



Asesorías, Consultorías y Auditorías Técnicas
Especialistas en la industria de alimentos, bebidas y
laboratorios

- ◆ **Calidad | Normatividad | INVIMA | Sistemas de Gestión**
- ◆ **Soluciones prácticas con enfoque técnico y regulatorio**

NUESTRO EQUIPO

Diana Silva
GERENTE GENERAL



Juan Pedreros
CONSULTOR SENIOR

Cristhian Gaona
**LIDER DE GESTION FINANCIERA
Y DESARROLLO DIGITAL**



¿Quiénes somos?



Somos una empresa especializada que ofrece servicios de asesorías, consultorías y capacitaciones a la industria de alimentos y bebidas en Colombia a través de distintas líneas de negocio. Además de ofrecer nuestra propia línea de productos como lo son Aceites prensados en frío, encurtidos y muchos más.

VISIÓN

Trabajamos para consolidar una empresa rentable, dinámica, con un alto nivel de fidelización de sus clientes y una amplia red de aliados.

MISIÓN

En ARANYA enfocamos nuestro amor y ciencia para brindar soluciones que aporten valor a colaboradores y clientes, de forma práctica y responsable con el planeta.

VALORES

Creemos en la integridad como el eje principal de todo lo que hacemos. Estamos comprometidos con la calidad, la solidaridad y el espíritu innovador.

Líneas de Negocio

En ARANYA SAS estructuramos nuestros servicios en tres líneas de negocio que responden a las necesidades más apremiantes del sector de alimentos y bebidas. Cada línea está respaldada por un equipo técnico multidisciplinario con experiencia en la aplicación práctica de normativas, garantía de inocuidad y cumplimiento regulatorio:

CONSULTORÍA TÉCNICA Y NORMATIVA

Acompañamos a las empresas en el cumplimiento de requisitos sanitarios, diseño e implementación de sistemas de gestión de calidad, obtención y renovación de registros sanitarios ante INVIMA, desarrollo documental (manuales, fichas técnicas, POES, PPR), cumplimiento del impuesto saludable, y certificaciones asociadas a contenidos de sodio.

AUDITORÍAS Y CERTIFICACIONES

Realizamos auditorías internas y externas bajo esquemas internacionales (FSSC 22000, ISO 22000, ISO 9001, ISO 17025, entre otros), auditorías de diagnóstico para preparación ante certificaciones o inspecciones oficiales, y acompañamiento en la gestión del sistema de calidad desde un enfoque preventivo y correctivo.

DESARROLLO Y REFORMULACIÓN DE PRODUCTOS

Asesoramos en la formulación de nuevos productos alimenticios, reformulaciones para cumplir con normativas nutricionales (reducción de sodio, azúcares, grasas), e integración de ingredientes innovadores como aceite de cannabis (HEMP).



CONSULTORÍA Y ASESORÍA EN NORMATIVIDAD Y CALIDAD

¿Aún no tienes tu registro o concepto INVIMA? ¿Tus documentos anteriores no cumplieron con las expectativas? ¿Necesitas claridad sobre los requerimientos normativos para la producción de alimentos y bebidas en Colombia? ¿Recibiste un requerimiento y necesitas responderlo con precisión para evitar sanciones?

ARANYA SAS te ofrece:

1

Apoyo experto y acompañamiento completo en procesos regulatorios y de calidad.

2

Elaboración y validación de manuales de calidad.

3

Desarrollo de diagramas de procesos claros, estructurados y auditables.

4

Implementación de Programas Prerrequisito (PPR) y POES ajustados a la realidad de tu planta.

Sistema de Gestión de Calidad (SGC)

Si tu organización busca certificarse o fortalecer su sistema de calidad, te acompañamos en la implementación de:



**CONCEPTO HIG-
CONCEPTO
HIG \ U00I9NICO
FAVORABLE DEL
INVIMA**



**HACCP (ANÁLISIS DE
PELIGROS Y PUNTOS
CRÍTICOS DE
CONTROL)**



**ISO 22000 Y FSSC
22000 (V6)**



**FISMA (FOOD SAFETY
MODERNIZATION ACT
- USA)**



**BUENAS PRÁCTICAS
DE MANUFACTURA
(BPM)
BUENAS PRÁCTICAS
DE HIGIENE (BPH)**

Nuestro diagnóstico permite cerrar brechas, anticiparse a hallazgos y garantizar conformidad.



Auditorías Internas y de Diagnóstico

Realizamos auditorías internas con enfoque correctivo y preventivo bajo los siguientes esquemas:



INTERNAL AUDITS
AND DIAGNOSTICS

01 FSSC 22000 V6

02 ISO 22000:2018

03 ISO/TS 22002-1:2009

04 ISO/IEC 17025:2017
(laboratorios)

05 ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018 (HSEQ)

06 FLORVERDE
(ASOCOLFLORES – sector ornamental)

GESTIÓN DE TRÁMITES INVIMA

Te asesoramos en la gestión integral ante el INVIMA:



01

Clasificación del tipo de trámite según nivel de riesgo (alto, medio, bajo)

03

Notificaciones sanitarias

05

Certificados de venta libre, de agotamiento de empaque, apostilla de documentos, certificados de no obligatoriedad

02

Registros sanitarios

04

Renovaciones y modificaciones

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

La ficha técnica es la carta de presentación del producto ante clientes y autoridades. Contiene información esencial para el registro, exportación y comercialización.



1

Composición
detallada del
producto.



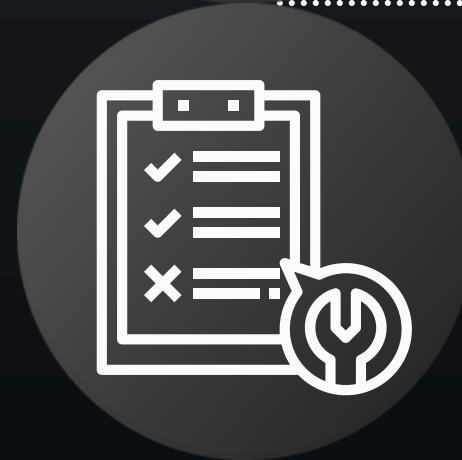
2

Parámetros de
calidad.



3

Condiciones de
almacenamiento.



4

Indicaciones
normativas.

TABLAS NUTRICIONALES Y ROTULADO

La normatividad puede ser ambigua o sujeta a interpretaciones. Te ayudamos a:



Verificar cumplimiento normativo del etiquetado

A circular icon containing a detailed 'Nutrition Facts' table with columns for nutrients and their values/percentages.

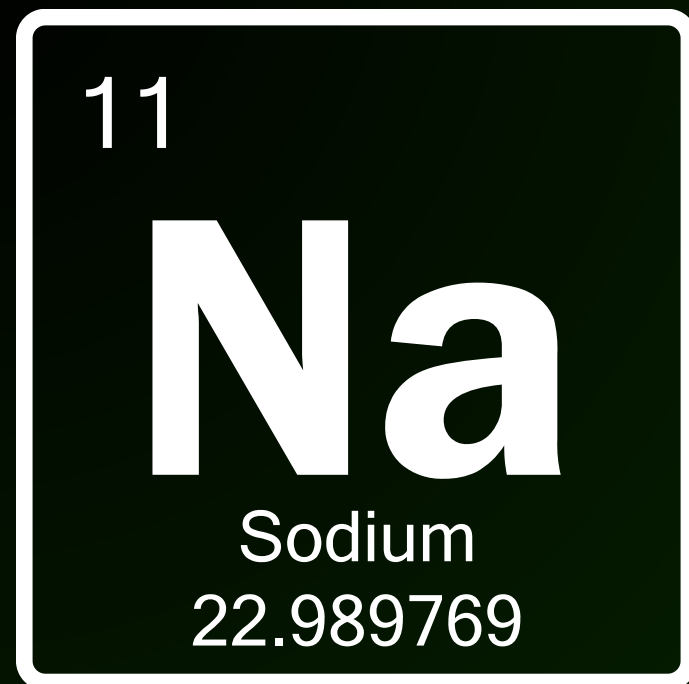
Nutrition Facts	
Serving Size Serving Per Container	
Amount per serving	
Calories	Calories from Fat
% Daily Value*	
Total Fat	
Saturated Fat	0 g 0 %
Trans Fat	0 g 0 %
Cholesterol	0 g 0 %
Sodium	0 g 0 %
Total Carbohydrate	0 g 0 %
Dietary Fiber	0 g 0 %
Sugar	0 g 0 %
Protein	0 g 0 %
Vitamin A	0 %
Calcium	0 %
Iron	0 %
Vitamin C	0 %

*Percent Daily values are based on a diet of 2,000 calories. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

Cálculo nutricional respaldado por laboratorio y referencia internacional



Asesoría para el uso correcto de sellos frontales (alto en sodio, azúcares, grasas)



SODIO — REGLAMENTO TÉCNICO

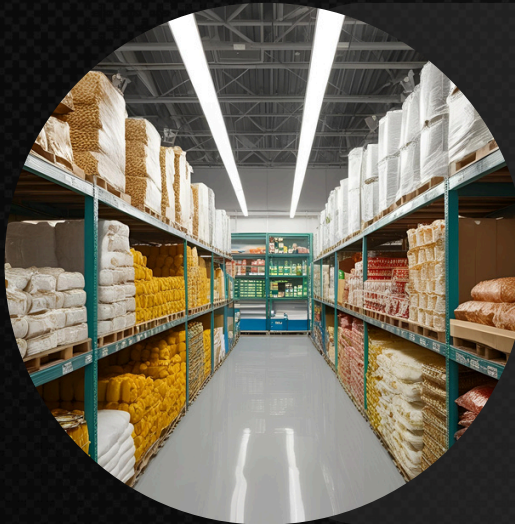
Te asesoramos para cumplir con el reglamento de sodio:

- Identificación de productos que aplican.
- Ajuste de formulaciones y procesos.
- Certificación de producto conforme a ISO 17065 y 17067.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO



El INVIMA y la SDS exigen evidencias de estabilidad del producto. Te apoyamos en:



Desarrollo de estudios técnicos y de laboratorio



Sustentación de la vida útil registrada

IMPUESTO SALUDABLE

Esta regulación grava productos con alto contenido de sodio, azúcares añadidos o grasas saturadas. Evaluamos:

- Cuáles de tus productos aplican
- Acompañamiento legal y técnico
- Capacitación en cumplimiento tributario y regulatorio



DESARROLLO DE PRODUCTOS

Te acompañamos en la formulación y reformulación de productos alimenticios bajo parámetros normativos, funcionales y de mercado:



Dulces: innovación en texturas, colores, sabores y aromas



Lácteos: reducción de azúcar, grasas, sustitución de materias primas



Bebidas: desarrollo de bebidas funcionales y competitivas



Productos con HEMP (aceite de cannabis): asesoría en incorporación regulada



Cárnicos y sustitutos: reformulaciones para mejorar perfil nutricional y cumplir con exigencias sanitarias



Estos esfuerzos han contribuido a dinamizar el tejido empresarial de territorios con gran diversidad y potencial productivo



Impacto regional y trabajo con asociaciones

En ARANYA SAS hemos desarrollado proyectos en alianza con asociaciones locales para fortalecer emprendimientos y empresas en la región amazónica. Nuestro acompañamiento ha incluido:

- 01** Desarrollo de productos innovadores
- 02** Gestión de trámites ante INVIMA
- 03** Asesoría en calidad e inocuidad
- 04** Mejora de procesos productivos
- 05** Elaboración de tablas nutricionales
- 06** Cumplimiento legal y nutricional conforme a la normativa vigente



ARANYA **SAS**



gereniaaranya@gmail.com



+57 3146696658



aranyasas.com



CR 7C BIS # 155A 20,
Bogotá DC, Colombia.