

# I. EMPRESA CONSULTORA

## ¿Quiénes somos?

AgroBioTek tiene como Visión "Ser la mejor opción para nuestros clientes, fortaleciendo su competitividad aportando soluciones tecnológicas e innovadoras en el aseguramiento de la sanidad, calidad e inocuidad"

Está dedicada a ofrecer a las empresas asesoría en el área de alimentos, de forma que puedan brindar a sus clientes productos de óptima calidad, sanos e inocuos.

AgroBioTek fue fundada en Tegucigalpa, Honduras en 1995 y actualmente también opera en **Guatemala, El Salvador, Nicaragua y República Dominicana**. El Grupo AgroBioTek ofrece una amplia gama de servicios, equipos y productos a la industria agrícola productora de alimentos, como también a las industrias farmacéuticas y veterinarias de Centroamérica y el Caribe. En la actualidad, el Grupo AgroBioTek se ha convertido en el Líder de la región ofreciendo servicios de capacitación, auditoría y análisis microbiológicos a la industria productora y procesadora de alimentos, con especial énfasis en inocuidad y sanidad de alimentos para consumo humano.

AgroBioTek cuenta con un equipo científico-técnico con amplia experiencia y capacitado para brindar asesoría en los Programas Pre-requisito requeridos para el desarrollo, implementación y acreditación HACCP con reconocimiento de la alianza HACCP internacional y siguiendo los lineamientos de ISO 22000 y FSSC 22000.

Se desarrollan programas de auditoría adecuados a las necesidades de las empresas, que pueden incluir auditorías de diagnóstico, asesorías en el desarrollo de Programas Pre-requisito y desarrollo e implementación de HACCP. Esto con el fin de determinar si la planta procesadora de alimentos califica para ser certificada bajo lineamientos con reconocimiento internacional.

## Nuestros Servicios

Nuestra experiencia en servicios abarca cuatro segmentos principales:

- Consultoría en la implementación de BPM/PPR y desarrollo de Planes HACCP.
- Capacitación relacionada con temas de sanidad e inocuidad de alimentos, bajo la modalidad de seminarios abiertos y seminarios en planta. Entre los cursos que impartimos se encuentran:
  - HACCP Práctico (acreditado por la Alianza HACCP Internacional)
  - HACCP Avanzado (acreditado por la Alianza HACCP Internacional)
  - HACCP para la Industria de Mariscos y Pescados (certificado por la Seafood HACCP Alliance)
  - FSSC:22000
  - Controles Preventivos
  - Programas de Pre-requisito
  - Manipulación Higiénica de Alimentos (BPM)

- Defensa de los alimentos
  - Trazabilidad y retiro
  - Manejo Integrado de Plagas
  - Sanidad de la Planta
  - Control de Químicos y materiales peligrosos
  - Certificación de Manipulación Higiénica de los Alimentos - Programa Servsafe® International
- Consultoría y Auditorías a proveedores, cocinas industriales, restaurantes y hoteles; sistemas de gestión de calidad e inocuidad para plantas procesadoras de alimentos.
  - **Servicio de laboratorio de microbiología de alimentos y agua.**

La idea al ofrecer estos servicios es cumplir con nuestra misión de: "Ser un aliado estratégico de las industrias de alimentos, agrícola, veterinaria, farmacéutica y otras, contribuyendo en su crecimiento y fortalecimiento, aportando soluciones integrales para asegurar la sanidad, inocuidad y calidad de procesos y productos".

## Nuestros Clientes

Entre nuestros clientes regionales de las diferentes áreas comerciales y de servicios contamos: Molinos Modernos, Pizza Hut, Kentucky Fried Chicken, Caribe Hospitality, Dennys, Empacadora La Unión, Alimvasa, , Sello Oro, Avícola Salvadoreña, Cooperativa ganadera de Sonsonate, La Sultana, Agrosania, Exportadora Río Grande, Grupo Comidas, Molino Harinero Sula, Grupo INTUR, Tiendas de Conveniencia UNO, Kreef Restaurante y Delimarket, entre otras.

## Nuestros Productos

Somos distribuidores autorizados de equipos, insumos e instrumentación para microbiología, laboratorios de ensayo y de análisis de alimentos y del sector agroindustrial. Entre las marcas que manejamos se encuentran:

