

DIRECCIÓN TÉCNICA DE ALIMENTOS (REGENCIA)

La Dirección Técnica (anteriormente llamada "regencia") es una actividad que obedece al cumplimiento de lo establecido en el Artículo N° 162 de la [Ley N° 836/80 Código Sanitario](#) a través del [Decreto N° 7634/2017](#) emitido por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social de Paraguay. Por lo tanto, el Director Técnico es aquel profesional de **grado universitario**, corresponsable del cumplimiento de las normas legales vigentes en materia de los alimentos, con los directivos o propietarios de los establecimientos de productos alimenticios o de los servicios de alimentación.

Todo establecimiento que realice la elaboración, fraccionamiento, distribución, importación exportación o tercerización de alimentos **debe** contar con un Director Técnico para el funcionamiento de sus operaciones bajo lo establecido en las leyes y normativas aplicables.

En **KANAZAWA E.A.S.U.** tenemos documentado y controlado al proceso de la Dirección Técnica de establecimientos de alimentos, por lo tanto, nos encargamos de gestionar adecuadamente todo lo relacionado con la legislación vigente en conjunto con el compromiso que usted asume para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene de su establecimiento.

Atendiendo a las responsabilidades establecidas en el Art. 07 del Decreto N° 7634/2017, adquiriendo nuestro servicio de Dirección Técnica usted se beneficiará con:

- Un diagnóstico inicial, para evaluar el estado de su establecimiento respecto a la normativa vigente.
- La implementación de un Sistema de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en base a lo establecido en el [Códex Alimentarius](#), en su versión actualizada.
- La gestión eficiente de registros en el sistema SIGRA-INAN.
- Capacitaciones en temas relacionados con las BPH implementadas, todas con certificado con reconocimiento nacional e internacional.
- Planes anuales de las actividades de dirección técnica.
- Control de los documentos legales vigentes.
- Visitas técnicas por inspectores expertos en el monitoreo de las Buenas Prácticas de Higiene.

Con ello se logra el mantenimiento de su sistema de Buenas Prácticas de Higiene implementados en su establecimiento, y garantiza la seguridad de los alimentos.

Una pregunta importante: ¿En qué se diferencia los servicios de Dirección Técnica de KANAZAWA E.A.S.U. respecto a otros profesionales independientes o empresas de consultoría?

La primera y más importante es que tenemos implementado un Sistema de Gestión de la Calidad bajo el esquema de la ISO 9001:2015. Además, nuestras políticas nos permiten brindar un servicio totalmente controlado y usted estará actualizado las 24 horas y los 7 días de la semana.

A continuación, se muestran los beneficios:

Creamos un conjunto de documentos que describen y detallan un sistema específico de prácticas de higiene, con el objetivo de mantener estándares de calidad y seguridad. La documentación se realiza de manera estandarizada para garantizar consistencia y coherencia en la aplicación de las prácticas. A su vez,

Documentación del Sistema de Buenas Prácticas de Higiene de forma estandarizada y personalizada



Nos encargamos de calendarizar todas las actividades de la Dirección técnica anuales, de tal manera a que usted pueda manejar los costos asociados a los mismos y se eviten imprevistos. A su vez, si usted cuenta con sistema de gestión, esto sirve como KPI para evaluar la eficacia de nuestro servicio.

Servicio de capacitación certificado, y con evaluación



Nuestros profesionales son expertos en la planificación y ejecución de inspecciones de BPH. Todos los hallazgos se redactan adecuadamente y se generan las acciones correctivas pertinentes, y a través del software realizamos los seguimientos correspondientes a modo de demostrar nuestro compromiso mutuo con las BPH.

Acceso 24/7 a nuestro sistema de consulta de documentos para nuestros clientes



Nuestros honorarios por la Dirección Técnica de establecimientos de alimentos es el siguiente:

CONCEPTO	INVERSIÓN (IVA INC)	FRECUENCIA
Servicio de Dirección Técnica de Alimentos	Gs. 2.500.000	Mensual

realizamos una revisión anual del mismo para mantenerlo actualizado.

Planificación de las actividades de Dirección Técnica e informes anuales de cumplimiento



La capacitación es un servicio que se encuentra dentro del alcance de nuestro Sistema de Gestión de la Calidad, por lo tanto, otorgamos certificados de todas nuestras charlas de BPH. La certificación es un agente de motivación para los manipuladores de alimentos, ya que, además de la toma de conciencia, le permite demostrar al mundo de que cada uno de ellos se encuentran formados con esos conocimientos relacionados con las BPH.

Inspecciones de mantenimiento de las BPH controladas por software



Tenemos un sistema de consulta de documentos sencillo y funcional gracias a nuestro partner TeletrabajoPy. Puede realizar una prueba gratuita accediendo al siguiente enlace:

<https://n9.cl/kanazawaeasu-consulta-docs>

USUARIO DEMO: 13091
Contraseña: 149

Adicionalmente, accederá a los siguientes servicios vinculados con la Dirección Técnica:

CONCEPTO	INVERSIÓN (IVA INC)	FRECUENCIA
Capacitación en BPH – Hasta 10 personas por semestre y por establecimiento	Gs. 0	Semestral
Capacitación en BPH – Por participante adicional	Gs. 44.000	Por participante adicional
Gestión de registros (RSPA/RNE/CLV/INGR)	Gs. 165.000	Por evento
Elaboración de información nutricional – por producto	Gs. 110.000	Por evento

Así como también obtendrá los siguientes descuentos en los demás servicios:

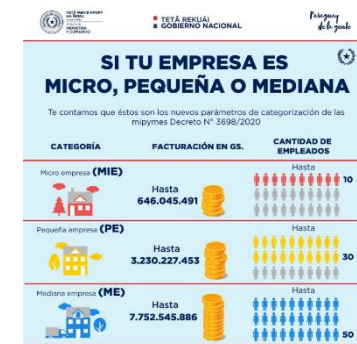
- 10% de descuento adicionales en cursos y talleres.
- 10% de descuento adicionales en diseño y desarrollo de sistemas de gestión ISO.
- 10% de descuento adicionales en gestión de proyectos.
- 10% de descuento adicionales en auditorías.

Nuestro compromiso con la sociedad en base a nuestra **Responsabilidad Social Empresarial (RSE)** nos permite realizar los servicios con la misma calidad, pero a un menor costo. Por lo tanto, en caso de que usted cuente con **cédula MYPYMES** en las categorías: micro, pequeña o mediana empresa, puede acceder a los siguientes descuentos:

CONCEPTO	MICRO 40% Dto.	PEQUEÑA 30% Dto.	MEDIANA 20% Dto.
Servicio de Dirección Técnica de Alimentos	Gs. 1.500.000	Gs. 1.750.000	Gs. 2.000.000
Capacitación en BPH – Hasta 10 personas por semestre	NO	NO	NO
Capacitación en BPH – Por participante adicional	NO	NO	NO
Gestión de registros (RSPA/RNE/CLV/INGR)	NO	NO	NO

¿Cómo sé si pertenezco a alguna de estas categorías?

Esto se relaciona directamente con la facturación anual de la empresa. Puede guiarse de la siguiente infografía oficial del Ministerio de Industria y Comercio (MIC):



¿ARRANCAMOS?

También puede enviarnos un mensaje al +595985158066 (WhatsApp), y guardar nuestro contacto escaneando este código QR.

