

## Por qué contratar un Consultor de CONSULAC?

En el mercado de alta competencia en que nos desenvolvemos, entendemos que una empresa manifiesta su excelencia a través de la calidad de su recurso humano.

En este contexto la calificación de los profesionales brinda un aporte esencial para la viabilidad, la mejora y el crecimiento de las empresas.

***Consulac pretende ser su herramienta en el logro de este objetivo.***

**La inversión es un proceso complejo. Somos el respaldo técnico a su inversión para que ese proceso culmine exitosamente.**

***Consulac es su aliado estratégico en la mejora.***



### Alexis Galliano

Director Técnico Comercial

📍 9 de Julio 246 - Etruria - Prov. de Córdoba - Rep. Argentina

📞 +54-9-353-(15) 5626272

✉ alexis.galliano@consulac.com

### Hugo Coutsiers

Director Técnico (Ing. Producto y Proceso, I+D)

📍 Jujuy 221 - Suipacha - Prov. de Bs. As. - Rep. Argentina

📞 +54-9-2324-(15) 623993

✉ hugocoutsiers@consulac.com

hcoutsiers@yahoo.com.ar

**www.consulac.com**



 **Consulac**  
Consultoría en Lácteos

*Tu aliado estratégico*

## Quienes somos

**Consulac** es una empresa privada de consultoría técnica para empresas Lácteas y alimenticias, activa en el segmento en toda Latinoamérica. Es una empresa joven de profesionales con una vasta experiencia desarrollada en los distintos sectores que componen el entramado productivo.

Nuestros objetivos se identifican con los de nuestros clientes, y nos especializamos entre otras cosas en lograr mejoras en productividad y eficiencia, además de alcanzar reducciones en costos operacionales, con el fin de maximizar beneficios y minimizar los tiempos de retorno de las inversiones realizadas. Todo esto en un marco de garantía de la seguridad alimentaria de los productos fabricados.

## Soporte profesional

Proporcionamos soporte técnico para las operaciones de la empresa, de producción, servicios, Ingeniería de procesos y productos, entre otras. Colaboramos en el desarrollo de procedimientos operativos estandarizados seguros con el fin de lograr fiabilidad en la producción, disminuir pérdidas, optimizar rendimientos, evitar no conformidades en la elaboración de productos, entre otros objetivos. La optimización de calidad de los servicios es parte integral de este proceso.

## Desarrollo de nuevos productos y servicios

Desarrollamos Nuevos Productos para nuestros Clientes. Realizamos cambios y mejoras de lay out, y Capacitamos al Personal en la implantación de los cambios en los procesos, con los objetivos de agregar valor a la producción, satisfacer las demandas de un mercado competitivo y mejorar los márgenes de contribución de la compañía.

## Obras y proyectos

Guiamos a nuestros clientes en el desarrollo y crecimiento de sus plantas productivas, incluyendo en nuestro servicio el asesoramiento sobre temas tales como la adquisición de nuevos equipos y tecnologías, el desarrollo de

nuevos productos, etc. Siempre haciendo foco en la optimización de los procesos y la eficiencia de producción. Brindamos soporte además sobre Eficiencia energética y sus temas relacionados.

A tal efecto desarrollamos anteproyectos, proyectos, dirección de obras e implementación de puestas en marcha tanto de líneas como de plantas productivas completas.

## Documentación y registros

**Consulac** brinda servicios para aquellos que desean construir una nueva industria o necesitan realizar inscripciones o registros ante los organismos municipales, provinciales o nacionales, además de desarrollar proyectos de arquitectura para la construcción, renovación y ampliación de plantas acorde con la legislación vigente. Además de la preparación del material a presentar, la presentación de la documentación ante los organismos oficiales y el seguimiento del trámite durante las etapas del proceso administrativo hasta la acreditación. La optimización y mejora de la operatividad industrial es eje central en nuestros diseños.

## Desarrollo e Implementación de programas de calidad y capacitación del personal

**Implementamos programas de calidad que incluyen:**

- Asesoría integral en gestión de calidad y laboratorio.
- Implementación de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

**Realizamos capacitaciones al personal y mandos medios, entre otros temas sobre:**

- BPM y BPF.
- Motivación y Liderazgo.
- Trabajo en equipo.
- Conocimientos básicos, medios y avanzados sobre tecnología láctea y alimenticia, Servicios y Energía, etc.
- Productos específicos. Desde conceptos generales, de producción y calidad, hasta las distintas opciones tecnológicas disponibles para producción. Entre otros productos sobre Quesos, Yogures, Jugos, etc.
- Curso integral en Ventas de salón.
- Cursos de Buenas Prácticas para Tambos y asesorías especiales para tamberos.
- Entre otros.