



## Presentación Corporativa

Servicios de Asesorías para  
Empresas Alimentarias





# ¿Quienes somos?

Safe International es el único organismo de Inspección que ha sido acreditado en Venezuela por SENCAMER y el Ministerio de Salud para certificar Buenas Practicas de Manufactura de Alimentos y capacitar personal en la industria alimentaria.



# ¿Que ofrecemos?

Estas son nuestras areas de servicios



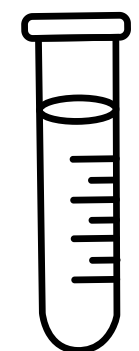
## **Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos**

Validamos el cumplimiento de las Normas de manejo de alimentos y agregamos valor a sus productos con un sello de calidad certificada



## **Capacitación de Personal**

Con un completo programa de formación en higiene de alimentos incluyendo el curso para manipuladores de alimentos acreditado por el Ministerio de Salud



## **Laboratorio de ensayos**

Hacemos análisis microbiológicos de aguas y alimentos





## Acreditación de SENCAMER

Demostramos ante una tercera parte nuestra competencia técnica para evaluar el cumplimiento de las normas de Buenas prácticas de Manufactura de alimentos con software propio



## Acreditación del Ministerio de Salud

Desde 2006 estamos acreditados para capacitar personal en la industria alimentaria. Somos los únicos con una plataforma virtual acreditada por el MPPS- SACS



## Sistema de Gestión de la calidad según Normas ISO

Funcionamos según los requisitos de la Norma ISO 17020 que aplica para los Organismos de Inspección

# HERRAMIENTAS

Estas son la herramientas que nos sirven para prestar nuestros servicios



# ¿Por qué existimos?

# 1

**Queremos agregar valor a tus productos y servicios**

Estamos enfocados en convertirnos en el mejor aliado de nuestros clientes en temas de calidad e higiene

# 2

**Queremos mejorar el nivel del sector alimentos**

Mientras más personas capacitemos mayor será el nivel del sector en cuanto a la calidad de productos y servicios ofrecidos

# 3

**Queremos que en cada establecimiento haya un inspector de calidad**

Con este simple y claro objetivo creemos que podemos lograr un gran avance en los operadores de establecimientos de alimentos

# Trayectoria

Safe International fue fundada en 2004 por Profesionales en Tecnología de alimentos y cuenta con un grupo multidisciplinario de colaboradores de muy amplia experiencia en el sector

Más de



# SAFE en Números



**+350**

Inspecciones  
realizadas

Manipuladores  
capacitados

**+7K**

Cursos presenciales  
Impartidos y más de 5000  
usuarios en la plataforma  
virtual

**+750**





# Nuestros clientes

En general podemos prestarle servicios a todos los establecimientos que procesan o manejan alimentos, entre ellos se encuentran



**Industria Alimentaria**



**Hoteles y Restaurantes**



**Comedores Industriales**



**Clinicas y Hospitales**





**Beneficios  
para el  
cliente**

# Certificación

## Reconocimiento

Que sus productos o servicios cuenten con un SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA les permite ser reconocidos en el mercado.



## Mejor Imagen

Sus clientes valorarán mejor sus productos y servicios por su comprobada debida diligencia

## Aumento de ventas

Al contar con mayor reconocimiento y mejor imagen, sin duda sus ventas serán mayores y aumentará el beneficio comercial

# Capacitación

## **Cumplimiento de Leyes**

Formar el personal es de obligatorio cumplimiento para obtener permisos sanitarios

## **Formación del personal**

No sólo se trata de cumplir la ley, lo verdaderamente importante es contar con un equipo que pueda llevar a cabo correctamente sus tareas

## **Confianza y enfoque**

Cuando el personal sabe lo que tiene que hacer y tiene quien lo supervise, le permite a usted enfocarse en hacer crecer su negocio



# **CURSOS DISPONIBLES**

**Presencial y  
En Línea**

- Programa de Formación en Higiene de Alimentos (incluye todos los cursos)
- Curso Oficial para Manipuladores de Alimentos Acreditado por el Ministerio de Salud
- Curso de Buenas Prácticas de Manufactura según el Código Internacional de Higiene de Alimentos. Revisión 2023
- Curso sobre Fundamentos de Inspección de Establecimientos de alimentos.
- Curso de Gestión por Procesos.
- Curso de Gestión Estratégica de Inventarios.
- Curso de Seguridad y Salud Laboral
- Curso de Formación de Formadores
- Curso Básico de HACCP.
- Curso Avanzado de Implementación de HACCP

**Visite [safeintl.com/cursos](https://safeintl.com/cursos)**

# Laboratorio

## **Trámites legales**

Los ensayos microbiológicos se necesitan para obtener registros sanitarios de alimentos y hacer control interno de procesos

---

## **Rápidez**

Los ensayos se practican con material de avanzada y los resultados se generan en tiempo record

---

## **Ahorro**

No es necesario instalar un laboratorio si se pueden contratar los servicios vía outsourcing

# Solicite una cotización



## Certificación de Calidad

Hacemos una inspección y generamos un plan de acción sobre las oportunidades de mejora. Al cumplirse los requisitos se otorga el certificado de conformidad y el sello de calidad certificada



## Capacitación

Puede solicitar cotización de los cursos presenciales y en línea que tenemos en [www.safeintl.com/cursos](http://www.safeintl.com/cursos)



## Laboratorio

Solicite una cotización para los servicios de ensayos microbiológicos de alimentos y aguas . Sólo disponibles en Nueva Esparta



# ¿Por qué contactarnos ahora?

## **Economía**

Los montos a invertir para agregar valor a sus productos y servicios son menores a lo que cualquiera pudiera pensar

## **Adelántese a su competencia**

Ser el primero y mejor siempre trae sus beneficios

## **Ahorro**

Aunque Ud. no lo crea es mas costosa la baja calidad que la buena calidad en sus procesos

## **Garantía de Satisfacción**

Si no cumplimos lo que ofrecemos usted recibira de vuelta el 100% de su inversión

# Contáctenos

Caracas 0414-1363084

Porlamar 0414-7891968

Atención directa vía Whatsapp:

[wa.me/584147891968](https://wa.me/584147891968)

[info@safeintl.com](mailto:info@safeintl.com)

[www.safeintl.com](http://www.safeintl.com)

Redes Sociales: @safeintl

