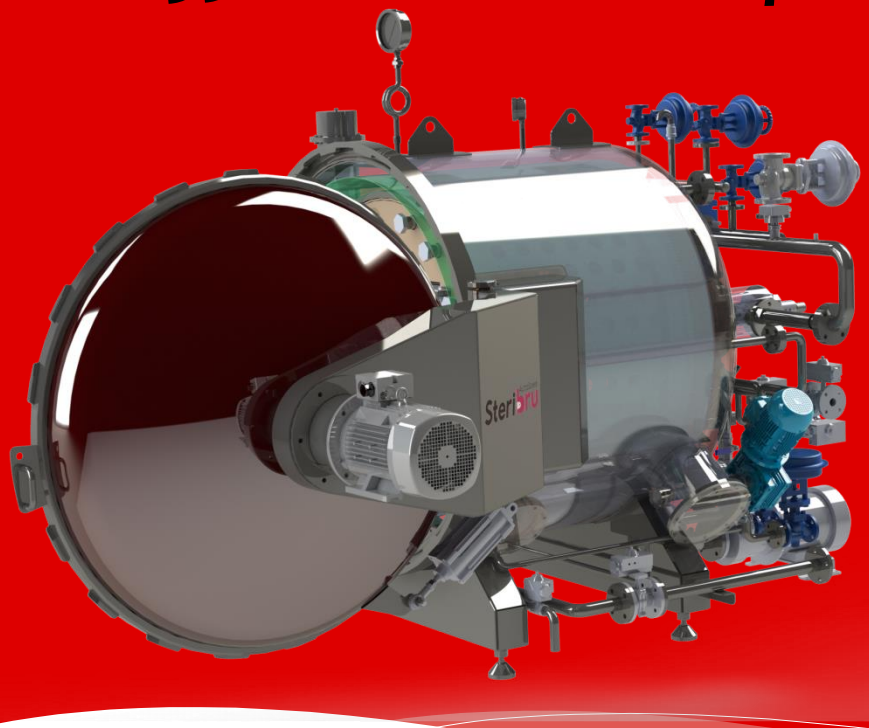
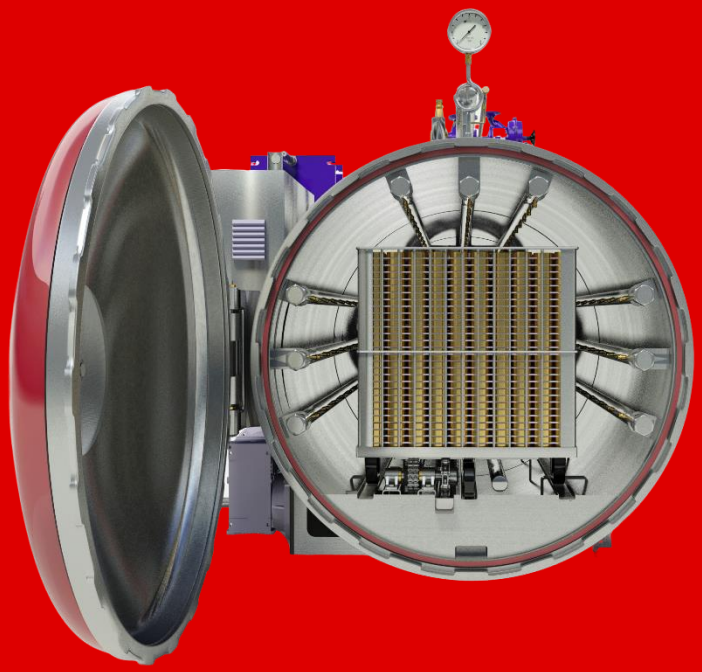
TEINCO Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

Más de 35 años innovando para la industria alimentaria





España 2023

TEINCO

Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

TEINCO es un proveedor especializado en el área de tratamiento térmico y que desarrolla proyectos y servicios para la industria alimentaria en todo el mundo

Autoclaves Steribru

Diseño y fabricación de autoclaves , cocedores y pasteurizadores en continuo

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

Grupo empresarial TEINCO.

Centro avanzado de procesos térmicos S.L. (2017).

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

Certificación ISO 9001:2015 que afianza las buenas prácticas y métodos en cualquiera de los servicios o productos prestados.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

BUREAU VERITAS
Certification

Certificación
Certification

Concedida a / Awarded to

AUTOMATISMOS TEINCO, S.L.

CL MANUEL COSTAS BASTOS, 38
36317 VIGO
SPAIN

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y encontrado conforme con los requisitos de la norma:
Bureau Veritas Certification certifies that the Management System has been audited and found to be in accordance with the requirements of standard:

NORMA / STANDARD

ISO 9001:2015

El Sistema de Gestión se aplica a:
Scope of certification:

DISEÑO, PRODUCCIÓN, INSTALACIÓN Y REPARACIÓN DE REGISTRADORES DE TEMPERATURA, PRESIÓN Y VACÍO; REGULADORES REGISTRADORES; SISTEMAS COMPLETOS DE CONTROL DE PROCESOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. DISTRIBUCIÓN DE ACCESORIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE DISTRIBUCIÓN Y PENETRACIÓN DE TEMPERATURA PARA PROCESOS DE ESTERILIZACIÓN Y PASTEURIZACIÓN. CALIBRACIÓN DE EQUIPOS DE MEDIDA.

DESIGN, MANUFACTURE AND MARKETING OF COMPLETE SYSTEMS OF PROCESS CONTROL FOR THE FOOD INDUSTRY. TEMPERATURE PENETRATION AND DISTRIBUTION TESTING FOR PASTEURIZATION AND STERILIZATION PROCESS. PRESSURE AND TEMPERATURE MEASUREMENT EQUIPMENT CALIBRATION.

Número del Certificado / *Certificate Number*	ES090972-1	Directora de Certificación / Certification Manager
Aprobación original : / *Original approval date :*	12/05/2006	
Certificado en vigor: / *Effective date:*	24/03/2018	
Caducidad del certificado: / *Certificate expiration date:*	23/03/2021	

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación
This certificate is valid, subject to the general and specific terms and conditions of certification services

Entidad de Certificación / Certification Body: Bureau Veritas Iberia S.L.
C/ Valportillo Primera 22-24, Edificio Caoba, Pol. Ind. La granja, 28108 Alcobendas – Madrid, Spain

ENAC
CERTIFICACIÓN
N° 04/C-SC014

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

Calificación pyme Innovadora.

“La Secretaria General de Ciencia e Innovación ha procedido a la inscripción de TEINCO en el Registro de Pymes Innovadoras así como a la concesión del sello oficial de «PYME innovadora» hasta febrero de 2024. Mediante este hecho, se reconoce la intensiva actividad en I+D+i que desde TEINCO se viene desarrollando en los últimos años."

PYME INNOVADORA

Válido hasta el 23 de febrero de 2024

GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

Teinco es un proveedor clave para algunas de las conserveras mas importantes del mundo

Teinco desarrolla proyectos y servicios principalmente para la industria alimentaria en todo el mundo

TEINCO
Tecnología alimentaria

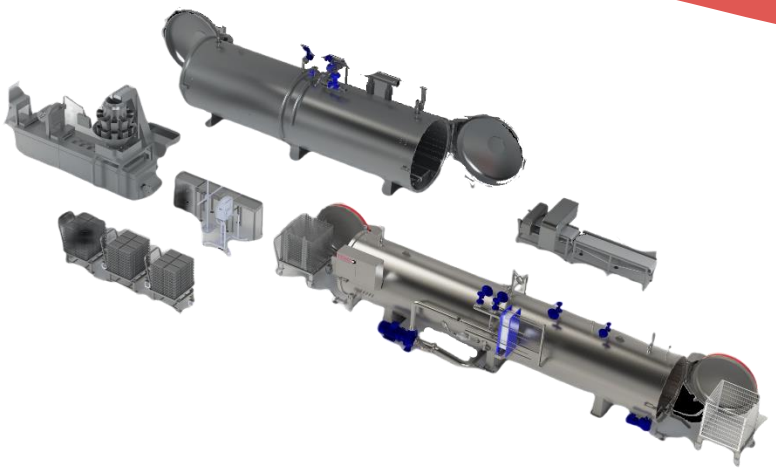
Autoclaves Steribru

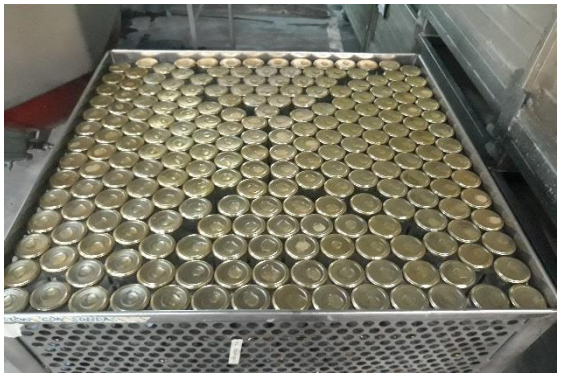
Equipo técnico cualificado que da servicio a multitud de proyectos en todo el mundo en el sector alimentario.

- ✓ Asesoramiento, implementación y supervisión de procesos productivos.
- ✓ Calibración de equipos de medida y control.
- ✓ Estudios térmicos en autoclaves y pasteurizadores con registro FDA.
- ✓ Formación a trabajadores de plantas de conserva y centros tecnológicos.
- ✓ Fabricación y automatización de autoclaves, cocederos y pasteurizadores.
- ✓ Proyectos de I+D+i y equipos especiales.
- ✓ Distribución de las principales marcas de instrumentación.
- ✓ Autoridad de Procesos, primera de España reconocida como Instructor Líder bajo la Food Safety Preventive Control Alliance. FSPCA FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE
- ✓ Formadores en BPCS.
- ✓ Miembro del Institute For Thermal Processing Specialists IFTPS

TEINCO
Tecnología alimentaria

Asesoramiento, implementación y supervisión de procesos productivos.



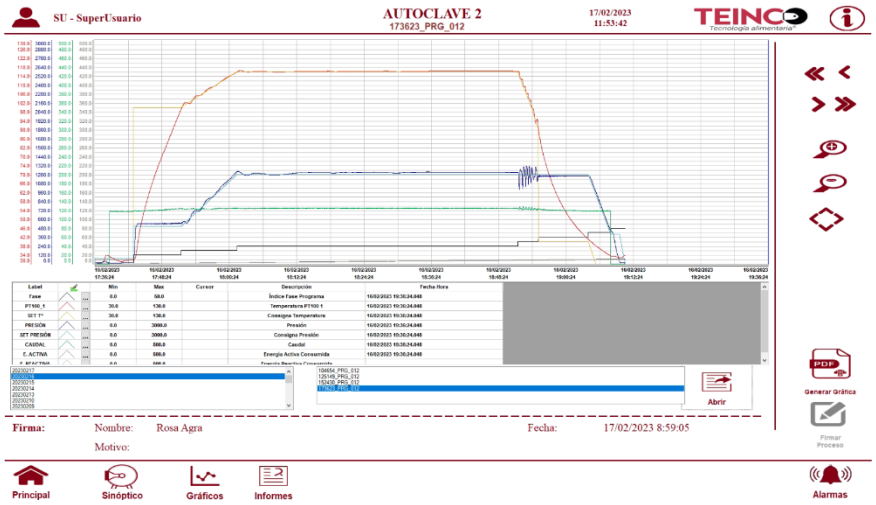


TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

Amplia experiencia en nuevas tecnologías en envases rígidos y flexibles.

Optimización de procesos térmicos basada en el desarrollo de programas de trabajo donde los factores tiempo, temperatura, sobrepresión y esterilidad comercial han sido adecuadamente equilibrados.



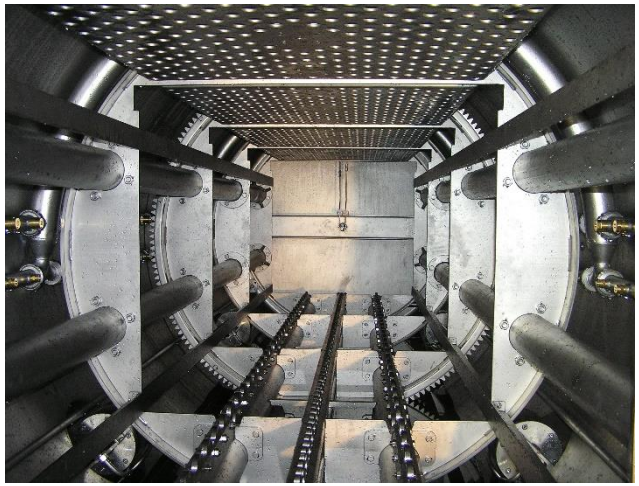
VagBruBag

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves
Steribru

Automatización y optimización de sistemas de autoclavado, pasteurizado y cocción.

- ✓ Cambio o implementación de sistemas de trabajo en autoclaves.
- ✓ Reformas y mejora de rendimiento en autoclaves ,cocedores y pasteurizadores de cualquier fabricante.
- ✓ Automatización y control de autoclaves ,cocedores y pasteurizadores.
- ✓ Recuperación de equipos con bajo rendimiento térmico.
- ✓ Optimización de procesos y consumos energéticos.
- ✓ Mantenimientos preventivos y correctivos.



TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves
Steribru

Mantenimiento preventivo.

El mantenimiento preventivo es clave para la correcta conservación de la máquina. TEINCO ofrece un mantenimiento preventivo ajustado a las necesidades del cliente, basado en una evaluación inicial y en el seguimiento de las revisiones periódicas.

- ✓ Comprobar
- ✓ Verificar
- ✓ Reparar
- ✓ Prevenir

TEINCO
Tecnología alimentaria

Calibración de equipos de medida y control.

TEINCO
Tecnología alimentaria

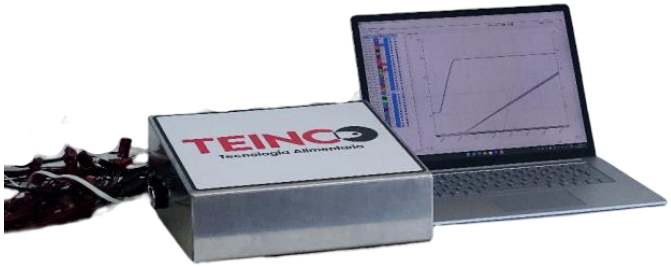
Autoclaves Steribru

Calibración instrumentación.

Presión, peso, dimensional, revoluciones, caudal, Temperatura, Tiempo.

TEINCO
Tecnología alimentaria

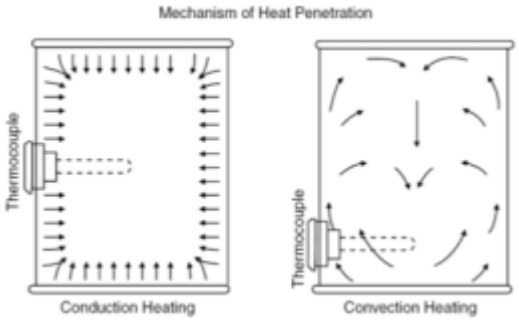
Autoridad de procesos FDA Estudios térmicos en autoclaves, cocedores y pasteurizadores continuos.

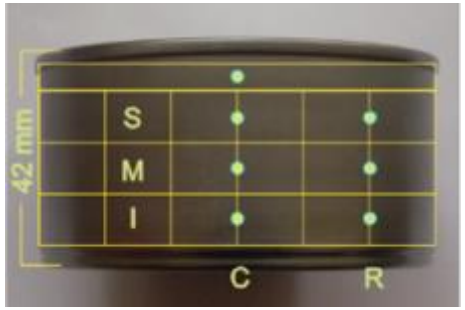


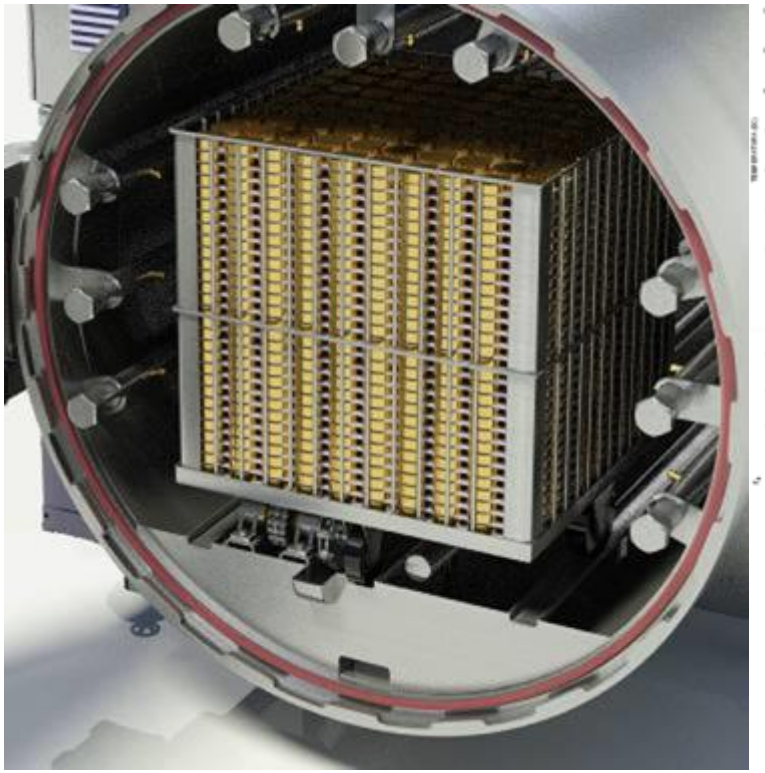
TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves
Steribru

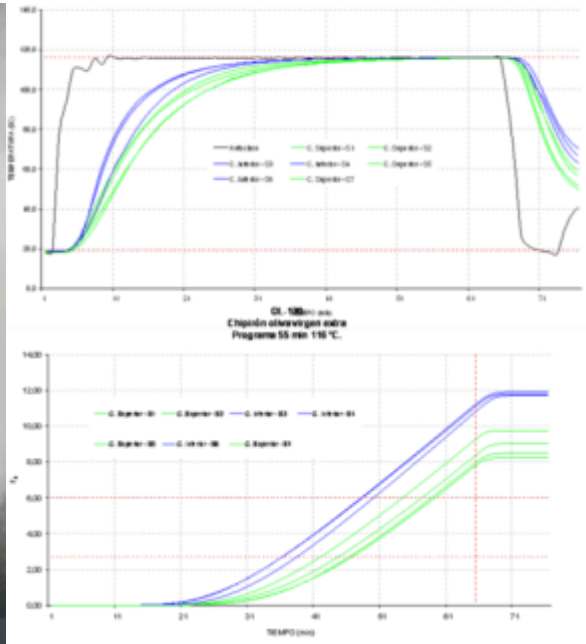
Validación y verificación







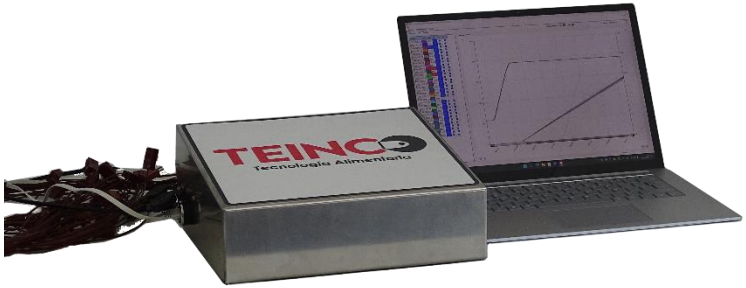
Asesoría y gestión de desviaciones



TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

TEINCO, como miembro del Institute for Thermal Processing Specialists (IFTPS), cuenta con un equipo humano reconocido internacionalmente con dilatada experiencia en el análisis, diseño, desarrollo, implantación y mejora de los procesos térmicos aplicados en la conservación de alimentos envasados de baja acidez (LACF) y acidificados (AF).



TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

Autoridad de procesos FDA

Como Autoridad de Procesos, evaluamos el Food safety Plan de nuestros clientes y analizamos la eficiencia en la gestión de los riesgos microbiológicos en sus procesos térmicos. Diseñamos e implantamos los objetivos de letalidad (Fo/Po/C) para la seguridad y estabilidad del producto.

- ✓ Establecimiento y mejora de tiempos de proceso
- ✓ Registro de productos en FDA
- ✓ Análisis y mejora de procesos de cocción Estudios de descongelación
- ✓ Mapeado de temperatura en autoclaves, cocedores y pasteurizadores
- ✓ Estudios y análisis de penetración de calor
- ✓ Mapeado de temperatura en cámaras de congelación refrigeración y descongelación
- ✓ Estudios y control de contrapresiones e integridad de envases
- ✓ Calibración y verificación de equipos: Temperatura, presión, dimensional, masas, caudal, rpm y tiempo

TEINCO
Tecnología alimentaria

Formación en Seguridad alimentaria y equipos de tratamiento térmico

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves
Steribru

Seguridad alimentaria y manejo de autoclaves

Diseñamos formaciones adaptadas a las necesidades y particularidades de cada empresa en aspectos relacionados con la calidad y seguridad alimentaria, normas IFS/BRC, food defense, integridad de envases, termoprocesos, mantenimiento y manejo de autoclaves.

Entidades como la Food Safety Preventive Controls Alliance, la Association of Food and Drug Officials, la Seafood HACCP Alliance y la FDA, reconocen a **TEINCO** como **Autoridad de Procesos** para impartir programas homologados como el Better Process Control School (BPCS), el Seafood HACCP & SCP y el Preventive Controls Qualified Individual (PCQI)

TEINCO
Tecnología alimentaria

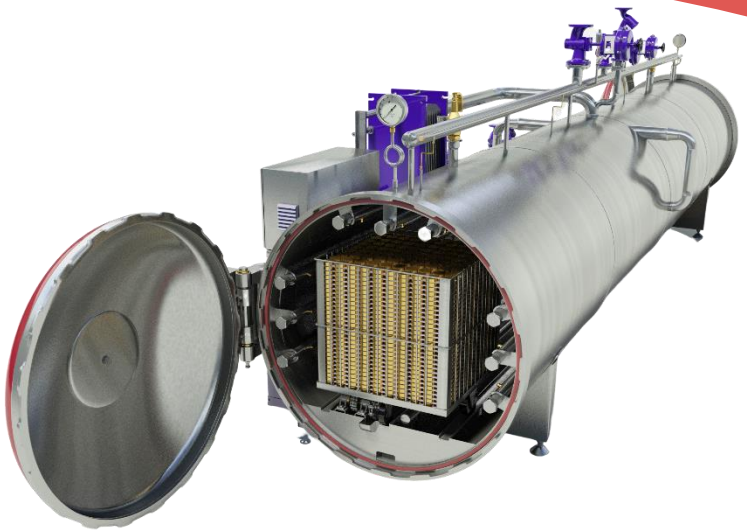
Autoclaves Steribru

Cursos personalizados:

- ✓ Cierres y esterilización.
- ✓ IFS, BRC.
- ✓ BPCS.
- ✓ Manipulador de alimentos.
- ✓ FDA.
- ✓ Etiquetado.
- ✓ PCQI.
- ✓ Manejo de autoclaves
- ✓ Mantenimientos preventivos

TEINCO
Tecnología alimentaria

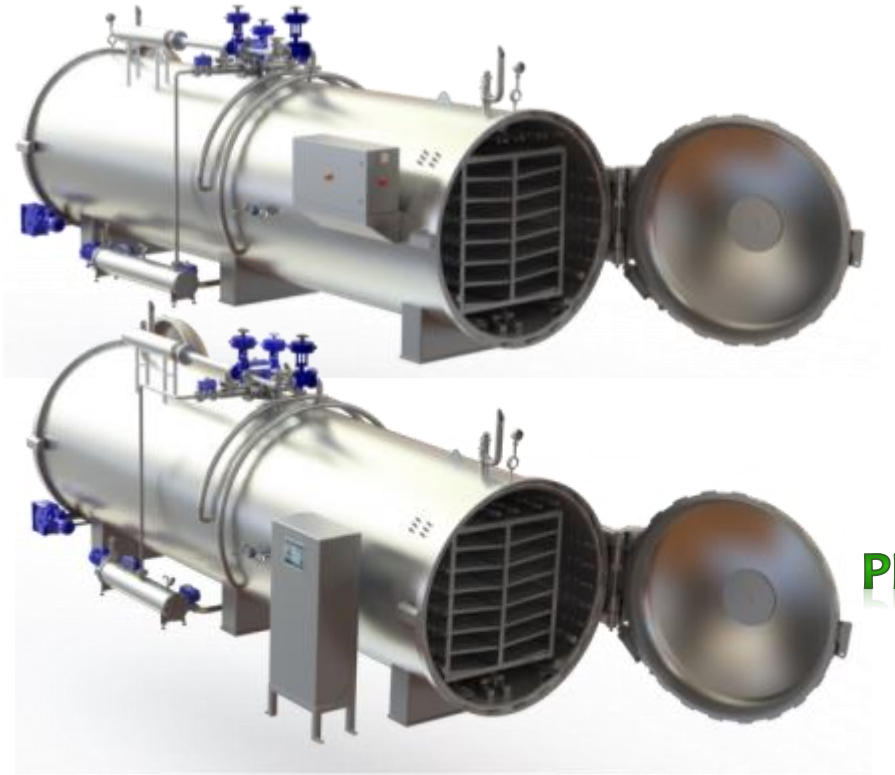
Diseño, fabricación y automatización de autoclaves, Cocedores y pasteurizadores



TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves
Steribru

Amplia experiencia en diseño de equipamiento para industria alimentaria.



Línea Cocedores TUNIVAC®

Hermasa Canning technology TEINCO Tecnología alimentaria

PRUEBAS RENDIMIENTO PARA CLIENTES

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

Amplia experiencia en diseño de equipamiento para industria alimentaria.

Línea de autoclaves de laboratorio

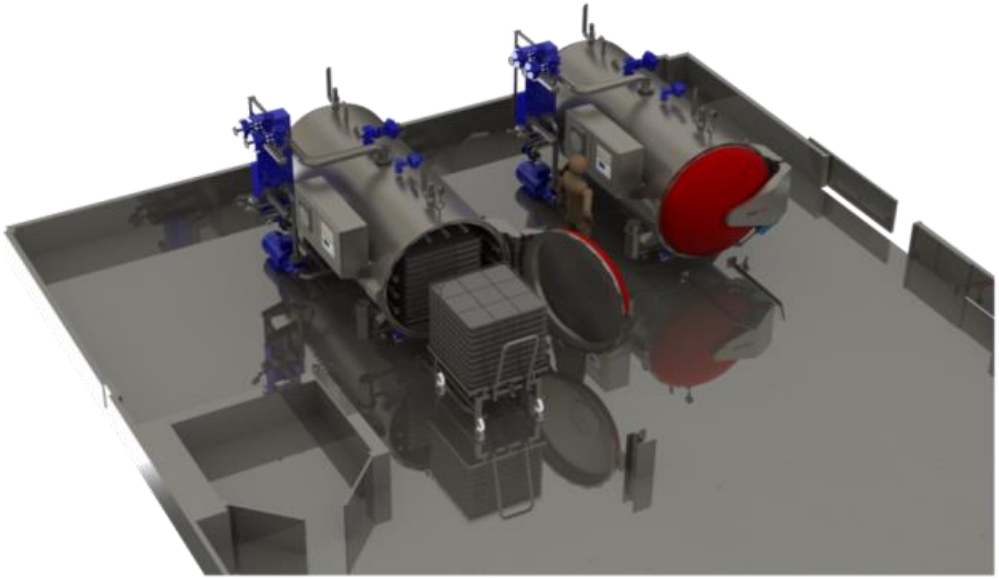
Autoclaves Steribru

ESTUDIOS DE NUEVOS PRODUCTOS/PROCESOS
CUALQUIER TIPO DE ENVASE
ESTUDIOS AHORRO ENERGÉTICO Y AGUA
FÁCIL ESCALADO A PROCESO INDUSTRIAL

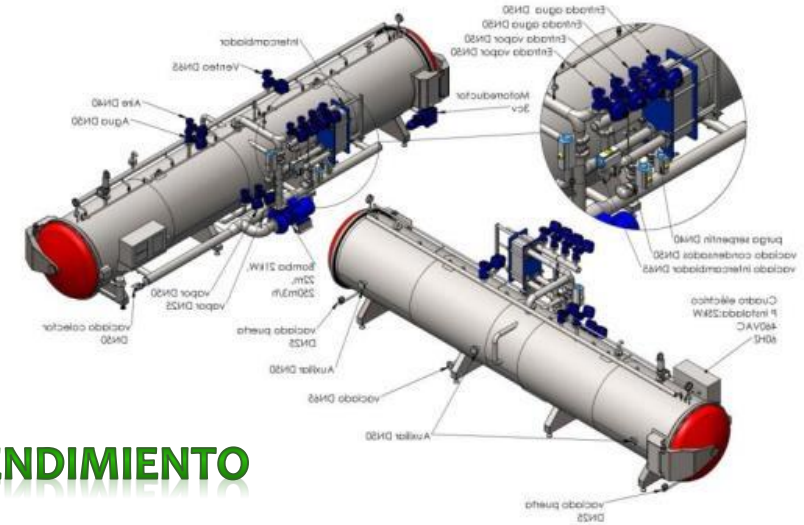
TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

Amplia experiencia en diseño de equipamiento para industria alimentaria.



Lay out instalación autoclaves y cocedores



RENDIMIENTO

CUALQUIER TIPO DE ENVASE

AHORRO ENERGÉTICO Y AGUA

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves
Steribru

Experiencia en procesos de fabricación:

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves
Steribru

Experiencia en Instalación, puesta en marcha y validación en todo el mundo:

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves
Steribru

Control y adaptación de envases.

- ✓ Control exhaustivo de sobrepresión.
- ✓ Adecuado tratamiento térmico independientemente del envase o producto empleado en el autoclave.
- ✓ El innovador sistema Steribru permite un exhaustivo control de proceso, obteniendo los mejores resultados de esterilización con integridad total de envases.

TEINCO
Tecnología alimentaria

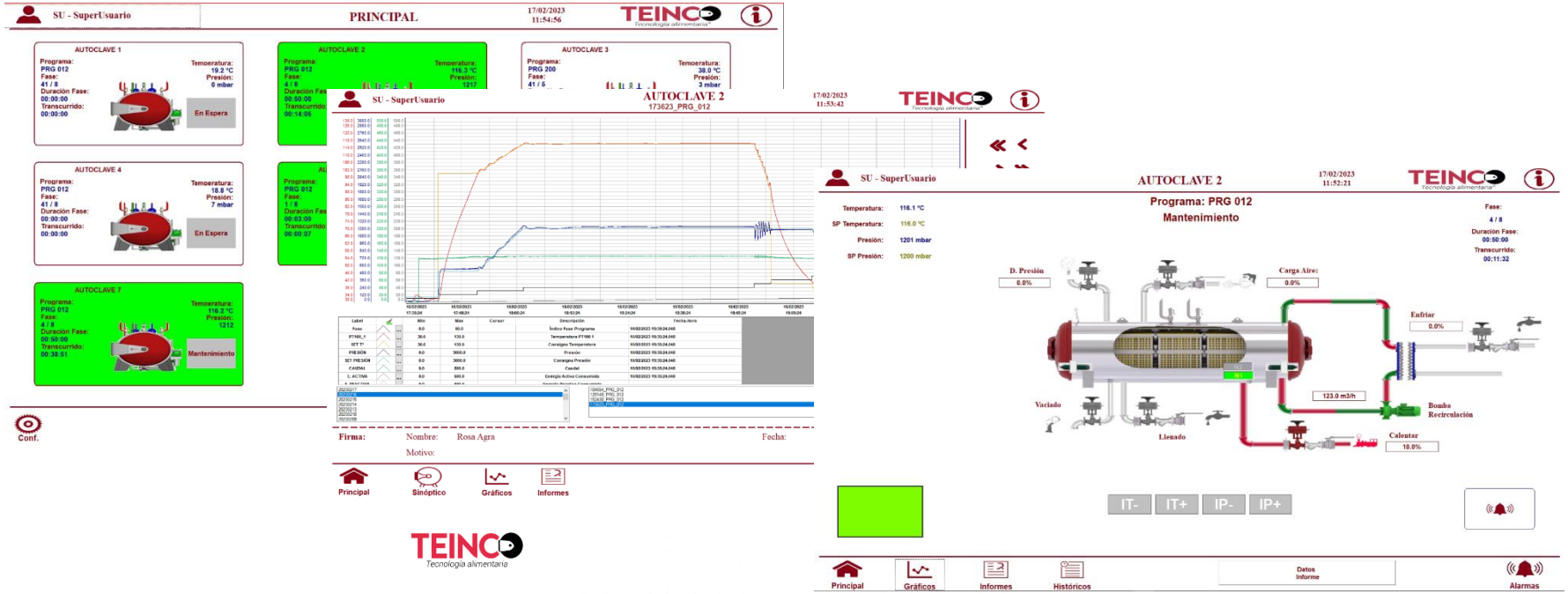
Autoclaves
Steribru

Control y registro automático de procesos.

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

Sistema supervisión SCADA.



TEINCO
Tecnología alimentaria

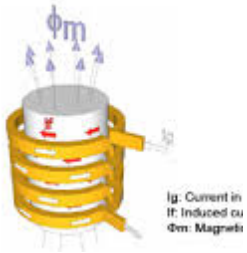
Nuevas Tecnologías.

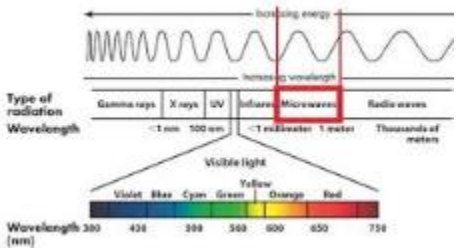
TEINCO
Tecnología alimentaria

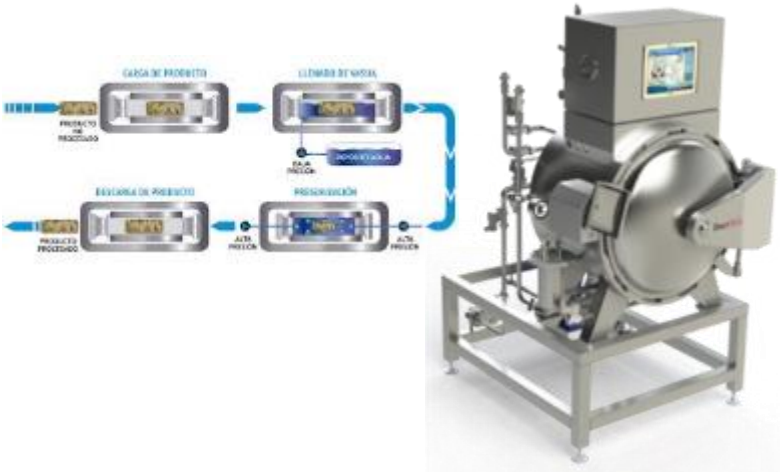
Autoclaves Steribru

Amplia experiencia en aplicación de nuevas tecnologías de proceso.

- ✓ Microondas.
- ✓ Altas presiones.
- ✓ Ultrasonidos.
- ✓ Inducción.
- ✓ Calentamiento Óhmico.
- ✓ Esterilización y pasteurización térmicas.
- ✓ Automatización.
- ✓ Robotización.
- ✓ Interfaz hombre-máquina (HMI).
- ✓ Modelos de simulación proceso/producto.
- ✓ Mantenimientos predictivos.







TEINCO
Tecnología alimentaria

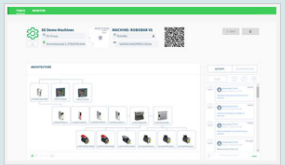
Autoclaves Steribru

Aplicación de nuevas tecnologías.

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

Sensorización de maquinas en entorno cloud. IoT.

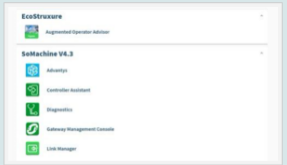


Track

- Administre la documentación, arquitectura, situación del equipo.
- Registrar todas las actividades realizadas en el equipo.
- Gestionar las tareas de mantenimiento del equipo.

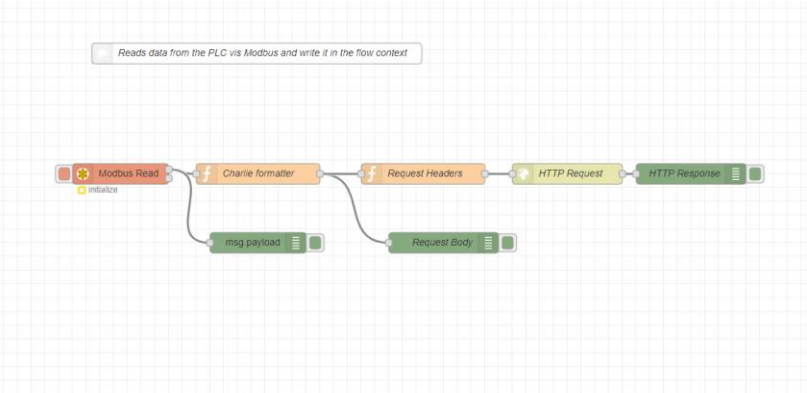
Monitor

- Supervise los datos individuales del equipo; como OEE, calidad, consumo energético, etc.
- Cree su panel de control monitorización individual con sus widgets.
- Recopilar datos del equipo durante todo el ciclo de vida de la misma.



FIX

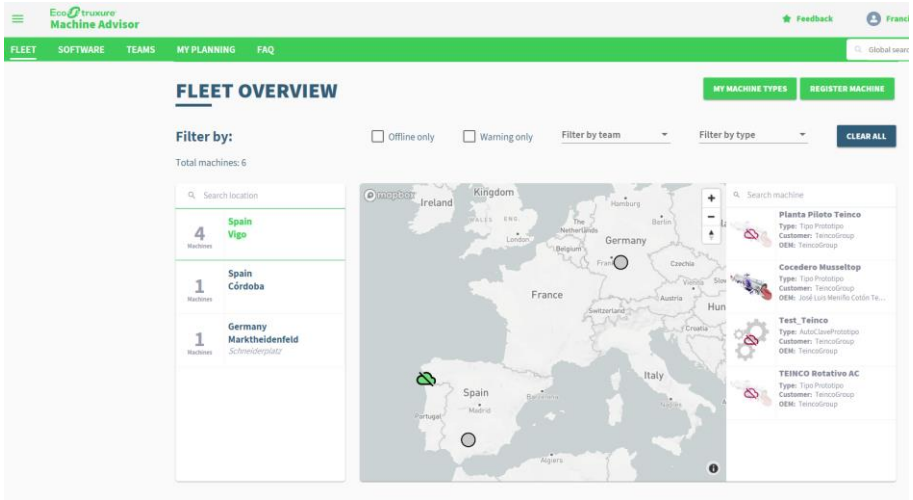
- Software web, sin necesidad de instalación, para poder programar sus equipos.
- Permite solucionar problemas y arreglar sus equipos de forma remota.

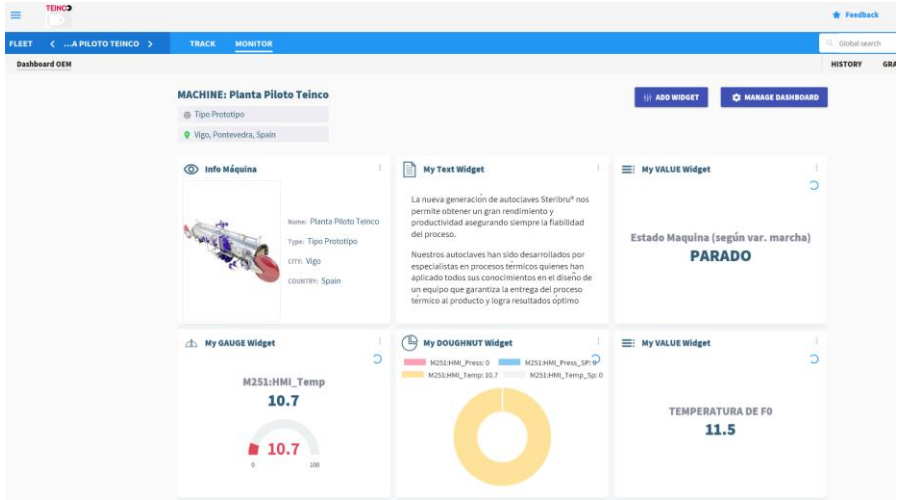


TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

Seguimiento remoto.

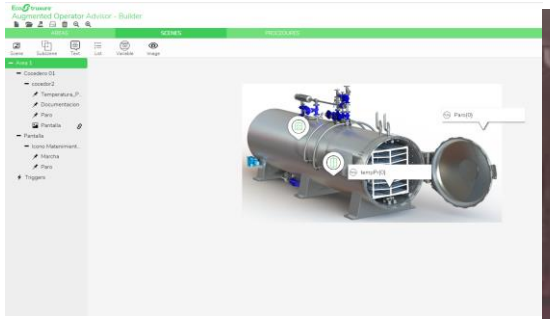


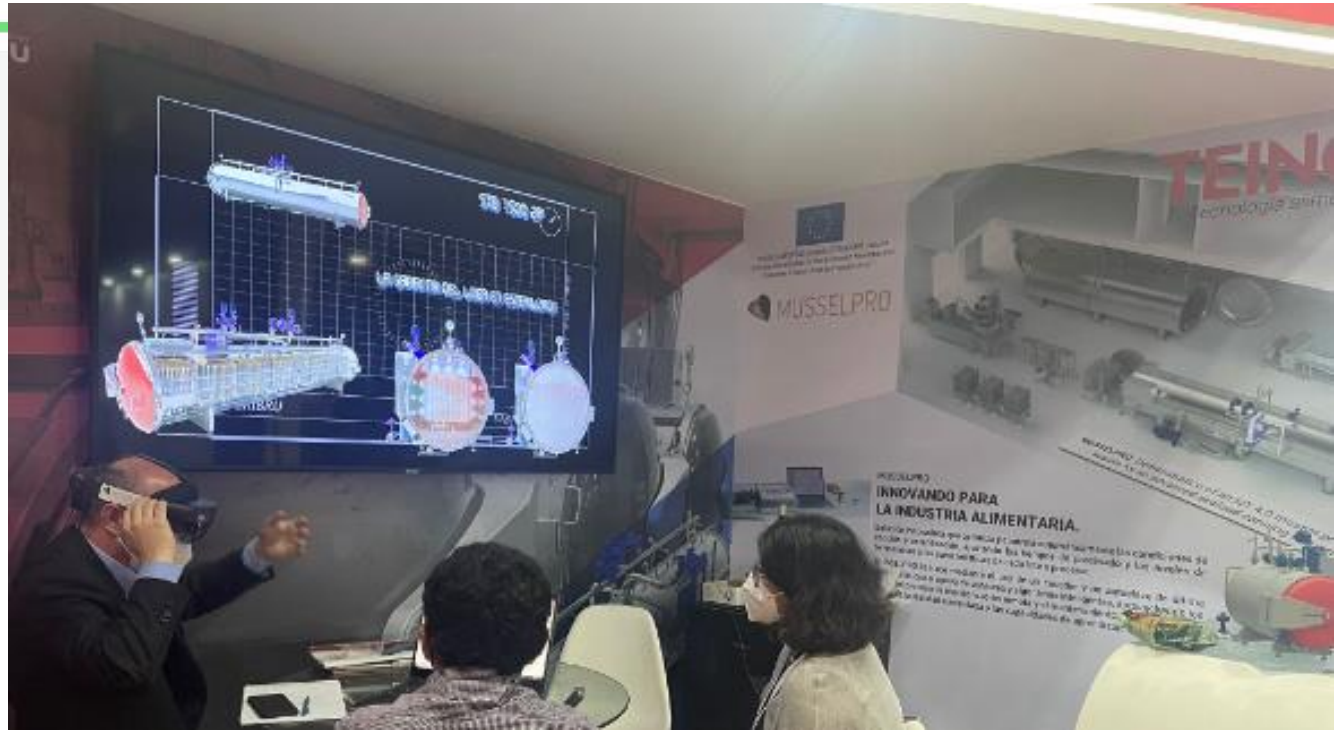


TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves
Steribru

Realidad Mixta

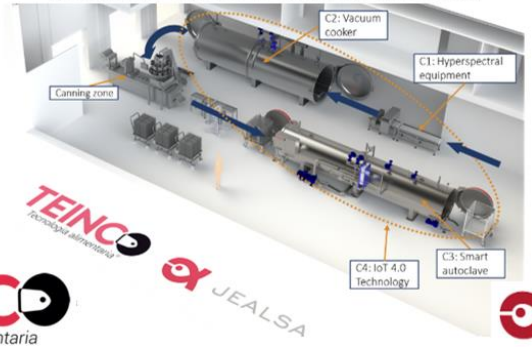




TEINCO
Tecnología alimentaria

Proyectos de I+D+i.

DEMOSTRATION OF AN IoT 4.0 MUSSEL PROCESSING SYSTEM FOR AN ADVANCED SEAFOOD CANNING INDUSTRY



TEINCO
Tecnología alimentaria

JEALSA

JEALSA

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

Proyectos I+D+i.

TERMODIX. Desarrollo de un sistema digital de control de temperatura en procesos de esterilización industrial, cofinanciado por la Agencia Gallega de Innovación de la Consellería de Economía e Industria de la Xunta de Galicia.

TERMODIX axencia galega de Innovación | gain | XUNTA DE GALICIA

INNOSABOR. Desarrollo de una línea de productos innovadores en el sector conservero cárnico que incrementa la seguridad alimentaria y la calidad organoléptica mediante nanotecnología e inteligencia artificial. **FEDER Interconecta 2013.**

innosabor | XUNTA DE GALICIA | GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD | CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial | Unión Europea Fondo Europeo de Desarrollo Regional "Una manera de hacer Europa"

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

Proyectos I+D+i.

MUSSELTOP. Mejora Integral del Proceso de Transformación del mejillón.

ALISEG. Incremento de la seguridad alimentaria en mercados nacionales e internacionales a través del desarrollo de nuevas tecnologías y procesos sostenibles e innovadores".

FEDER Innterconecta 2015 Pluri-Regional ha sido subvencionado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial **(CDTI)** con el apoyo del **Ministerio de Economía y Competitividad**, y cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional **(FEDER),** dentro del Programa Operativo de Crecimiento Inteligente FEDER 2014-2020.

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

PLAN INTEGRAL DE INNOVACIÓN TEINCO. 2017-2018.

Agencia Gallega de Investigación. Ayudas para mejora de la capacidad de innovación de las empresas en Galicia (Programa Innova Peme), a través del financiamiento de las actividades integradas en planes de innovación enmarcados en prioridades estratégicas de la RIS3.

Para TEINCO, el objetivo estratégico de la implantación de este Plan de Innovación se basa en el incremento del conocimiento como vía para la mejora de la capacidad de innovación de la empresa, focalizada a la consolidación en el mercado Americano.

PI²N-AT

TEINCO Tecnología alimentaria

"PLAN INTEGRAL DE INNOVACIÓN"

FEDER: "Un xeito de facer Europa"

Unión Europea

XUNTA DE GALICIA

gain AXENCIA DE INNOVACIÓN

galicia

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

MELLORATÚN. Aplicación de tecnologías emergentes para el procesamiento del atún

2018-2020.

Optimización de una línea de procesamiento de conservas de atún mediante la aplicación de nuevas tecnologías innovadoras. Estas acciones se centran en varios aspectos críticos del proceso, como la aceleración del proceso de descongelación, la optimización del envasado, el aumento de la productividad y la mejora de la calidad y la salud del producto final. Además, se pretende desarrollar una herramienta de software que permita monitorear los procesos, implementar IO y anticiparse a las fallas de las máquinas (Mantenimiento Predictivo).

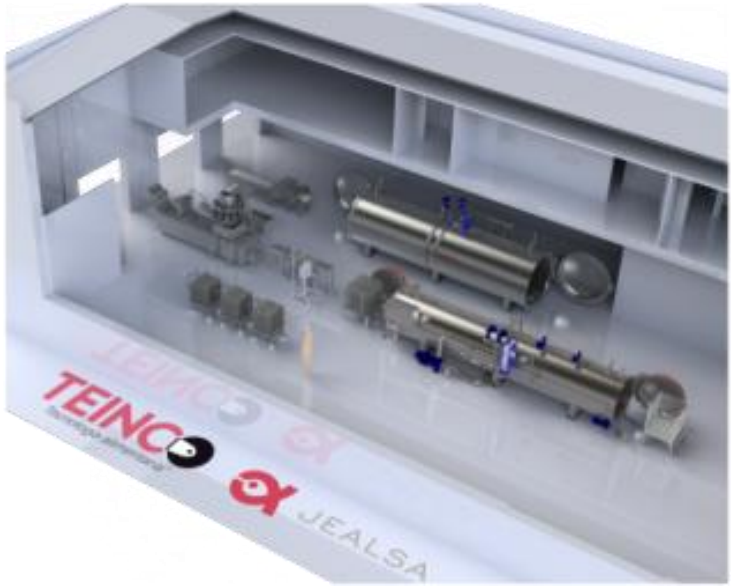
TEINCO Tecnología alimentaria · mellor · Hermasa Canning technology · TECINGAL

TEINCO
Tecnología alimentaria

Autoclaves Steribru

MUSSELPRO. Demonstration on an IoT 4.0 mussel processing system for an advanced seafood canning industry. 2019-2022

Agencia Ejecutiva para las Pequeñas y Medianas Empresas (EASME) en el marco del Fondo Europeo para el Medio Ambiente y la Pesca (EMFF). MUSSELPRO ampliará completamente una unidad de demostración que comprende un innovador cocedor y autoclave para la industria de procesamiento de mejillones, utilizando tecnología avanzada de imágenes (Hiperespectral) e inteligencia artificial. El nuevo sistema promete la optimización y homogeneización de la temperatura para reducir el uso de energía y aumentar la calidad de la producción. TRL6 a TRL9

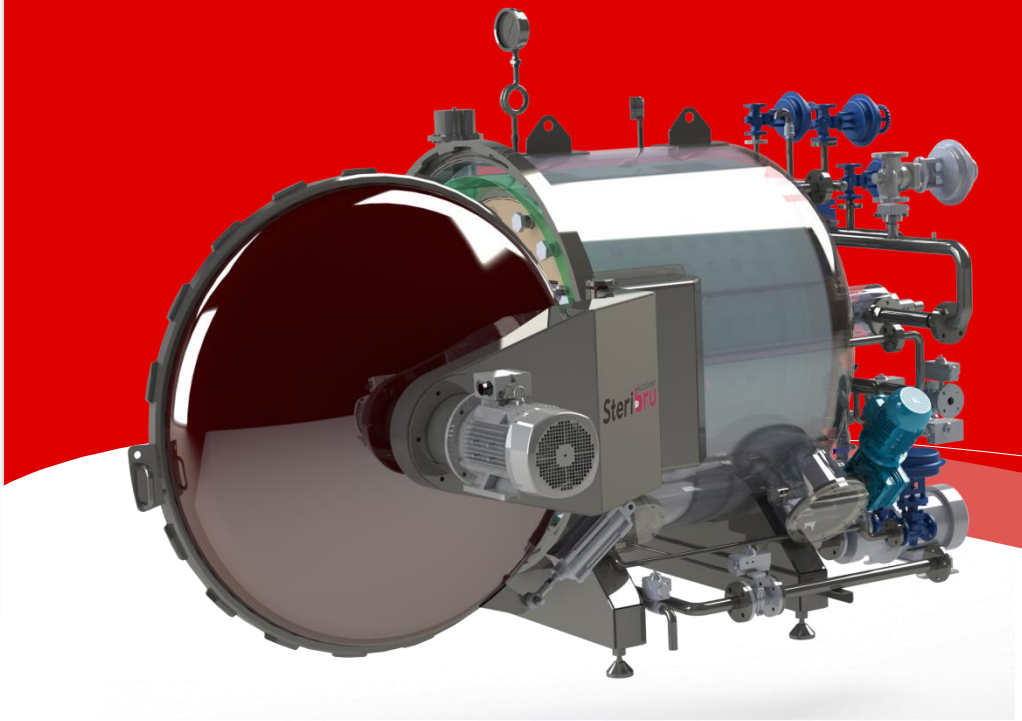


Co-funded by the European Maritime and Fisheries Fund
MUSSELPRO 863681

TEINCO

Tecnología alimentaria

GRACIAS POR SU ATENCIÓN



Más de 35 años innovando para la industria alimentaria en todo el mundo