



Global FS*

Ensuring Compliance!



Pembroke Pines, FL 33029

21011 Johnson St. suite 110

Contacto:

+1 (786) 586-7927



(S) +1 (754) 837-2669

info@global-foodsafety.com



GLOBAL FS BRASIL

GLOBAL FS MÉXICO

São Paulo, SP.

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

(+55) 11 4810-2127



(+55) 11 94727 7000

vendasbr@global-foodsafety.com

GLOBAL FS CENTROAMÉRICA Ciudad de Panamá, PA Plaza Las Américas, Piso 1. Local 58

Contacto:

(507) 6323-2480

centroamerica@global-foodsafety.com

GLOBAL FS NORDESTE

Fortaleza, CE.

Av. Senador Virgílio Távora, 999. Aldeota Contato:

(+55) 85 3133-1652



(+55) 11 94727 7000

vendasbr@global-foodsafety.com

GLOBAL FS VENEZUELA

Turmero, Aragua

Encrucijada de Turmero

Contacto:

info@global-foodsafety.com

¡MÁS CERCA DE USTED!





@GlobalFSInternational

Pide unirte a

Lorem ipsum dolor sit amet. conse
cletur adipiscing elit.

Lorem ipsum dolor sit amet. conse
cletur adipiscing elit.

Lorem ipsum dolor sit amet. conse
cletur adipiscing elit.

Lorem ipsum dolor sit amet. conse
cletur adipiscing elit.

Toole

Lorem ipsum dolor sit amet. conse
cletur adipiscing elit.

Lorem ipsum dolor sit amet. conse
cletur adipiscing elit.

Lorem ipsum dolor sit amet.
consecteur adipiscing elit.
consecteur a

y estarás Actualizado

+52 133 2310-3023



Lorem ipsum dolor sit amet, conse

Lorem ipsum dolor sit at ctetur adipiscing elit,

WEBINARS GRATIS

CURSOS ON-LINE Para asistir cuando lo desees



Estamos a solo UN CLIC DE DISTANCIA

globalfs-educationcenter.eadbox.com







NUESTROS SERVICIOS

Asuntos Regulatorios

FDA

- Registro de Fábrica 415
- Registro de FDC/SID 2541
- Contrato de AGENTE US
- Notificación Previa de Importación
- Alerta de Importación
 IA/DWPE Desbloqueo de fábricas
 por FDA



CURSOS RECONOCIDOS POR FDA

- HACCP-Jugos y Mariscos
- Controles Preventivos-PCQI
- Producción Segura-Vegetales
 - Alimentos Acidificados
 - Adulteración Intencional











Disponible para EUA - EUROPA - AMÉRICA LATINA - ASIA



ORIENTACIÓN EN DISEÑO SANITARIO

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

VALIDACIÓN DE LIMPIEZA CIP

- Construcción de Protocolos de validación de limpieza
- Especificaciones de aceptación Microbiológica y Alergénica
- Análisis de riesgos para validar





ADQUIERE EL PAQUETE

ETAPAS

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

<u>AUDITORÍAS</u>

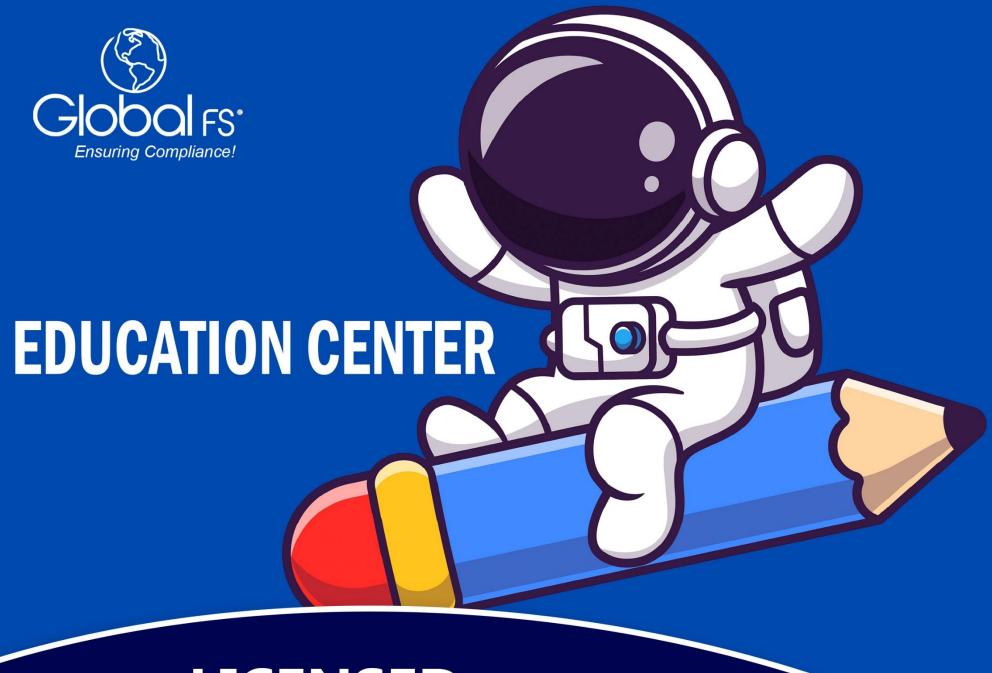
- BPM's
- DEFENSA DE LOS ALIMENTOS
- MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS
- HACCP
- ALÉRGENOS
- HARPC/FSP 21CFR117
- PRODUCE SAFETY 21CFR112
- ALIMENTOS ACIDIFICADOS 21CFR114
- ALIMENTOS ENLATADOS 21CFR113



EDUCATION CENTER







LICENSED TRAINING ORGANIZATION

















CURSOS DISPONIBLES 2021



| | | 300 DIOI OTTIDEED ZOZT | | | ERTIV |
|----------------|-----|--|-------|------|---|
| Criterio | Cod | Curso | Horas | Días | Certificado |
| FDA | 001 | Individuo Calificado en Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano <i>Certificado Oficial emitido por FSPCA-FDA (Inglés y Español)</i> | 21 | 2,5 | |
| | 002 | Verificación de Proveedores en el Extranjero – FSVP para Importadores ubicados dentro de EUA - <i>Certificado Oficial emitido por FSPCA-FDA (Inglés y Español)</i> | 12 | 1,5 | FSPCA FOOD SAFETY REVENTIVE CONTROLS ALLIANCE |
| | 003 | Intentional Adulteration – Defensa Alimentaria – Basado en FDA – Certificado Oficial emitido por FSPCA-FDA | 16 | 2 | |
| | 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 | Preduce Safety |
| | 005 | Monitoreo Ambiental para Patogenos en Alimentos "Ready to Eat" — Mitigación de L. monocytogenes y Salmonella | 8 | 1 | |
| | 006 | Food Fraud – Fraude Alimentario Económicamente Motivado – Basado en FDA GFSI y PAS 96 con construcción del plan de sesión | 8 | 1 | Exemplar Global |
| | 007 | Food Defense Workshop - basado en GSFI y PAS 96 | 16 | 2 | - |
| | 800 | Gestión de Crisis/Plan de Retiro – <i>Trazabilidad 21 CFR 1</i> | 8 | 1 | |
| | 009 | Etiquetado de FDA Nueva versión 2021 – Interpretación y Aplicación | 16 | 2 | |
| | 010 | Alimentos acidificados 21CFR114 | 12 | 1,5 | |
| FOOD SAFETY | 011 | Diseño Sanitario (Ingeniería) – Instalaciones y Equipos en la Industria de Alimentos (3-A; NAMI, EHEDG) | 24 | 3 | |
| | 012 | Limpieza y Saneamiento – <i>Validación de limpieza CIP</i> | 12 | 1,5 | Exemplar Global |
| | 013 | Manejo Integrado de Plagas – <i>Implementación y Verificación (Auditoria en Planta)</i> | 16 | 2 | |
| | 014 | Manejo y Control de Ingredientes Alérgenos – <i>Basado en Controles Preventivos FDA</i> | 16 | 2 | Exemplar Global |
| | 015 | Control y Prevención de Materias Extrañas – <i>Manejo de Detector de Metales y Rayos X</i> | 8 | 1 | V |
| | 016 | Buenas Prácticas de Fabricación actuales de FDA y Buenas Prácticas de Manufactura local | 8 | 1 | |
| | 017 | Buenas Práctica de Mantenimiento – <i>Prevención contra la contaminación cruzada en la reforma de fábrica</i> | 6 | 1 | |
| НАССР | 018 | HACCP - Elemental | 16 | 2 | |
| | 019 | HACCP Avanzado – Auditoría Interna / Verificación y Validación | 16 | 2 | Exemplar Global |
| | 020 | HACCP AVANZADO – Con Sello Dorado Aprobado por la HACCP Alliance | 21 | 2,5 | |
| ISO 19011 | 021 | Técnicas de Auditoria - Auditor Interno bajo ISO 19011 | 8 | 1 | Exemplar Global |
| ISO 22000 | 022 | Interpretación e Implementación de la Norma ISO 22000:2018 | 16 | 2 | · |
| | 023 | Auditor interno ISO 22000: 2018 | 24 | 3 | ^ - · |
| Causa Raíz | 024 | Workshop de Acciones Correctivas – ISO 22000 Análisis de Causa Raíz utilizando herramientas clásicas de la calidad – Métodos de Juran | 8 | 1 | Exemplar Global |
| FSSC 22000 | 025 | Interpretación rápida de FSSC 22000 V5.1 | 8 | 1 | Ø 5550 00000 |
| | 026 | Interpretación e Implementación de FSSC 22000 V5.1 | 24 | 3 | FSSC 22000 |
| | 027 | Auditor Interno FSSC 22000 V5.1 | 32 | 4 | Exemplar Global |
| | 028 | Auditor Líder FSSC 22000 V5.1 | 40 | 5 | |
| AGRO | 029 | ORGÁNICO USDA - Taller Básico Orgánicos NOP de USDA, para cultivos y manejo | 10 | 1 | |
| | 030 | Buenas Prácticas Agrícolas y Aplicación de Plaguicidas | 16 | 2 | |





Tenemos cursos grabados para asistir cuando lo desees





Ensuring Compliance!



2021 Marca Registrada