



Soluciones Higiénicas

Para la Industria Alimentaria
y sectores que requieren
espacios higiénicos



IDEA: Una solución integral

En **IDEA**, hemos dedicado más de **30 años** a la transformación de la industria alimentaria en México. Desde nuestra fundación en 1995 como una empresa de consultoría y capacitación en inocuidad alimentaria, hemos evolucionado para ofrecer soluciones especializadas que garantizan la creación de espacios higiénicos y eficientes. Nuestro portafolio de servicios incluye:

**Productos
e Insumos**

**Soluciones
y Equipamiento**

**Proyectos
Constructivos**

**Capacitaciones
IDEA**

Hemos consolidado una trayectoria exitosa, capacitando a más de 25,000 profesionales, desarrollando más de 230 diseños de plantas y más de 55 proyectos de construcción. Nuestro compromiso nos ha permitido servir a más de 1,100 empresas en la Industria de Alimentos y sectores como Agroindustria, Farmacéutica, Cosmética, Biotecnología, centros de almacenamiento y distribución y tiendas de autoservicio y conveniencia.

Nos guiamos por valores firmes como la innovación, integridad, pasión y colaboración. En IDEA, convertimos lo que parece imposible en realidad.



PRODUCTOS E INSUMOS
Especializados para espacios higiénicos

Somos distribuidores de las marcas líderes en el mercado, ofreciendo los mejores productos para la construcción y adecuación de espacios higiénicos. Nuestro catálogo incluye:

- Revestimientos de PVC para paredes y perfiles sanitarios de PVC
- Paneles aislantes de lámina metálica con núcleo PIR y PUR y perfiles sanitarios
- Sistemas de protección de polietileno (Bolardos y guardrails)
- Puertas especializadas de refrigeración y de proceso
- Loseta industrial
- Equipamiento de andén
- Luminarias y accesorios eléctricos
- Coladeras y mobiliario en acero inoxidable
- Sistemas de racks de almacenamiento

Sugerimos los materiales más adecuados a las necesidades, asegurando que sus instalaciones cumplan con los más altos estándares de inocuidad y funcionalidad.

Diseño arquitectónico especializado

Elaboramos proyectos arquitectónicos buscando la mejor solución, considerando las restricciones de espacio, proceso y presupuesto del cliente.

Nuestros diseños cumplen con los requisitos sanitarios y normativas nacionales e internacionales más exigentes, incluyendo:

- NOM 251-SSA y TIF
- Estándares reconocidos por GFSI
- Criterios internacionales como EHEDG, CODEX, FDA y USDA

Tenemos amplia experiencia en el diseño de proyectos tales como:

- Plantas de alimentos y bebidas
- Comisariatos
- Rastros y empacadoras de carne
- Centros de distribución
- Almacenes refrigerados, congelados y secos

SOLUCIONES Y EQUIPAMIENTO
Alta eficiencia

Ofrecemos las mejores marcas en soluciones eficientes para procesos industriales. Nuestro portafolio especializado incluye:

- Enfriamiento: congeladores continuos de cajas,, congeladores IQF (Individual Quick Freezing), congeladores por placas, ráfagas modulares, y abatidores de temperatura semi-industriales.
- Descongelación: descongeladores semi-industriales.
- Líneas de sacrificio de bovino y porcino, así como líneas automatizadas para productos cárnicos en salas de valor agregado y empaque.
- Líneas automatizadas para paletizado y almacenamiento.
- Residuos orgánicos: plantas de rendimiento para procesar grasa, sangre, plumas, vísceras y huesos y tanques de soplado "Blow tank" para transporte neumático de subproductos de rastro y agroindustrias.
- Efluentes: plantas de tratamiento de agua residual (PTAR) y trampas de grasa.

Ejecución de proyectos de construcción "llave en mano"

A través de nuestra red de aliados estratégicos, ejecutamos proyectos de construcción completos bajo un esquema "llave en mano". Colaboramos exclusivamente con profesionales de vasta experiencia en la edificación de espacios higiénicos, lo que garantiza la entrega de soluciones integrales y funcionales.

Capacitación

Contamos con cursos y materiales de capacitación sobre inocuidad alimentaria y espacios higiénicos, así como de la instalación y mantenimiento de las soluciones específicas que ofrecemos.

Nuestros instructores imparten cursos de International HACCP Alliance, National Register Food Safety Professionals (NRFSP) y Human Food Safety Preventive Controls Alliance- FDA.