

EDUCATION CENTER

FOOD & BEVERAGE INDUSTRIES **2021**



Ensuring Compliance!



MÉXICO

Guadalajara, Jal

Av. Mariano Otero 3431 Col. Valle Verde. Piso 5.

Contacto:

(+52) 33 3334 4826

 (+52) 33 2310 3023

ventasmx@global-foodsafety.com

BRASIL

São Paulo, SP.

Rua São Paulino, 110. sala 4i, Vila Mariana

Contato:

(+55) 11 4810-2127

 (+55) 11 94727 7000

vendasbr@global-foodsafety.com

VENEZUELA

Turmero, Aragua

Encrucijada de Turmero

Contacto:

ventasve@global-foodsafety.com

OTROS PAÍSES LATAM

Ciudad de Panamá, PA

Calle Caracas, Villa Cáceres, local F-306

Contacto:

info@global-foodsafety.com

ventaslatam@global-foodsafety.com

¿DÓNDE PRESTAMOS SERVICIOS?

Nuestros servicios tienen alcance en todas las regiones a nivel internacional, donde esté su unidad de negocio, usted puede tener acceso a nuestro equipo regional que le brindará el soporte que usted espera.

@global_fslatam

@Global FS Brasil



¿QUIENES SOMOS?

Global FS es una organización internacional que tiene a su disposición expertos y servicios para la **protección a su marca y consumidor** a través de auditorías independientes, capacitaciones y consultorías en su fábrica y proveedor, a fin de promover el fortalecimiento de la **Cultura en Inocuidad Alimentaria y Calidad** en toda la cadena de manufactura e industria de bienes de consumo.



Global FS®
Ensuring Compliance!

NUESTRO CAPITAL HUMANO

Cuidamos el profesionalismo de nuestra gente buscando la interacción entre:

- **Experiencia en el piso de producción.**
- **Conocimientos técnicos actualizados**

Mediante la conexión de estos dos elementos apoyamos estratégicamente, dando soluciones con valor agregado en su sistema de gestión y cumplimiento regulatorio adecuado a FDA, FSMA, GFSI, entre otras regulaciones.

ASUNTOS REGULATORIOS



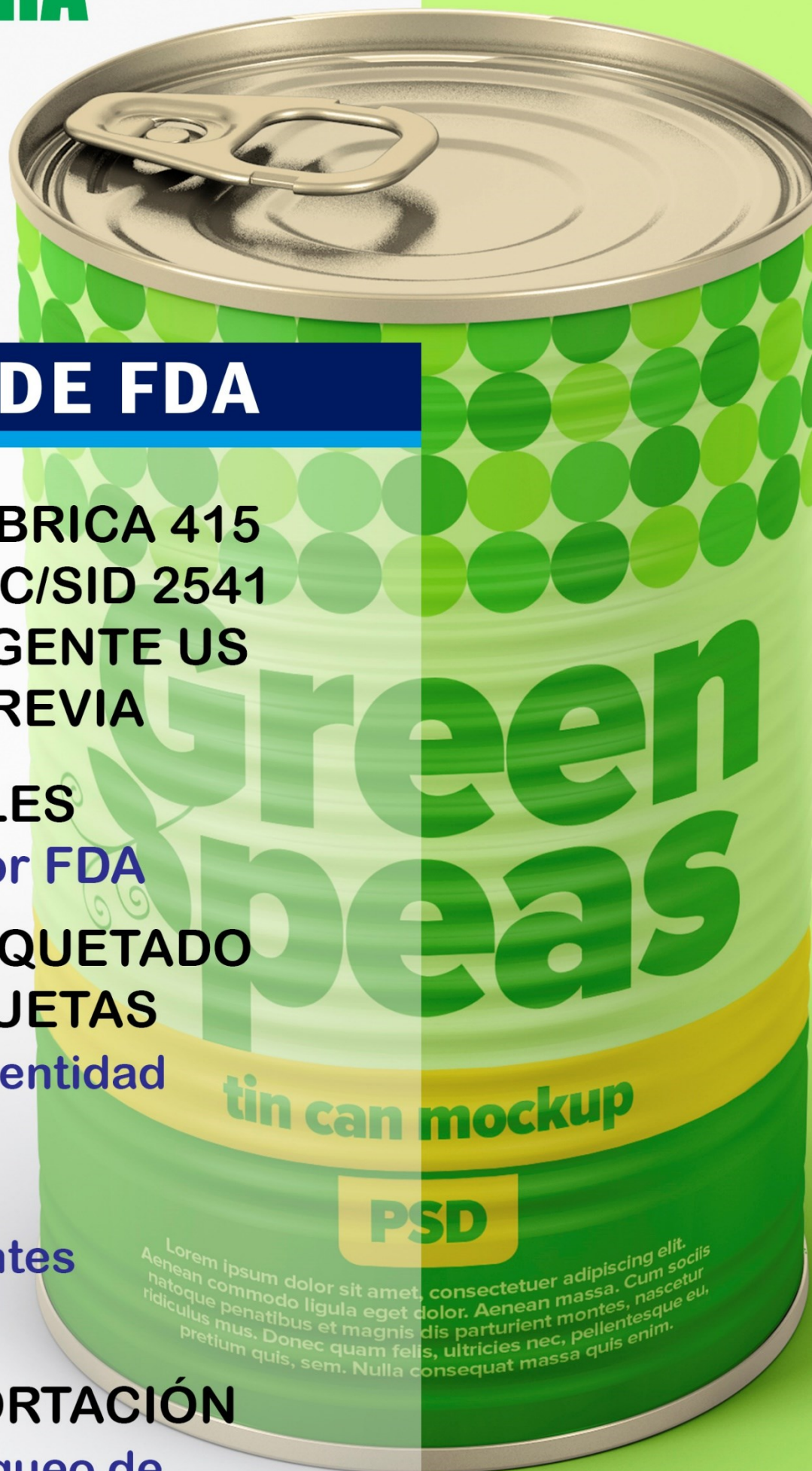
NUESTROS SERVICIOS

DISPONIBLES PARA

- AMÉRICA LATINA
- ESTADOS UNIDOS
- EUROPA

SERVICIOS DE FDA

- REGISTRO DE FABRICA 415
- REGISTRO DE FDC/SID 2541
- CONTRATO DE AGENTE US
- NOTIFICACIÓN PREVIA
- CURSOS OFICIALES
 - Reconocidos por FDA
- REVISIÓN DE ETIQUETADO
- DISEÑO DE ETIQUETAS
 - Declaración de identidad
 - Panel frontal
 - Panel informativo
 - Lista de ingredientes
 - Claims
- ALERTA DE IMPORTACIÓN
 - IA/DWPE Desbloqueo de fábricas por FDA



*para otros servicios regulatorios visite nuestro sitio web

SOPORTE TÉCNICO



NUESTROS SERVICIOS

SOPORTE TÉCNICO

¿LISTOS PARA LA CERTIFICACIÓN?

FSSC 22000

ISO 22000

ISO 9001

HACCP

Facilitamos
el proceso
de implementación

ADQUIERE EL PAQUETE

4 ETAPAS

EN PAQUETE AHORRAS MÁS

- Auditoria Diagnóstico
- Capacitación
- Desarrollo de documentos
- Auditoria Pre-Certificación

OTRAS AUDITORIAS

- GMP's
- FOOD DEFENSE
- MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS
- HACCP
- ALÉRGENOS
- HARPC/FSP 21CFR117
- PRODUCE SAFETY 21CFR112
- ALIMENTOS ACIDIFICADOS 21CFR114
- ALIMENTOS ENLATADOS 21CFR113



ATENCIÓN AL CLIENTE: info@global-foodsafety.com

NUESTROS SERVICIOS

SOPORTE TÉCNICO

- VALIDACIÓN DE LIMPIEZA CIP
- VALIDACIÓN DE EXTENSIÓN DE LÍNEA
 - Construcción de Protocolos de limpieza
 - Especificaciones Microbiológicas y Alergénicas
 - Análisis de riesgos

ORIENTACIÓN EN DISEÑO SANITARIO

REFERENCIADO EN NORMAS DE 3-A, FDA, USDA, EHEDG

- TE APOYAMOS EN LA EVALUACIÓN SOBRE EL TIPO DE MATERIAL SANITARIO QUE DEBES COLOCAR Y COMO CUMPLIRÁS CON LA REGULACIÓN INTERNACIONAL

- *Tipos de pisos de poliuretanos, epóxicos, uretanos, acid brick, ucrete, etc*
- *Drenajes sanitarios para zonas higiénicas*
- *Tipos de aceros y otros materiales compatibles*
- *Construcción de equipos y elementos*
- *Bombas sanitarias*
- *Layout de equipos de producción*

MONITOREO AMBIENTAL

USAMOS CRITERIOS DE FDA Y GFSI

- Zonificación
- Técnicas de muestreo
- Métodos de detección
- Tipos de acciones correctivas



EDUCACIÓN

EDUCATION CENTER



Conoce nuestros
**SELLOS OFICIALES
AUTORIZADOS**



STPS

SECRETARÍA
DEL TRABAJO Y
PREVISIÓN SOCIAL



**FOREIGN
SUPPLIER
VERIFICATION
PROGRAM**

FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

Produce Safety
ALLIANCE



Global FS LATAM



Global FS



@GlobalFSLATAM



Global_fslatam

www.global-foodsafety.com

CURSOS DISPONIBLES 2021

Presenciales y virtuales en vivo o grabados

CRITERIO	COD	CURSO	HORAS	DÍAS	SESIONES/ HORAS
FDA	001	Individuo Calificado en Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano Certificado Oficial emitido por FSPCA-FDA (Inglés y Español)	21	2,5	3 x 7
	002	Verificación de Proveedores en el Extranjero – FSVP para Importadores ubicados dentro de EUA - Certificado Oficial emitido por FSPCA-FDA (Inglés y Español)	12	1,5	2 x 6
	003	Intentional Adulteration – Defensa Alimentaria – Basado en FDA – Certificado Oficial emitido por FSPCA-FDA	16	2	2 x 8
	004	Produce Safety Rule – Exportadores de Frutas y Vegetales Frescos a E.U.A. Certificado Oficial emitido por PSA-FDA (Inglés y Español)	16	2	2 x 8
	005	Monitoreo Ambiental para Patógenos en Alimentos “Ready to Eat” – Mitigación de L. monocytogenes y Salmonella	8	1	2 x 4
	006	Food Fraud – Fraude Alimentario Económicamente Motivado – Basado en FDA GFSI y PAS 96 con construcción del plan de sesión	8	1	2 x 4
	007	Food Defense Workshop - basado en GSFI y PAS 96	16	2	4 x 4
	008	Gestión de Crisis/Plan de Retiro – Trazabilidad 21 CFR 1	8	1	2 x 4
	009	Etiquetado de FDA Nueva versión 2021 – Interpretación y Aplicación	16	2	4 x 4
FOOD SAFETY	010	Diseño Sanitario (Ingeniería) – Instalaciones y Equipos en la Industria de Alimentos (3-A; NAMI, EHEDG)	24	3	6 x 4
	011	Limpieza y Saneamiento – Validación de limpieza CIP	12	1,5	2 x 6
	012	Manejo Integrado de Plagas – Implementación y Verificación (Auditoría en Planta)	16	2	4 x 4
	013	Manejo y Control de Ingredientes Alérgenos – Basado en Controles Preventivos FDA	16	2	4 x 4
	014	Control y Prevención de Materias Extrañas – Manejo de Detector de Metales y Rayos X	8	1	2 x 4
	015	Buenas Prácticas de Fabricación actuales de FDA y Buenas Prácticas de Manufactura local	8	1	2 x 4
HACCP	016	Buenas Práctica de Mantenimiento – Prevención contra la contaminación cruzada en la reforma de fábrica	6	1	2 x 4
	017	HACCP - Elemental	16	2	4 x 4
	018	HACCP Avanzado – Auditoría Interna / Verificación y Validación	16	2	4 x 4
ISO 19011	019	HACCP AVANZADO – Con Sello Dorado Aprobado por la HACCP Alliance	21	2,5	3 x 7
	020	Técnicas de Auditoría - Auditor Interno bajo ISSO 19011	8	1	2 x 4
	021	Introducción e Interpretación de la Norma ISO 9001:2015	24	3	6 x 4
ISO 9001	022	Auditor interno ISO 9001: 2015	32	4	4 x 8
	023	Interpretación e Implementación de la Norma ISO 22000:2018	16	2	4 x 4
ISO 22000	024	Auditor interno ISO 22000: 2018	24	3	6 x 4
	025	Workshop de Acciones Correctivas – ISO 22000 Análisis de Causa Raíz utilizando herramientas clásicas de la calidad – Métodos de Juran	8	1	2 x 4
FSSC 22000	026	Interpretación e Implementación de FSSC 22000 V5.1	24	3	6 x 4
	027	Auditor Interno FSSC 22000 V5.1 / ISO 22000:2018	32	4	4 x 8
AGRO	028	ORGÁNICO USDA - Taller Básico Orgánicos NOP de USDA, para cultivos y manejo	10	1	2 x 5
	029	Buenas Prácticas Agrícolas y Aplicación de Plaguicidas	16	2	4 x 4



Ensuring Compliance!

2021

Marca Registrada