



Preser✓ar

PORTAFOLIO DE SERVICIOS





QUIENES SOMOS

Somos una empresa colombiana legalmente constituida que nació en el año 2015 para satisfacer las necesidades de los establecimientos del sector agroalimentario que desean cumplir con la normatividad e inocuidad de la producción, almacenamiento, comercialización y transporte de alimentos.

Asesoramos a micro, pequeñas y medianas empresas de la región, adaptando cada propuesta a las capacidades y necesidades particulares de nuestros clientes.

Contamos con un excelente grupo interdisciplinario, profesional e idóneo con conocimiento y experiencia en el diseño e implementación de sistemas de gestión de la calidad basados en BPM, SST y ambiental, capaces de proporcionarle asistencia técnica para el mejoramiento continuo de su organización.



MISIÓN

Satisfacer las necesidades de las empresas que requieran acompañamiento para cumplir con la normatividad sanitaria vigente que legisla el sector agroalimentario en Colombia, contribuyendo en la transformación estructural de su organización, generándoles una cultura de inocuidad y de responsabilidad social para garantizar productos seguros y de calidad para los consumidores.

VISIÓN

Preservar en el año 2030 será reconocida a nivel regional y nacional como empresa líder en asesoría y acompañamiento a establecimientos comprometidos con el cumplimiento de la normativa alimentaria, que brinda apoyo a los clientes de manera íntegra, ofreciendo transparencia, confianza y transformando sus negocios en organizaciones productivas con calidad, por medio de un equipo calificado que brinda permanente excelencia en el servicio.

SERVICIOS

Trámites INVIMA

Asesoría en trámites requeridos por los organismos de control como Secretarías de Salud/INVIMA (Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, modificaciones, levantamiento de medidas sanitarias), para alimentos y bebidas alcohólicas.



Consultoría y auditoría

Inspección inicial (perfil sanitario) de la edificación e instalaciones físicas y del personal manipulador.

Apoyo a las organizaciones a verificar que las medidas y condiciones fundamentales aplicadas a sus procesos proporcionan alimentos inocuos e idóneos y que, a su vez, la documentación del Sistema de Gestión garantice el cumplimiento que la normativa aplicable le exige.



Capacitaciones

Capacitaciones a personal manipulador, incluyendo Plan de Capacitación continuo y permanente exigido en Buenas Prácticas de Manufactura según Res. 2674 de 2013.

Capacitaciones a personal dirigido de acuerdo a la norma que aplique a su producto:

Alimentos

Bebidas alcohólicas

Cárnicos

SST y Ambiental



SERVICIOS

Tablas nutricionales, rotulado y etiquetado



Elaboración de tablas nutricionales en cumplimiento a la Res. 810 de 2021 y Res. 2492 de 2022, así como evaluación de rotulado ajustando a los requerimientos normativos vigentes.

Asesoría para el estudio de vida útil.

Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad



Asesoría en el diseño, implementación y validación del Plan de Saneamiento Básico exigido por la Res. 2674 de 2013.

Diseño, implementación y validación de planes complementarios del Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad (evaluación a proveedores de materias primas e insumos, procesos, trazabilidad).

Muestreo microbiológico



Implementación de planes de muestreo fisicoquímico y microbiológico

Toma de muestras de laboratorio para: manipulador, agua potable/agua envasada, ambientes de procesos, superficies de equipos, alimentos

SERVICIOS

Fichas técnicas y certificados de calidad

Diseño de fichas técnicas detalladas y actualizadas para los productos, garantizando el cumplimiento de la normativa y proporcionando información precisa y completa sobre el producto.

Diseño de certificados de calidad que acredita los requisitos establecidos para cada producto.



Sistema HACCP

Diseñamos, implementamos y validamos el sistema HACCP para garantizar alimentos seguros, cumpliendo con los requisitos nacionales e internacionales.

Identificación de peligros
Determinación de PCC
Procedimientos y registros
Capacitación del personal



Ideal para empresas que buscan **exportar, certificarse** o fortalecer su inocuidad alimentaria.

SERVICIOS

Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST



Asesoría en el diseño, implementación y auditoría del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo según Decreto 1072 de 2015 y Res. 0312 de 2019

Diagnostico en seguridad y salud en el trabajo, evaluación de riesgos y diseño de matriz de peligro

Capacitaciones en SST y emergencias

Diseño del planes de emergencias, protocolo de bioseguridad, rutas de evacuación y puntos de encuentro

Acompañamiento ante visita del **Ministerio de Trabajo**, si así lo requiere

Ambientales



Diseño de programas de manejo integral de residuos sólidos, líquidos, **PGIRESPEL**, ahorro y uso eficiente del agua **PUEAA** y energía **PUEE**

Diseño de planes de contingencia para el manejo de sustancias químicas

Asesoría en Registro Único Ambiental - **RUA**

Asesoría en vertimientos

NUESTROS CLIENTES



NUESTROS CLIENTES



Nuestro objetivo es brindar un servicio íntegro, de calidad y personalizado con toda la transparencia y confianza con nuestro cliente.

Contáctenos y por medio de nuestro grupo interdisciplinario de ingenieros, nos permitiremos agregarle valor a su empresa al mismo tiempo que le damos satisfacción a su necesidad.



Durley Patricia Echavarría Ruiz
Gerente general PRESERVAR

Ingeniera de alimentos, especialista
en Administración Total de la Calidad

301 194 1830
300 327 5329



@preservarasesorias



preservarasesorias



Sincelejo, Sucre
Calle 32 no. 14-95
Av. Alfonso Lopez

