

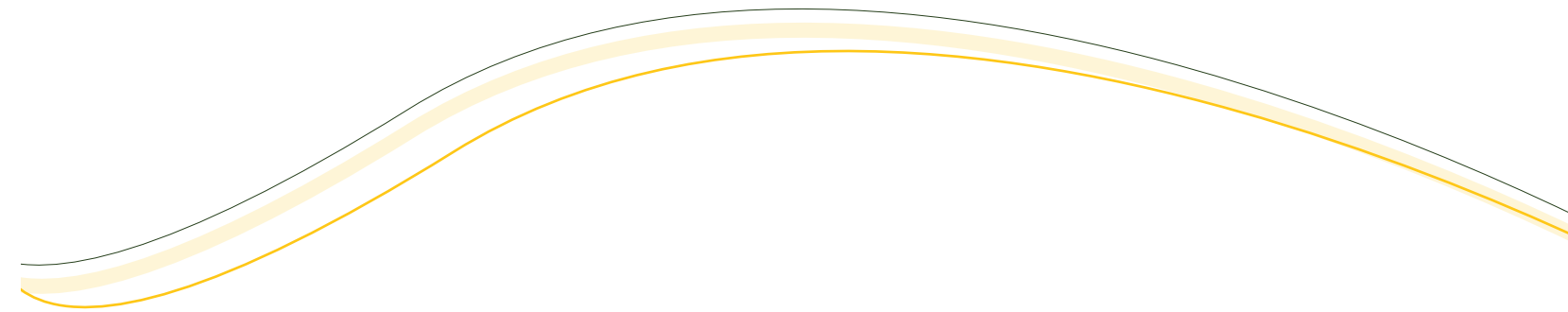
experiencia



Trabajos y proyectos en Colombia y Ecuador en Gestión de Calidad, producción y empaque en industrias de alimentos.
Sectores industriales: Lácteo, Fruver, Cereales y Panificación, Derivados cárnicos, Catering y Servicios de alimentación.
Proyectos Ambientales.
Sistemas BPM, BPA, BPL, HACCP, ISO.

- Compañía Colombiana de Alimentos lácteos, Cicolac
- Nestlé de Colombia
- Parmalat de Colombia
- Nutrinsa en Ecuador
- Grupo Aerodelicias
- Proalimentos Liber

Calle 64 # 9A-14 oficina 202 Bogotá- Colombia
Telefax: (571) 4118146, Teléfonos (571) 3124296315
servicioalcliente@calprocol.com
www.calprocol.com



CALPROCOL

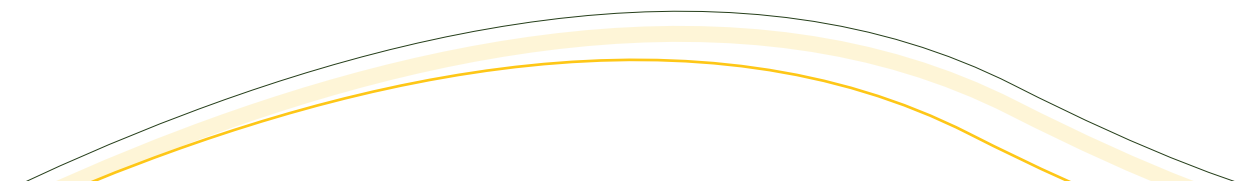
Calidad y Productividad
Colombiana

www.calprocol.com



Sistema Integral De Control y Aseguramiento De Temperatura

Distribuidor Autorizado para Colombia de:



Quiénes Somos

CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD COLOMBIANA SAS (CALPROCOL), Empresa creada desde el año 1999. Presta servicios profesionales de asesorías en gestión de calidad y productividad y comercialización dentro del sector agroindustrial, alimentario y farmacéutico. Ofrece sus servicios y productos mediante convenios con empresas y profesionales expertos en el área de Ingeniería, Microbiología, Nutrición y Agronomía con el propósito de contribuir al crecimiento empresarial.



servicios y productos

- Desarrollamos en conjunto su proyecto, trabajamos con el cliente durante todas las etapas hasta la satisfacción final.
- Proyectos particularizados adaptados a sus necesidades y presupuesto.

El sistema **SI-CAT** (Sistema Integral de Control y Aseguramiento de Temperatura), es un sistema innovador, que mediante la asesoría permanente a los responsables de los procesos de dirección, calidad y mantenimiento, incluye equipos de última tecnología para el monitoreo inalámbrico de temperatura 24/7 e instrumentos de medición que no requieren de registros manuales, garantizados por la empresa COOPER-ATKINS, líder mundial con más de 100 años de experiencia en este campo y de la cual CALPROCOL es el distribuidor directo para Colombia.

El **SI-CAT**, garantiza principalmente:

- Cumplimiento de la normatividad legal, sistema HACCP de inocuidad (Análisis de riesgos y puntos críticos de control).
- Disminución de los riesgos asociados con el incumplimiento de la inocuidad alimentaria.
- Disminución de tiempos de monitoreo y registros.
- Disminución de costos en los procesos productivos, de control y aseguramiento de la calidad y de mantenimiento. Diferenciación frente al cliente.

asesoría para la gestión de calidad y productividad

- Implementación y/o certificación: BPA (Buenas Prácticas Agrícolas), BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), BPL (Buenas Prácticas de Laboratorio), HACCP- Inocuidad Alimentaria (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control), Sistemas de Calidad bajo las Normas ISO.(International Standard Organization), sistema BASC (Alianza para un comercio seguro).
- Optimización de procesos productivos.
- Reducción de costos.

producción y comercialización

- Producción directa, importación, exportación directa o por convenio con otras empresas.
- Insumos (materias primas, material de empaque) y alimentos: Inocuos, con alto valor nutritivo, que cumplen con la normatividad legal vigente, bajo costo y acordes con la capacidad adquisitiva de la población a la que se dirigen, que cumplen con los requerimientos en calidad, nutrición y precio definidos por los clientes.

misión

Contribuir al desarrollo empresarial y social ofreciendo servicios profesionales de asesoría en gestión de calidad y productividad en los sectores agroindustrial, alimentario y farmacéutico que mejoren la competitividad de todos sus clientes, ofreciendo además productos que estimulen el consumo de alimentos saludables y nutritivos.

visión

Para el 2020 CALPROCOL SAS, llegará a ser una de las empresas líder a nivel nacional en el servicio de asesorías en gestión de calidad y productividad en el sector agroalimentario y en comercialización de insumos y alimentos de alto valor nutritivo permitiendo el crecimiento continuo de la empresa, su personal y sus clientes.