

CSG — ASESORÍAS DE SISTEMAS INTEGRADOS

Consultoría Integral en Seguridad Alimentaria y Saneamiento

Sistemas de gestión, Buenas Prácticas de Manufactura e inocuidad alimentaria para restaurantes, plantas de alimentos y empresas del sector gastronómico.

CONSULTOR CSG • JOSÉ LUIS OSPINA



NUESTRO ENFOQUE

Más que una asesoría, su aliado estratégico

Acompañamos a restaurantes, hamburgueserías, cafés, plantas de alimentos y empresas de todos los tamaños — pequeñas, medianas y grandes — en la gestión integral de la seguridad alimentaria y el saneamiento.

No somos solo una asesoría: somos un aliado del empresario y de la compañía que dirige. Trabajamos conforme a la normatividad sanitaria colombiana y a las normas ISO 9001 e ISO 22000, con un enfoque profesional, práctico y adaptado a la realidad de cada cliente.



Inocuidad



Salud del comensal



Crecimiento del negocio



PORTAFOLIO DE SERVICIOS

Todo lo que hacemos por su empresa



Sistemas de Saneamiento

Diseño e implementación desde cero, incluida la mejora continua.



Buenas Prácticas (BPM)

Implementación conforme a la norma sanitaria colombiana.



ISO 9001 e ISO 22000

Sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria.



Sistema de Gestión SG-SST

Seguridad y salud en el trabajo, integrado a la norma.



Inspecciones Preventivas

Visitas presenciales que anticipan hallazgos en campo.



Auditorías y Vigilancia Sanitaria

Preparación ante Secretaría de Salud e INVIMA.



Actualización Documental

Manuales, procedimientos, formatos y registros al día.



Capacitación del Personal

Formación del equipo según la normatividad vigente.



Mantenimiento del Sistema

Acompañamiento permanente y mejora continua.

Metodologías que aplicamos en cada proyecto

PHVA

Ciclo PHVA

Planear, Hacer, Verificar y Actuar en cada proceso de la empresa.



5S

Las 5 S

Clasificar, Ordenar, Limpiar, Estandarizar y Disciplina en las áreas de trabajo.



5M

Las 5 M

Mano de obra, Máquina, Material, Método y Medio ambiente para hallar causas raíz.



80/20

Principio de Pareto

El 80% de los problemas provienen del 20% de las causas: priorizamos lo que más impacta.



SMART

Objetivos SMART

Específicos, medibles, alcanzables, relevantes y con tiempo definido.





ÁREA SG-SST

Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo

También trabajamos el área de SG-SST con un sistema integrado y apegado a la norma (Decreto 1072 de 2015 y Resolución 0312 de 2019), diseñado para funcionar de verdad en el día a día de su empresa.



- ✓ Montaje del sistema desde cero
- ✓ Actualización documental permanente
- ✓ Capacitación del personal
- ✓ Acompañamiento profesional continuo

MODALIDAD DE TRABAJO

Esquema de Trabajo Estándar

01

Visitas presenciales periódicas: inspección en campo y ejecución de acciones de mejora directamente en sus instalaciones.

02

Sesiones virtuales de seguimiento: trabajo documental, actualización de planes de saneamiento, revisión de procesos e informes de avance.

Modalidad Híbrida

Combinamos presencia en campo con gestión virtual para garantizar cobertura integral, eficiencia operativa y cumplimiento normativo continuo en su establecimiento.

BENEFICIO EXCLUSIVO

Diagnóstico Inicial Sin Costo

Para empresas medianas, grandes y plantas de producción ofrecemos un diagnóstico inicial para evaluar su situación actual frente a la normatividad vigente.

- ✓ Revisión rápida de la documentación existente
- ✓ Evaluación frente a Secretaría de Salud e INVIMA
- ✓ Inspección en campo sin costo inicial

AGENDAR DIAGNÓSTICO



NUESTROS PRINCIPIOS

Cómo trabajamos con cada cliente



Excelencia

En cada visita, cada informe y cada recomendación.



Puntualidad

Cumplimos los tiempos acordados con cada cliente.



Responsabilidad

Asumimos cada proyecto como propio.



Transparencia

Comunicación clara y honesta en todo momento.



Cumplimiento

Con la normatividad y con cada compromiso adquirido.



Beneficios de Trabajar con CSG



Especialización Gastronómica

Expertos en seguridad alimentaria y saneamiento para restaurantes y plantas de producción. Conocemos a fondo la normatividad del sector en Colombia.



Modalidad Híbrida Efectiva

Visitas presenciales y sesiones virtuales combinadas para garantizar cobertura integral y acompañamiento constante.



Un Aliado, no Solo un Asesor

Acompañamiento cercano enfocado en el crecimiento real de su empresa, sin importar su tamaño.



NUESTRA FILOSOFÍA

CSG no es solo una asesoría, es un aliado del empresario

Trabajamos codo a codo con usted y su compañía, sin importar si es una empresa pequeña, mediana o grande. Montamos el sistema que realmente funciona, capacitamos a su equipo y lo acompañamos de manera profesional en el tiempo — porque su crecimiento también es el nuestro.





CSG — CONSULTORÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

¡Contáctenos Hoy!

Su aliado en seguridad alimentaria y saneamiento para el sector gastronómico. Escribanos y agendemos su diagnóstico inicial.

▶ +57 301 328 6489

🌐 @gestioncalidad2026

AGENDE SU DIAGNÓSTICO