



Estimado/(a) señor/(a)

Junto con saludarle, es de nuestro agrado darle a conocer [ASA Agencia de Seguridad Alimentaria](#), *Inocuidad y Nutrición Integral*.

ASA, es una empresa que tiene como propósito realizar un aporte significativo a la salud pública desde el ámbito de la seguridad alimentaria, otorgando a nuestros clientes un servicio integral en el área de la Inocuidad y Nutrición.

ASA cuenta con un capital humano de expertos y que en conjunto forman un equipo multidisciplinario de profesionales que ejercen sus funciones a través de la educación, tecnología, investigación y asesoría para lograr su principal objetivo; asegurar la inocuidad y el valor nutricional de los alimentos, así como la difusión de hábitos de vida saludables.

Dirigido al comercio minorista, centros de alimentación colectiva e industria alimentaria en general.

contacto@asachile.com

Móvil +56 9 7259 3024

www.asachile.com

Arlegui 440, Oficina 910, Viña del Mar, Valparaíso ☎ 32 335 1904

Av. Nueva Providencia 1363, Oficina 1102, Providencia, Santiago ☎ 2 2235 2981



Entre los servicios de ASA, se destacan:

Sistema de Control de Inocuidad Alimentaria

- **Implementación de Programas BPF y HACCP**

Realizamos la implementación de los Programa BPF y HACCP controlando todas las etapas de la línea de producción para garantizar la calidad de sus productos.

- **Auditorías de Seguimiento Permanente:**

Realizamos residencia permanente en su establecimiento acorde a las necesidades de su empresa.

Sistema de Control Nutricional de Alimentos

- **Información Nutricional de Alimentos:**

Elaboramos la información nutricional sus productos envasados incluyendo los “sellos negros” de acuerdo a la normativa vigente.

- **Diseño de Etiquetado de Productos Envasados**

Diseñamos el etiquetado de sus productos con toda la información necesaria de acuerdo a la nueva normativa vigente.

Sistema de Optimización de Recursos

- **Programa de Control de Pérdidas**

Analizamos su línea de proceso y buscamos las posibles pérdidas en su producción.

- **Programa de Reducción de Costos y Tiempos y Aumento de la Productividad:**

Estudiamos el rendimiento en la elaboración de sus productos con un mejoramiento en la eficiencia costo/tiempo/calidad.

Sistema de Análisis de Muestras en Laboratorio

- **Químico, microbiológico y organoléptico de alimentos:**

Entregamos informes completos de análisis de laboratorios de alimentos, superficies y personal manipulador de alimentos.

Sistema de Educación Nutricional y Alimentaria

- **Charlas Informativas de Hábitos de Vida Saludable:**

Servicio entregado especialmente a establecimientos educacionales, mostrando a través de didácticas presentaciones información nutricional y hábitos saludables.

- **Capacitación de Personal:**

Capacitamos a su personal en higiene, seguridad alimentaria, manipulación y salud pública.

Más información en www.asachile.com

Sin otro particular, le saluda muy cordialmente



Ximena A. Figueroa G.
Gerente
Agencia de Seguridad Alimentaria
gerencia@asachile.com
Teléfono: +56 9 7259 3024



Marcelo F. Poyanco B.
Director Comercial
Agencia de Seguridad Alimentaria
comercial@asachile.com
Teléfono: +56 9 8328 1829