaja de contar con un nuevo proyecto enfocado fundamentalmente a la satisfacción de nuestros clientes.

*Con ello se creó la enseña de nuestro Grupo y no es más que nuestra Marca:
ANALIZA CALIDAD.*

En la actualidad el Grupo empresarial, trata de llegar a todos sus clientes de las distintas comunidades del territorio nacional y por ello cuenta con varias delegaciones para que la cercanía pueda ser un factor competitivo en calidad y servicio.

Analiza Calidad intenta difundir los estándares de calidad a otros países como Colombia, Italia, Holanda, Turquía, etc.

Laboratorio.

Se desarrolla una labor analítica para el control de los productos y/o la verificación del cumplimiento de la legislación de los productos y de las empresas y organizaciones.

Esta labor se desarrolla, principalmente en tres sectores, que a continuación se explica de una manera breve:

- **Alimentario:** Realizando análisis microbiológico, físico-químico y sensorial de todos los productos acabados y sus materias primas además de otros productos que tengan su influencia dentro de la cadena de elaboración de los alimentos. Presencia de contaminantes.
- **Sector Agronómico:** Realizando análisis físico-químico de pesticidas, percloratos, suelos, abonos, análisis foliares, además de otras materias importantes dentro del sector.
- **Agropecuario:** Realizando análisis microbiológico y físico-químico de materias primas y piensos para el consumo animal, abonos y fertilizantes además de otras materias importantes dentro del sector. Análisis de residuos de contaminantes.
- **Medioambiental e industrial:** Caracterización de aguas residuales, emisiones atmosféricas, residuos sólidos, plásticos y derivados, metales y aleaciones, productos químicos, disolventes industriales, carburantes...
- **Farmacéutico:** Análisis de mezclas medicamentosas, caracterización físico-química de medicamentos, plantas y materias primas.

Formación.

Analiza Calidad se ha posicionado como un fuerte referente en la formación de las empresas comprometidas con la calidad y seguridad alimentaria y el medio ambiente, consolidándose también, en otras áreas relacionadas con las actividades de normalización y certificación desarrolladas por Analiza Calidad.

Cada año Analiza Calidad formación refuerza su amplia oferta formativa con nuevos programas que dan respuesta a los continuos cambios que se producen en el ámbito empresarial.

También desarrollamos cursos de formación del personal y del agricultor, como por ejemplo: Higiene y Seguridad, Uso de Pesticidas, Control de Plagas, Métodos de protección de cosechas, etc.

Asesores - Consultoría.

Las auditorías se realizan para evaluar los sistemas de seguridad alimentaria implantados en la empresa y proporcionar a la misma un conocimiento de su situación. El papel fundamental de la consultoría es mostrar el camino para conseguir una seguridad, inocuidad y buen hacer en nuestra empresa.

Entre los diferentes objetivos, podemos encontrar los siguientes:

- Identificar y documentar el grado de cumplimiento de la normativa aplicable a la empresa.
- Determinar los problemas derivados del proceso de producción y definir las líneas de actuación para llevar a cabo acciones correctoras.
- Ayudar a la dirección sobre cómo mejorar en la gestión de la seguridad alimentaria.
- Mejorar el nivel general de concienciación en higiene alimentaria.
- Determinar las áreas de riesgo potencial para garantizar la seguridad e higiene.
- Mejorar el sistema de gestión de riesgos.
- Evaluar la capacidad de los sistemas implantados.



Calidad Alimentaria

La Calidad Alimentaria, en respuesta a la premisa de protección del consumidor, de garantizar la máxima transparencia en la oferta alimentaria y la defensa en las transacciones comerciales.

¿Qué es la calidad alimentaria?

La calidad de los alimentos es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores. Estas cualidades incluyen tanto las percibidas por los sentidos (cualidades sensoriales): sabor, olor, color, textura, forma y apariencia, tanto como las higiénicas y químicas.

La calidad de los alimentos es una de las cualidades exigidas a los procesos de manufactura alimentaria, debido a que el destino final de los productos es la alimentación humana y los alimentos son susceptibles en todo momento de sufrir cualquier forma de contaminación. Muchos consumidores requieren que los productos sean manipulados de acuerdo con ciertos estándares, particularmente desean conocer los ingredientes que poseen, debido a una dieta, requerimientos nutricionales (Helal, kosher, vegetarianos), o condiciones médicas (como puede ser la diabetes, o simplemente alergias o intolerancias alimentarias).

La calidad que ofrecemos de nuestros servicios a los clientes es el sello distintivo de nuestro éxito empresarial.

Calidad Alimentaria

¿Por qué elegir Analiza Calidad?

La calidad de los alimentos tiene como objeto no sólo las cualidades sensoriales y sanitarias, sino también la trazabilidad de los alimentos durante los procesos industriales que van desde su recolección, hasta su llegada al consumidor final.

Y por ello, desde Analiza Calidad, verificamos el cumplimiento de las normas legales, mediante actuaciones de inspección y control de los productos alimenticios en las distintas fases de producción, fabricación, importación, almacenamiento, transporte y distribución.

Calidad de los alimentos

- Calidad sensorial
- Calidad organoléptica
- Calidad nutricional
- Calidad sanitaria
- Calidad tecnológica
- Calidad económica

Calidad Sensorial

- Propiedades organolépticas (visuales, olfativas, gustativas, tacto y sonido)
- Digestivas, son las que se experimentan después de haber ingerido el alimento. Pesadez, plenitud, placer...

Calidad nutricional

- Aptitud de los alimentos para satisfacer las necesidades del organismo en términos de energía y nutrientes.
- Necesidades nutricionales específicas.
- Lugar que dicho alimento va a ocupar en la alimentación.
- Sinergias e interacciones con otros alimentos.
- Existencia de elementos que puedan modificar el porcentaje o la actividad de algunos de los nutrientes.

Calidad Higiénica

- Conformidad del producto respecto a unas especificaciones o normas cuyo objetivo es combatir el fraude y garantizar la salubridad de los productos.
- Presencia de ciertos contaminantes o sustancias indeseables.
- Un adecuado tratamiento térmico.
- Adecuadas condiciones de almacenamiento.

Calidad de servicio

- | | |
|-------------------------|---|
| Qué ofrece la industria | - Estabilidad del producto |
| | - Vida útil de los alimentos |
| Para el consumidor | - Adecuación para su uso (manzanas para sidra, harina para panificación...) |
| | - Novedades tecnológicas |
| | - Factores psicológicos (consumo) |





Seguridad Alimentaria

¿Qué es la seguridad alimentaria?

Servicios que ofrecemos

Cuidamos de los alimentos que cuidan de ti

Seguridad Alimentaria

Obtener una seguridad alimentaria es una responsabilidad de todos.

Por eso desde Analiza Calidad creemos que la dirección a la que nos dirigimos es la misma.

¿Qué es la seguridad alimentaria?

Según la Food and Agriculture Organization, “Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.” (Cumbre Mundial sobre la Alimentación, 1996)

Esta definición, comúnmente aceptada, señala las siguientes dimensiones de la seguridad alimentaria:

- **Disponibilidad de alimentos:** La existencia de cantidades suficientes de alimentos de calidad adecuada, suministrados a través de la producción del país o de importaciones (comprendida la ayuda alimentaria).

- **Acceso a los alimentos:** Acceso de las personas a los recursos adecuados (recursos a los que se tiene derecho) para adquirir alimentos apropiados y una alimentación nutritiva. Estos derechos se definen como el conjunto de todos los grupos de productos sobre los cuales una persona puede tener dominio en virtud de acuerdos jurídicos, políticos, económicos y sociales de la comunidad en que vive (comprendidos los derechos tradicionales, como el acceso a los recursos colectivos).

- **Utilización:** Utilización biológica de los alimentos a través de una alimentación adecuada, agua potable, sanidad y atención médica, para lograr un estado de bienestar nutricional en el que se satisfagan todas las necesidades fisiológicas. Este concepto pone de relieve la importancia de los insumos no alimentarios en la seguridad alimentaria.

- **Estabilidad:** Para tener seguridad alimentaria, una población, un hogar o una persona deben tener acceso a alimentos adecuados en todo momento. No deben correr el riesgo de quedarse sin acceso a los alimentos a consecuencia de crisis repentinas (por ej., una crisis económica o climática) ni de acontecimientos cíclicos (como la inseguridad alimentaria estacional).

De esta manera, el concepto de estabilidad se refiere tanto a la dimensión de la disponibilidad como a la del acceso de la seguridad alimentaria.

Nuestra experiencia te permite confiar en nosotros
Nuestro objetivo, tu seguridad





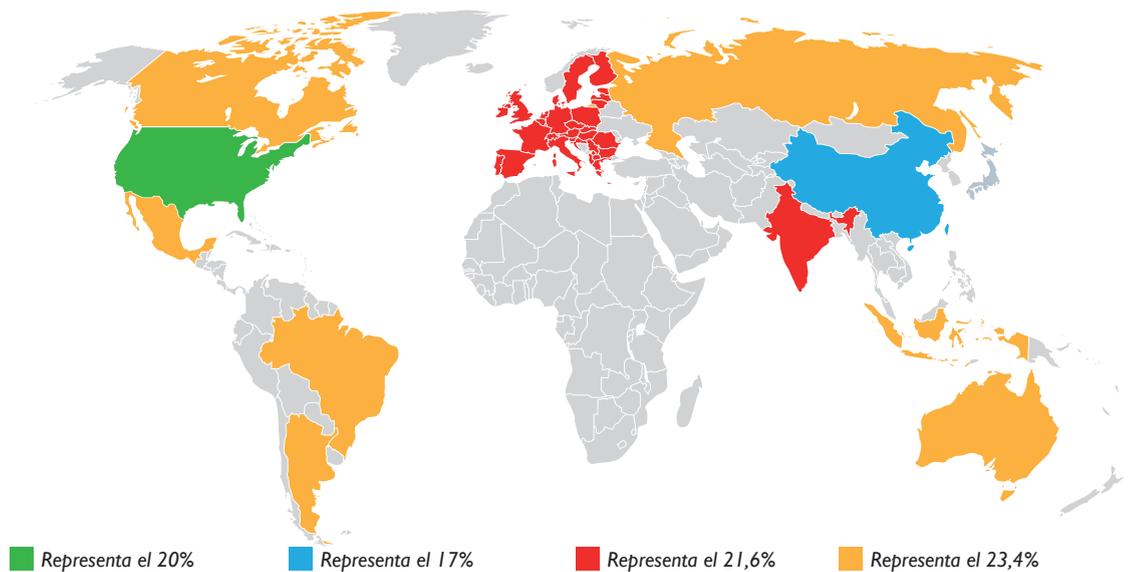
Servicios que ofrecemos

En el campo de la alimentación la seguridad es un factor prioritario, por ello Analiza Calidad ofrece un completo catálogo de asesoramiento, implantación y seguimiento, de una amplia gama de servicios, que van desde la implantación de un sistema de autocontrol en la industria alimentaria (APPCC) pasando por normas de calidad ISO 9001 hasta todos aquellos referenciales de calidad y seguridad alimentaria encaminados a conseguir la inocuidad de sus productos suministrados.

Normas tales como IFS/BRC, ISO 22000, FSSCC 22000 y Global Gap para la producción controlada de frutas y hortalizas, y Lista Marco para la exportación de productos cárnicos a países terceros.

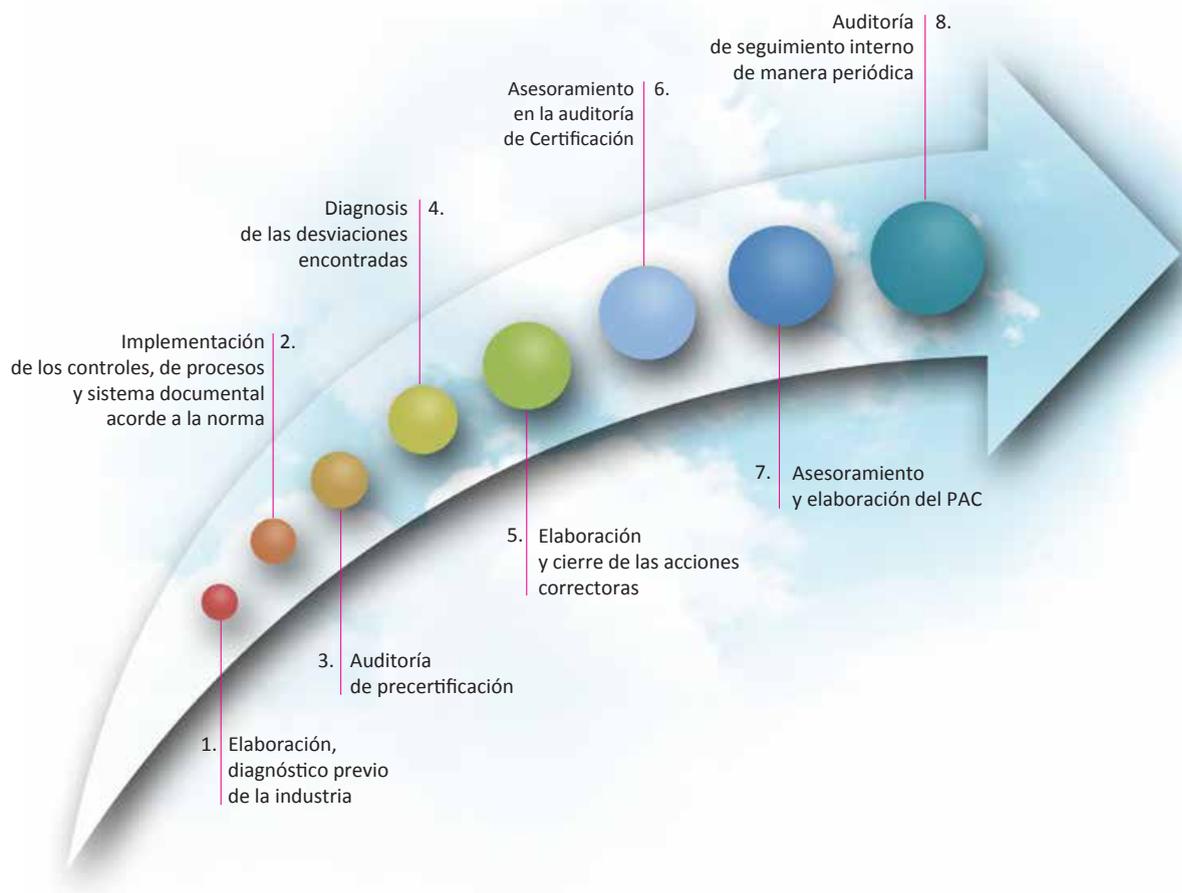
Actualmente hemos aplicado nuestra lista de servicios ofreciendo nuestro asesoramiento a empresas encargadas de la fabricación de plásticos alimentarios acorde a los requerimientos de la IFS PacSecure.

Países con mayor producción de alimentos 81% del total mundial. Fuente MAGRAMA 2012



Seguridad Alimentaria

Implantación de normas de calidad y seguridad alimentaria





Medio Ambiente

Interacción hombre - Medio Ambiente

Servicios que ofrecemos

Medio Ambiente

Minimizar el impacto ambiental es una responsabilidad de todos.

Todo el Grupo Analiza Calidad presenta su compromiso en dicho objetivo.

Interacción Hombre - Medio Ambiente

Gran parte de los problemas ambientales actuales presentan una influencia antropogénica, término referido a los efectos, procesos o materiales que son el resultado de actividades humanas.

Aunque en un principio coincidiéramos en que las alteraciones del medioambiente estarían principalmente relacionadas con la industrialización, no hay que descartar la influencia directa del hombre sobre el medio ambiente: producción de energía, actividades agrícolas, eliminación de residuos, entre otros.

Es nuestra responsabilidad prevenir, evitar y reparar los daños medioambientales, entendiendo como tal:

- *Daños a las especies y sus hábitats.*
- *Daños a las aguas, tanto en el estado ecológico, químico y cuantitativo de las masas de agua superficiales o subterráneas.*
- *Los daños a la ribera del mar y de las rías.*
- *Los daños al suelo, es decir, cualquier contaminación del suelo que suponga un riesgo significativo de que se produzcan efectos adversos para la salud humana o para el medio ambiente debidos al depósito, vertido o introducción directos o indirectos de sustancias, preparados, organismos o microorganismos en el suelo o en el subsuelo.*

La necesidad de proteger el medio ambiente se tiene que convertir en hechos, no meramente en palabras.

Servicios que ofrecemos

El GRUPO ANALIZA CALIDAD cuenta con los equipos técnicos de última generación y un equipo humano de dilatada experiencia para realizar: Análisis de Aguas residuales, Aguas de Consumo Humano, Aguas Continentales, Aguas de piscina, Análisis de lodos, Análisis de Suelos (tanto contaminados como agrícolas), y caracterización de residuos. Abarca también todo el asesoramiento técnico, consultoría y formación siempre bajo los más estrictos controles de calidad.

Auditar Calidad Consultores, empresa del GRUPO ANALIZA CALIDAD ofrece sus servicios para asesorar, aconsejar y ayudar a la implantación de un sistema de gestión medioambiental bajo Norma UNE-EN-ISO 14001, que se adapte a la empresa y que se realice bajo los requisitos de dicha norma.





Grupo Analiza Calidad

El Grupo Analiza Calidad es una agrupación de empresas del sector servicios que desarrolla su actividad en diferentes ámbitos de actuación, Laboratorio, Asesores-Consultores, Formación y Auditoría. Tiene sedes repartidas por todo el territorio nacional.

En los laboratorios incorporamos a prestigiosos profesionales y las últimas tecnologías dando respuesta a sus necesidades de análisis: físico-químico, microbiológico y sensorial. Realizando un control exhaustivo de los alimentos así como de los factores que participan en su elaboración, con el fin único de ofrecer unos productos seguros y de calidad a los consumidores.

Grupo Analiza Calidad



En formación el Grupo Analiza Calidad promueve las técnicas para el desarrollo de sistemas de gestión en las organizaciones y la capacitación en competencias de dirección y especialización técnica. Formación presencial, a distancia y On Line a través de nuestra Plataforma de Formación. Metodología flexible basada en una plataforma colaborativa sujeta a las últimas tendencias del e-learning 2.0



Respecto a la asesoría-consultoría, nuestro objetivo es contribuir a la mejora en la gestión de las empresas. Trabajamos con un enfoque global y multidisciplinar y nuestros valores se centran en los siguientes aspectos fundamentales: Proximidad, calidad, innovación, ética profesional y cualificación y técnica de nuestros equipos.

El Grupo Analiza Calidad posee una amplia y dilatada experiencia en el sector agroalimentario, y aporta un equipo de personas multidisciplinarios y especialistas en los diferentes subsectores alimentarios con el fin de otorgarle esos valores y el reconocimiento de nuestra experiencia a sus productos y a su empresa, a través de la inspección, asistencia técnica y auditoría.

www.analizacalidad.com

www.auditarcalidadconsultores.es

www.garantizasl.com

www.aklabs.es

www.sanilabcalidad.es

Tenemos presencia en Redes Sociales donde llegamos a muchos usuarios que nos siguen. Estamos en Facebook, Twitter y tenemos un perfil de empresa en la red profesional LinkedIn, en la cual tenemos además un grupo donde la gente debate sobre temas relevantes en la calidad y seguridad alimentaria. LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/analiza-calidad>
Hemos creado un Blog corporativo del Grupo donde semanalmente colgamos nuevas entradas en relación a calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente.

Blog de Analiza Calidad <http://analizacalidad.wordpress.com>