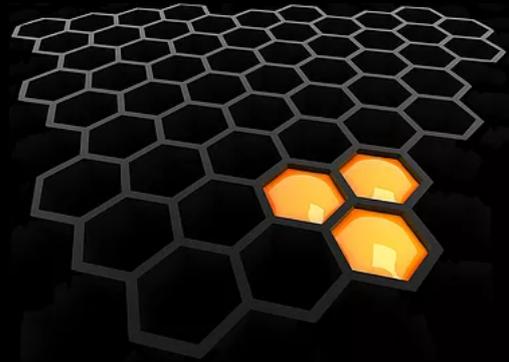


JUNTOS ALCANZAMOS LAS METAS



MISIÓN- VISIÓN- VALORES



MISIÓN

Brindar soluciones a medida en Productos y Servicios de Salud incluyendo empresas del área farmacéutica, biotecnológica, veterinaria, alimentaria, cosmética, de tecnología médica y servicios de salud

VISIÓN

Nuestra visión es consustanciarnos con los proyectos de nuestros clientes haciendo de sus metas las nuestras.

VALORES

Confiabilidad
Profesionalismo
Honestidad
Respeto
Compromiso
Eficiencia y rapidez

NUESTRO EQUIPO



Nuestra empresa ofrece servicios de alta calidad en Productos y Servicios de Salud.

En cada área, Axiochem tiene profesionales altamente calificados y con gran experiencia tanto a nivel local como regional. Su experiencia incluye empresas y organizaciones de primer, siendo líderes de opinión en muchos campos.

Es un equipo comprometido con sus objetivos, que trabajará con su empresa brindando todo su expertise

NUESTRAS PROPUESTAS



Soluciones a medida para cada empresa.

Cada proyecto se trata en forma individual, personalizada, adaptando los tiempos a las necesidades.

No es simplemente asesoramiento o consultoría, Axiochem es un socio activo, rápido y eficiente.

NUESTRAS SOLUCIONES



ASUNTOS REGULATORIOS

- Medicamentos de uso humano y veterinario
- Biotecnológicos
- Alimentos Modificados
- Fitoterápicos
- Productos de Tecnología Médica
- Domisanitarios
- Cosméticos



GENETICA IDENTIFICATORIA

- Auditorias y evaluaciones de Análisis de ADN filiatorios
- Asesoramiento en casos Judiciales.

FARMACIA HOSPITALARIA



- Estudios de Efectividad Fármaco-Económica de Fármacos.-
- Desarrollo de programas de Gestión de Errores.
- Desarrollo y Evaluación de Programas de Gestión Farmacéutica.
- Estudios de Utilización.
- Desarrollo de Programas de Conciliación Farmacéutica.-
- Validación de todas las etapas de la Farmacia Hospitalaria.



INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Asesoramiento y diseño de procesos alimentarios
- Selección de materias primas y certificación de las mismas.
- Cadena de frío y controles asociados.
- Buenas prácticas de distribución, almacenamiento y transporte (Certificación)
- Buenas prácticas de manufactura en la producción de alimentos para celíacos, celíacos- diabéticos, renales, oncológicos, veganos e intolerantes a la lactosa.
- Programas de capacitación para personal de Planta, mandos medios, jefes de marketing y Gerentes .
- Controles en proceso y controles en producto terminado, contaminación cruzada.

ASESORAMIENTO EN CERTIFICACIONES ALIMENTARIAS

- Libre de TAAC – apto para celíacos y certificación por ACELU (Asociación de Celíacos del Uruguay)
- Apto para diabéticos y certificación por ADU (Asociación de Diabéticos del Uruguay)
- Composición nutricional: macro y micronutrientes, fibra, probióticos y antioxidantes entre otros.
- Inocuidad: producto libre de microorganismos patógenos de acuerdo a la normativa aplicable
- ALIMENTOS de calidad pura o Kosher, seguridad alimentaria y su certificación.
- Nueva reglamentación para la rotulación de Alimentos e impacto en el consumidor
- Ubicación estratégica de productos especiales para las Grandes Cadenas y asesoramiento a Supervisores.

PROYECTOS A MEDIDA

Se detallan a continuación algunas de las posibilidades de proyectos

PRODUCTOS NATURALES

- Asesoramiento en el desarrollo de productos herbarios y fitoterápicos, incluidos derivados del Cannabis para uso medicinal
- Buenas prácticas de agrícolas
- Métodos de colecta, secado y conservación
- Desarrollo de sistemas de extracción eficientes
- Formulación galénica
- Desarrollo farmacotécnico
- Control de calidad
- Registro ante las autoridades sanitarias

ASUNTOS REGULATORIOS

- Creación y habilitación de empresas
- Contratos - (incluyendo representación, servicios tercerizados a nivel local, manufactura en el exterior)
- Registros sanitarios - preparación de dossier, seguimiento y levantamiento de observaciones para todos los productos de salud
- Diseño de estudios de comparabilidad para medicamentos biológicos y biotecnológicos
- Traducciones técnicas
- Estudios clínicos – preparación de resúmenes ejecutivos
- Plan de Gestión de Riesgos

CAPACITACIÓN



La capacitación puede ser in house o a través de nuestros cursos presenciales abiertos en Centros de Capacitación

1 - BUENAS PRÁCTICAS

- Cultivo y Recolección de plantas medicinales
- Secado, sanitización y tratamiento de productos herbarios
- Elaboración de Fitoterápicos
- Elaboración de Alimentos

2 - INOCUIDAD ALIMENTARIA

Inocuidad en todas las actividades vinculadas a la producción de alimentos incluyendo manipulación, fraccionamiento o industrialización, almacenamiento, transporte y comercialización.

3. ROTULADO DE ALIMENTOS

Preparación de documentación y asesoramiento integral para cumplir con las exigencias de las nuevas disposiciones que se van a agregar al Reglamento Bromatológico Nacional.



COMUNIQUEMOS

Contact us:

Calle 67 Manzana 224 Solar 3 Solymar
Canelones, Uruguay
Tel: +598 26965089
silvia.etcheverry@axiochem.com

