



HIGALYSOS

Software

La Revolución en la Gestión de Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad



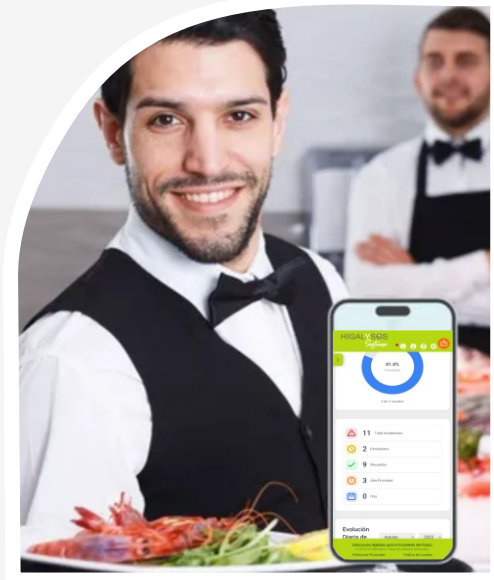
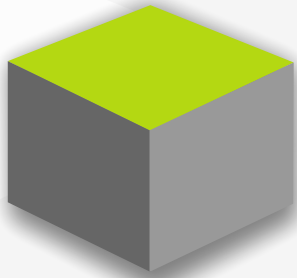
www.higalysos.com



info@higalysos.com



Índice Ejecutivo



1. Quiénes somos

2. El reto actual en Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad

3. Nuestra solución: HIGALYSOS Software

4. Los tres pilares de la innovación

5. Funcionalidades principales

6. Beneficios para cada perfil

7. Ventajas competitivas

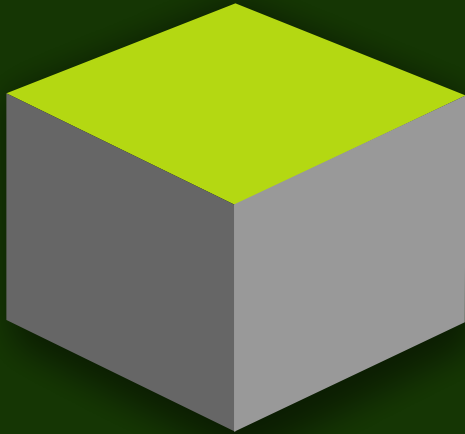
8. Casos de uso / ejemplos prácticos

9. Compatibilidad y accesibilidad

10. Sostenibilidad y compromiso con el futuro

11. Conclusión

Quienes Somos



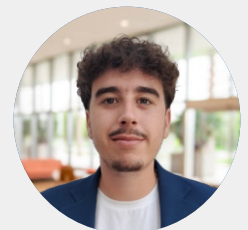
En **HYGALYSOS SOFTWARE** somos un equipo **multidisciplinar** formado, tanto por profesionales con más de **20 años de experiencia** en el ámbito de la tecnología, la consultoría empresarial y la transformación digital y la Consultoría en Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad, como por jóvenes altamente cualificados del mundo de la Informática. También nos acompaña en esta aventura un **Fondo de Inversión**, el cual ofrece al proyecto estabilidad económica, gestión avanzada y acompañamiento empresarial.

Nuestra fortaleza radica en la combinación de **conocimientos técnicos avanzados** y una **visión estratégica de negocio**, lo que nos permite desarrollar soluciones integrales, innovadoras y sostenibles para todo tipo de proyectos.

Aportamos una trayectoria sólida como **gestores, administradores de sistemas, especialistas en telecomunicaciones, expertos en sostenibilidad / calidad y tecnólogos** de alto nivel.

Cada socio lidera un área clave: administración, desarrollo técnico, desarrollo tecnológico y desarrollo de negocio, asegurando un enfoque completo y equilibrado en cada fase del proyecto.

En HYGALYSOS SOFTWARE diseñamos y ejecutamos soluciones singulares con una mirada 100% tecnológica, comprometidos con la excelencia, la eficiencia y el impacto positivo en la sociedad y el entorno.



El reto actual en la Seguridad Alimentaria y la Sostenibilidad



En el sector alimentario y más concretamente en la restauración, los responsables se enfrentan a un escenario cada vez más complejo y exigente.

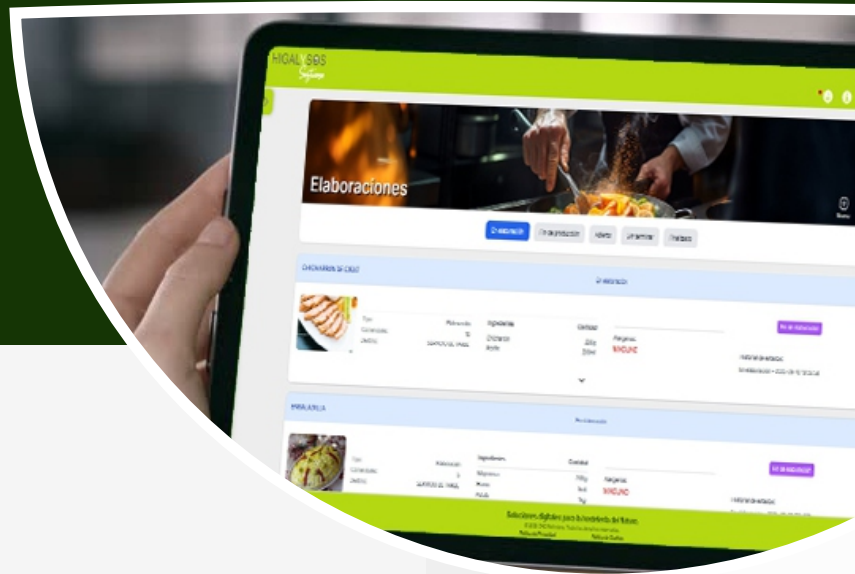
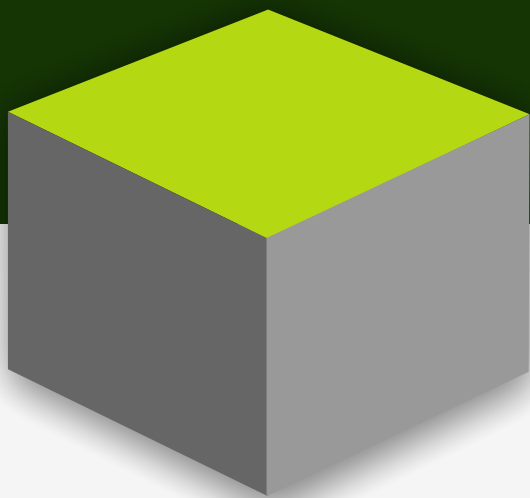
- **Exceso de documentos y registros manuales** que consumen tiempo y aumentan las posibilidades de error.
- **Errores humanos** que pueden comprometer la seguridad alimentaria.
- **Riesgo constante de intoxicaciones y alertas sanitarias**, con el impacto negativo que ello supone en la confianza de los clientes y en la reputación del negocio.
- **Posibles sanciones económicas y legales** derivadas del incumplimiento normativo.
- **Sobrecarga administrativa** que resta tiempo a lo realmente importante: la producción, la innovación y la atención al cliente.

A todo ello se suma un **contexto legal y de mercado cada vez más exigente**:

- Las normativas sanitarias son más estrictas, con inspecciones más frecuentes y mayor demanda de trazabilidad.
- Los clientes valoran no solo la seguridad, sino también el **compromiso con la sostenibilidad**, premiando a los negocios que demuestran transparencia, eficiencia y responsabilidad medioambiental.
- Las empresas que no se adaptan corren el riesgo de quedarse atrás frente a la competencia más innovadora y digitalizada.

En este entorno, contar con una solución tecnológica integral ya no es una opción, sino una **necesidad estratégica para garantizar la seguridad, la eficiencia y la sostenibilidad** del negocio.

Nuestra solución: Higalysos Software



HIGALYSOS Software es una plataforma integral diseñada para transformar la manera en que los negocios del sector alimentario y hostelero gestionan **la seguridad y la sostenibilidad**.

Está dirigida a:

- **Restaurantes, bares y cafeterías** que necesitan cumplir con la normativa sanitaria sin sacrificar tiempo ni calidad en su servicio.
- **Hoteles y cadenas de restauración**, donde la estandarización y el control centralizado son clave para garantizar la calidad en múltiples establecimientos.
- **Caterings, obradores, panaderías, supermercados y comercios de alimentación**, que requieren una trazabilidad exhaustiva y un control riguroso de procesos, materias primas y proveedores.

Con HIGALYSOS, todos los actores implicados —desde responsables de higiene, personal de cocina, hasta los dueños e incluso los inspectores de sanidad— cuentan con una herramienta ágil, intuitiva y confiable que centraliza la gestión en un único sistema.

“El primer software integral que combina Inteligencia Artificial, IoT y Procesos Inteligentes para una gestión 360º en higiene alimentaria y sostenibilidad.”

Los tres Pilares de la Innovación Tecnológica

En HIGALYSOS hemos construido una solución única apoyada en **tres pilares tecnológicos** que marcan la diferencia y sitúan a nuestros clientes a la vanguardia de la gestión en higiene alimentaria y sostenibilidad:

1. Inteligencia Artificial (IA)

- Un **asistente virtual experto** en seguridad alimentaria y sostenibilidad, capaz de resolver dudas y guiar a los responsables en cada decisión.
- **Captura automática de datos de facturas y albaranes:** el sistema actualiza de forma inmediata y sin intervención manual información clave como stock, lotes, fechas de caducidad, proveedores y precios de compra, etc...
- Reducción drástica de errores humanos y del tiempo dedicado a tareas administrativas.

2. Internet of Things (IoT)

- **Monitoreo automático de instalaciones** mediante sensores conectados.
- Control continuo de parámetros críticos, como la temperatura de cámaras frigoríficas, sin necesidad de registros manuales.
- Seguridad y fiabilidad: los datos se registran en tiempo real, garantizando su validez ante inspecciones o auditorías.



3. Procesos y Documentación Inteligente

- **Automatización de tareas recurrentes:** el sistema asigna responsabilidades a cada operario y hace seguimiento de su ejecución.
- **Archivo digital inteligente,** que organiza la documentación de forma segura, accesible y siempre lista para ser consultada.
- Supervisión total mediante un **Dashboard central,** que permite ver tareas pendientes, incidencias abiertas y acciones correctivas en curso.

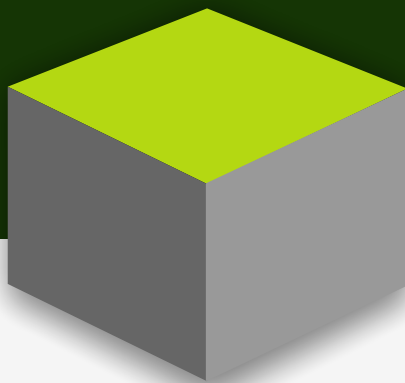
Estos tres pilares trabajan en conjunto para ofrecer un **control 360º**, donde la seguridad alimentaria, la eficiencia operativa y la sostenibilidad dejan de ser un desafío y se convierten en una **ventaja competitiva real** para cualquier negocio.

Funcionalidades Principales

HIGALYSOS Software reúne en una sola plataforma todas las herramientas necesarias para la gestión eficiente de la seguridad alimentaria y la sostenibilidad. Cada módulo está diseñado para simplificar procesos, reducir errores y ofrecer un control total en tiempo real.



1



Incidencias

- Registro inmediato de cualquier incidencia detectada en el establecimiento.
- Seguimiento del estado: abierta, en proceso, resuelta o devuelta para corrección.
- Histórico de incidencias para análisis y mejora continua.

Proveedores

- Gestión centralizada de proveedores, contratos y condiciones de compra.
- Registro automático de facturas y albaranes mediante IA sin necesidad de teclear ni intervención humana, tan sólo una fotografía.
- Comparación de precios y control de calidad en los suministros.

Stock, entradas y salidas

- Control total de inventario en tiempo real.
- Registro de entradas y salidas con Trazabilidad por lotes y fechas de caducidad.
- Reducción de desperdicios gracias a alertas automáticas de caducidad o falta de stock.

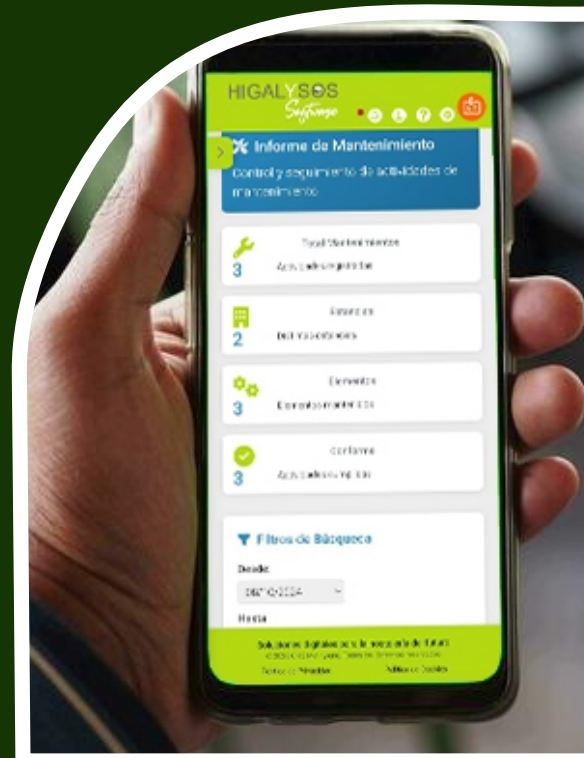
Carta digital

- Gestión de la oferta gastronómica vinculada directamente a las materias primas disponibles.
- Posibilidad de actualizar fichas técnicas y recetas de forma rápida y sin errores.
- Ahorro de tiempo en cambios de menú y mejor control de costes.

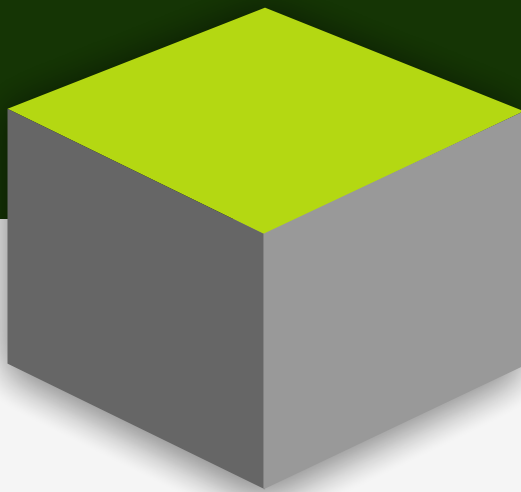
Con estas funcionalidades, HIGALYSOS no solo garantiza el cumplimiento normativo, sino que convierte la gestión de la seguridad y la sostenibilidad en un proceso **ágil, digital y sin errores**.

Funcionalidades Principales

HIGALYSOS Software reúne en una sola plataforma todas las herramientas necesarias para la gestión eficiente de la seguridad alimentaria y la sostenibilidad. Cada módulo está diseñado para simplificar procesos, reducir errores y ofrecer un control total en tiempo real.



2



Control de asistencia

- Registro de entrada y salida del personal.
- Asignación automática de tareas según perfil y responsabilidades.
- Histórico de asistencia y desempeño accesible para responsables y dueños.

Dashboard

- Panel de control visual e intuitivo.
- Acceso inmediato a indicadores clave: tareas pendientes, incidencias abiertas, consumos, stock, cumplimiento normativo.
- Herramienta de supervisión para responsables y gerentes, accesible desde cualquier dispositivo.

Trazabilidad completa e inversa

- Control de materias primas desde su origen hasta el producto final.
- Gestión de reetiquetado, fichas de producto y control de caducidades.
- **Trazabilidad inversa:** permite rastrear un plato o elaboración final hasta cada lote de materia prima utilizado, una función innovadora que aporta máxima seguridad y transparencia.

Con estas funcionalidades, HIGALYSOS no solo garantiza el cumplimiento normativo, sino que convierte la gestión de la seguridad y la sostenibilidad en un proceso **ágil, digital y sin errores**.

Beneficios para Cada Actor

HIGALYSOS Software está diseñado para adaptarse a las necesidades de todos los actores clave en la gestión de seguridad alimentaria y sostenibilidad. Cada perfil obtiene ventajas concretas y medibles:

Responsables de Higiene

- **Control exhaustivo y sin errores** en todos los procesos.
- Automatización de registros y tareas → más tiempo para supervisar y mejorar.
- Acceso rápido a informes completos y organizados para auditorías internas o externas.
- Mayor tranquilidad al garantizar el cumplimiento de normativas sanitarias y medioambientales.

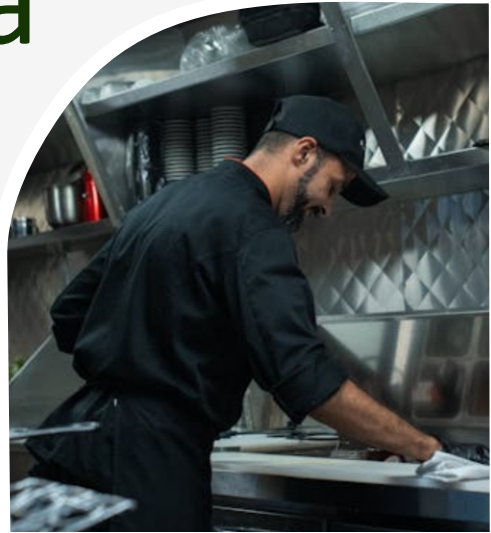
Personal de cocina / producción

- Reducción drástica del trabajo administrativo, liberando tiempo para el trabajo real en cocina o elaboración.
- Reciben tareas claras y programadas automáticamente, evitando confusiones o duplicidades.
- Fácil acceso a fichas técnicas, recetas y controles de trazabilidad desde cualquier dispositivo.
- Mayor eficiencia y seguridad en el día a día.

Dueños / Gestores de Establecimientos

- **Menor riesgo de intoxicaciones o sanciones**, protegiendo la reputación del negocio.
- Control centralizado y en tiempo real de todo lo que ocurre en el establecimiento.
- Reducción de costes gracias a la optimización de stock, compras y consumos.
- Visión global del negocio con indicadores claros para la toma de decisiones estratégicas.

Inspectores de sanidad



- Acceso inmediato a toda la documentación requerida en formato digital y perfectamente organizada.
- Trazabilidad completa e inversa para verificar la seguridad de cada producto o elaboración.
- Mayor transparencia y fiabilidad en la información entregada por el establecimiento.
- Agilización de las inspecciones y auditorías, con datos claros y verificables.

Con HIGALYSOS, **cada perfil obtiene el soporte que necesita**: los **responsables** aseguran el **cumplimiento**, los **operarios** trabajan con mayor **facilidad**, los **dueños** ganan **control y tranquilidad**, etc...

Ventajas Competitivas

HIGALYSOS Software no es una herramienta más: es la **solución más completa e innovadora del mercado** para la gestión de seguridad alimentaria y sostenibilidad.



Diferencias frente a métodos tradicionales

- **Adiós al papel y a las hojas de cálculo:** todos los registros y controles se digitalizan, eliminando errores manuales y pérdidas de información.
- **Ahorro de tiempo y recursos:** menos horas dedicadas a tareas administrativas, más tiempo para producir, innovar y atender al cliente.
- **Cumplimiento normativo garantizado:** toda la documentación está siempre actualizada y lista para inspecciones, evitando sanciones y riesgos legales.
- **Mayor transparencia y control en tiempo real,** frente a registros manuales que se revisan solo de forma puntual.

Diferencias frente a otros softwares parciales

- De los pocos programas que hay en el sector se enfocan únicamente en un aspecto: control de stock, trazabilidad o gestión documental.
- HIGALYSOS integra **todos los procesos en una sola plataforma**, evitando duplicidades, errores de traspaso de datos y la necesidad de manejar múltiples aplicaciones.
- Ofrece un enfoque **360º en seguridad alimentaria y sostenibilidad**, desde la cocina hasta la dirección y los organismos de control.

Innovaciones únicas de HIGALYSOS

- **Trazabilidad inversa:** un sistema pionero que permite rastrear un plato final hasta cada lote de materia prima utilizado.
- **Integración total con IA y IoT:**
 - IA para capturar automáticamente datos de facturas y albaranes.
 - IoT para registrar sin intervención humana parámetros críticos como la temperatura de cámaras frigoríficas.
- **Facilidad de uso:** interfaz intuitiva, multiplataforma (PC, tablet, móvil), pensada para que cualquier usuario pueda adoptarla sin complicaciones.
- **Automatización inteligente de procesos y tareas,** que asigna responsabilidades y hace seguimiento en tiempo real.

Con estas ventajas, HIGALYSOS no solo cumple con las exigencias del presente, sino que prepara a los negocios para el **futuro de la gestión alimentaria y sostenible**, convirtiéndose en un aliado estratégico para crecer con seguridad y confianza.

Casos de uso y Ejemplos

HIGALYSOS Software se adapta a distintos tipos de negocios en el sector alimentario y hostelero. A continuación, algunos ejemplos que muestran cómo resuelve problemas reales:

RESTAURANTE

Problema habitual: El personal dedica demasiado tiempo a registrar temperaturas, controlar caducidades y llevar el stock al día. Además, ante una inspección sanitaria, la documentación no siempre está organizada.

Solución con HIGALYSOS:

- Los sensores IoT registran automáticamente las temperaturas de cámaras y equipos.
- La IA digitaliza facturas y albaranes, actualizando en segundos stock, lotes y caducidades.
- El inspector recibe toda la documentación organizada en un clic, evitando sanciones.



SUPERMECARCADO O COMERCIO ALIMENTACIÓN

Problema habitual: Gran volumen de productos con distintas fechas de caducidad y múltiples proveedores, lo que aumenta el riesgo de desperdicio y sanciones.

Solución con HIGALYSOS:

- Digitalización de albaranes para control automático de stock y caducidades.
- Alertas tempranas sobre productos próximos a vencer para reducir mermas.
- Informes listos para auditores o autoridades sanitarias, sin necesidad de papeleo adicional.

HOTEL O CADENA HOSTELERA

Problema habitual: Dificultad para estandarizar protocolos de higiene en múltiples cocinas y garantizar que todos los equipos sigan las mismas normas.

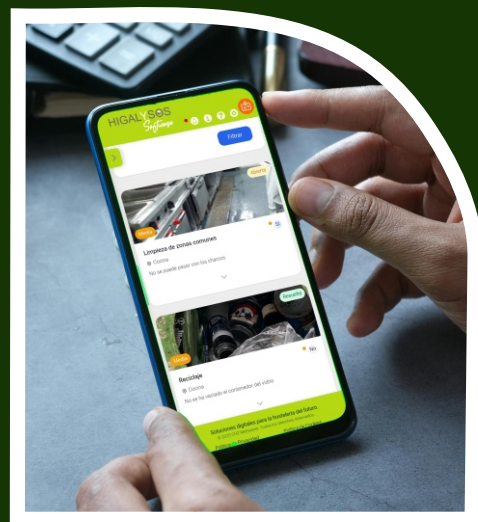
Solución con HIGALYSOS:

- El sistema asigna automáticamente tareas recurrentes (limpieza, controles, registros) a cada operario.
- Los responsables pueden supervisar en tiempo real el cumplimiento en cada establecimiento.
- Los Dashboards centralizados

HIGALYSOS
Software

Con estos casos prácticos queda claro que HIGALYSOS no solo es un software de gestión, sino un **aliado estratégico** que aporta seguridad, eficiencia y tranquilidad a todo tipo de negocios del sector alimentario.

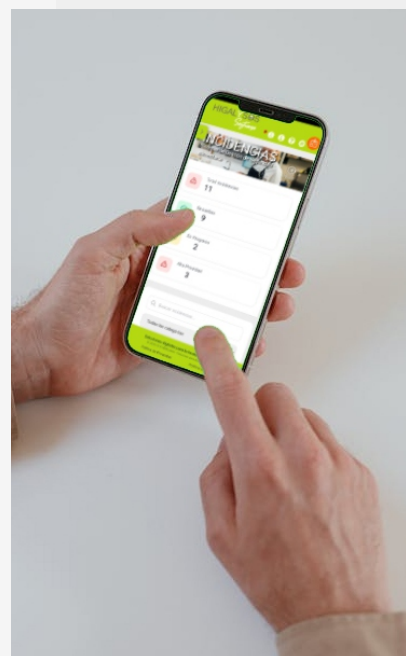
Compatibilidad y Accesibilidad



Uno de los grandes valores de **HIGALYSOS Software** es que se adapta al ritmo de trabajo de cada negocio y a las necesidades de sus usuarios, sin importar dónde se encuentren.

- **Multiplataforma:** disponible en **PC, tablet y móvil**, para trabajar desde la oficina, la cocina o incluso en movimiento.
- **Acceso inmediato:** toda la información está en la nube y se actualiza en tiempo real, garantizando que cada responsable disponga siempre de los datos más recientes.
- **Interfaz intuitiva y flexible:** diseñada para que cualquier persona, independientemente de su nivel tecnológico, pueda manejar el sistema con facilidad.
- **Velocidad y eficiencia:** los menús, Dashboards y registros están optimizados para que las tareas se completen en cuestión de segundos.

Gracias a esta accesibilidad, **HIGALYSOS acompaña al usuario en cada paso del proceso**, ofreciendo



Sostenibilidad y Compromiso con El Futuro



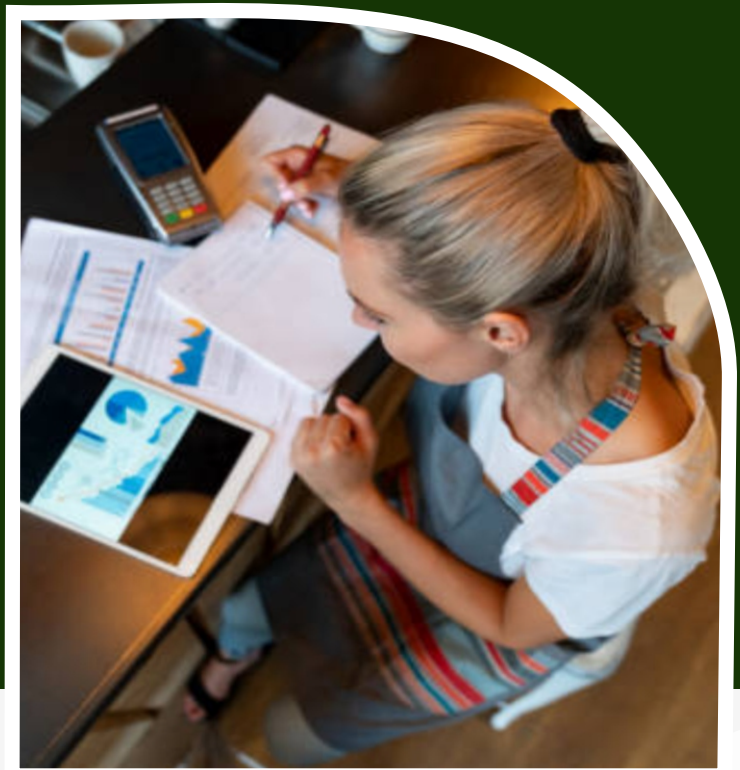
La sostenibilidad ya no es una opción, es una **exigencia del mercado y de la sociedad**. Los clientes buscan cada vez más negocios responsables, capaces de garantizar no sólo la calidad y seguridad de sus productos, sino también un impacto positivo en el medio ambiente.

Con **HIGALYSOS Software**, la sostenibilidad se integra de manera natural en la gestión diaria:

- **Reducción de residuos:** el control digital de stock, lotes y fechas de caducidad evita mermas innecesarias y fomenta un consumo más responsable.
- **Consumo eficiente de recursos:** los sensores IoT y la automatización permiten optimizar el uso de energía, agua y productos de limpieza, reduciendo costes y huella ambiental.
- **Cumplimiento normativo ambiental garantizado:** toda la documentación está siempre actualizada y lista para inspecciones, lo que asegura el cumplimiento de normativas sanitarias y medioambientales sin esfuerzo extra.
- **Menor huella ecológica administrativa:** al digitalizar procesos y eliminar impresión de documentos, se reduce el uso de papel y se avanza hacia una gestión más sostenible y moderna.

Con HIGALYSOS, cada establecimiento puede demostrar con hechos su **compromiso con la sostenibilidad**, ganar la confianza de sus clientes y posicionarse como un referente innovador y responsable en el sector alimentario.

Conclusión



HIGALYSOS Software no es solo un sistema de gestión; es un **aliado estratégico** que transforma la manera en que los negocios alimentarios gestionan la seguridad y la sostenibilidad.

Con HIGALYSOS, los establecimientos obtienen:

- **Control total y en tiempo real** de todas las operaciones críticas.
- **Reducción de errores y sobrecarga administrativa**, liberando tiempo para lo realmente importante.
- **Cumplimiento normativo garantizado**, tanto en seguridad como en sostenibilidad.
- **Innovación tecnológica**, integrando Inteligencia Artificial, IoT y procesos inteligentes en un único software fácil de usar.

Es momento de dar un paso adelante y transformar la gestión de tu negocio.

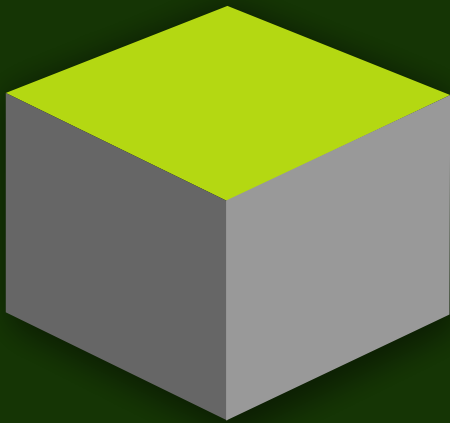
Actúa ahora:

- Solicita una **demo personalizada** y comprueba cómo HIGALYSOS puede adaptarse a tu establecimiento.
- Descubre cómo optimizar tus procesos, reducir riesgos y mejorar la eficiencia mientras cumples con la normativa y avanzas hacia la sostenibilidad.
- Únete a los negocios que ya están marcando la diferencia con una gestión **inteligente, digital y responsable**.

Con HIGALYSOS, gestionar la seguridad alimentaria y la sostenibilidad nunca fue tan **fácil, seguro y eficaz**.

HIGALYSOS

Software



Contacto

**Telefonía**

955 981 943 - 645 821 993

**Página Web**

www.higalysos.com

**Dirección**

Avda. del Mediterraneo, 2
Edificio Zaudin Boulevard, 19
41940 TOMARES (Sevilla)

