

EDUCATION CENTER

FOOD & BEVERAGE INDUSTRIES 2022

1º Semestre

**UN NUEVO CONCEPTO
DE APRENDER
#FOODSAFETY**



Ensuring Compliance!



Global FS®

GLOBAL FS INTERNATIONAL

Pembroke Pines, FL 33029

21011 Johnson St. suite 110

Contacto:

+1 (786) 586-7927

 +1 (754) 837-2669

info@global-foodsafety.com



GLOBAL FS 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

GLOBAL FS 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

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

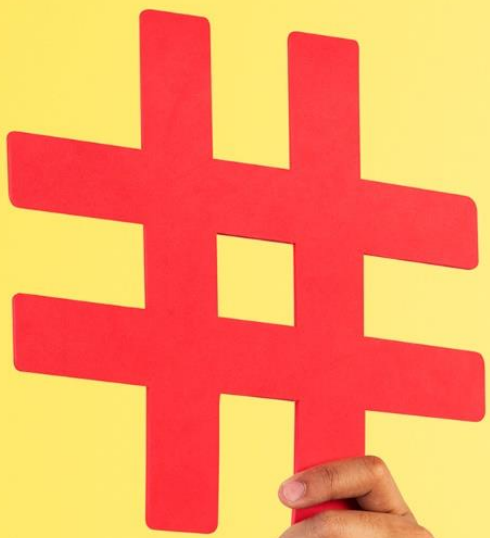
Encrucijada de Turmero

Contacto:

info@global-foodsafety.com

UN NUEVO CONCEPTO DE APRENDER #FOODSAFETY

WWW.GLOBAL-FOODSAFETY.COM



@Global FS



Únete a Nosotros



NUEVOS SERVICIOS REGULATORIOS

**NECESITA NUEVAS ETIQUETAS
PARA LA UNIÓN EUROPEA,
CHINA O JAPÓN**



Pregunta por nuestro catálogo de servicios

CURSOS 2022

GLOBAL FS EDUCATION CENTER

LICENSED

TRAINING ORGANIZATION



CURSOS DISPONIBLES 2022



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	
	003	Intentional Adulteration – Defensa Alimentaria – Basado en FDA – <i>Certificado Oficial emitido por FSPCA-FDA</i>	16	2	
	004	Produce Safety Rule – Exportadores de Frutas y Vegetales Frescos a E.U.A. <i>Certificado Oficial emitido por PSA-FDA (Inglés y Español)</i>	16	2	
	005	Monitoreo Ambiental para Patógenos en Alimentos “Ready to Eat” – <i>Mitigación de L. monocytogenes y Salmonella</i>	8	1	
	006	Food Fraud – Fraude Alimentario Económicamente Motivado – <i>Basado en FDA GFSI y PAS 96 con construcción del plan de sesión</i>	8	1	
	007	Food Defense Workshop - basado en GFSI y PAS 96	16	2	
	008	Gestión de Crisis/Respuesta a Emergencias/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	
PPR	011	Diseño Sanitario (Ingeniería) – <i>Instalaciones y Equipos en la Industria de Alimentos (3-A; NAMI, EHEDG)</i>	24	3	
	012	Limpieza y Saneamiento – <i>Validación de limpieza CIP</i>	12	1,5	
	013	Manejo Integrado de Plagas – <i>Implementación y Verificación (Auditoría en Planta)</i>	16	2	
	014	Manejo y Control de Ingredientes Alérgenos – <i>Basado en Controles Preventivos FDA</i>	16	2	
	015	Control y Prevención de Materias Extrañas – <i>Manejo de Detector de Metales y Rayos X</i>	8	1	
	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	
	018	Buenas Prácticas Agrícolas y Aplicación de Plaguicidas	8	1	
HACCP	019	HACCP - Elemental	16	2	
	020	HACCP Avanzado – Auditoría Interna / Verificación y Validación	16	2	
	021	HACCP AVANZADO – <i>Con Sello Dorado Aprobado por la HACCP Alliance</i>	21	2,5	
ISO 19011	022	Técnicas de Auditoría - Auditor Interno bajo ISO 19011	8	1	
ISO 22000	023	Interpretación e Implementación de la Norma ISO 22000:2018	16	2	
	024	Auditor interno ISO 22000: 2018	24	3	
Causa Raíz	025	Workshop de Acciones Correctivas – ISO 22000 Análisis de Causa Raíz utilizando herramientas clásicas de la calidad – Métodos de Juran	8	1	
	026	Interpretación rápida de FSSC 22000 V5.1	8	1	
FSSC 22000	027	Interpretación e Implementación de FSSC 22000 V5.1	24	3	
	028	Auditor Interno FSSC 22000 V5.1	32	4	
	029	Auditor Líder FSSC 22000 V5.1 – <i>Certificado por la Organización FSSC 22000</i>	40	5	
SQF	030	Interpretación e Implementación de SQF V9	16	2	
Ciencia	031	Microbiología de los Alimentos	16	2	



INVIERTE MENOS GANA MÁS

UN NUEVO ESTILO DE APRENDER



[Cursos](#) [Webinars](#) [Blog](#)

BIENVENIDOS A GLOBAL FS EDUCATION CENTER

Un nuevo concepto para mejorar tu perfil profesional en la industria de alimentos

 [Contacta con Global FS EDUCATION CENTER](#)

**WEBINARS
FOOD SAFETY PODCAST
GRATIS**



<https://globalfoodsafety.classonlive.com>

LLEGÓ 2022

y tú todavía
sin certificación

dejándolo para el
próximo año



AQUÍ TE AYUDAMOS EN
3 PASOS SIMPLES

1 Diagnóstico

2 Educación

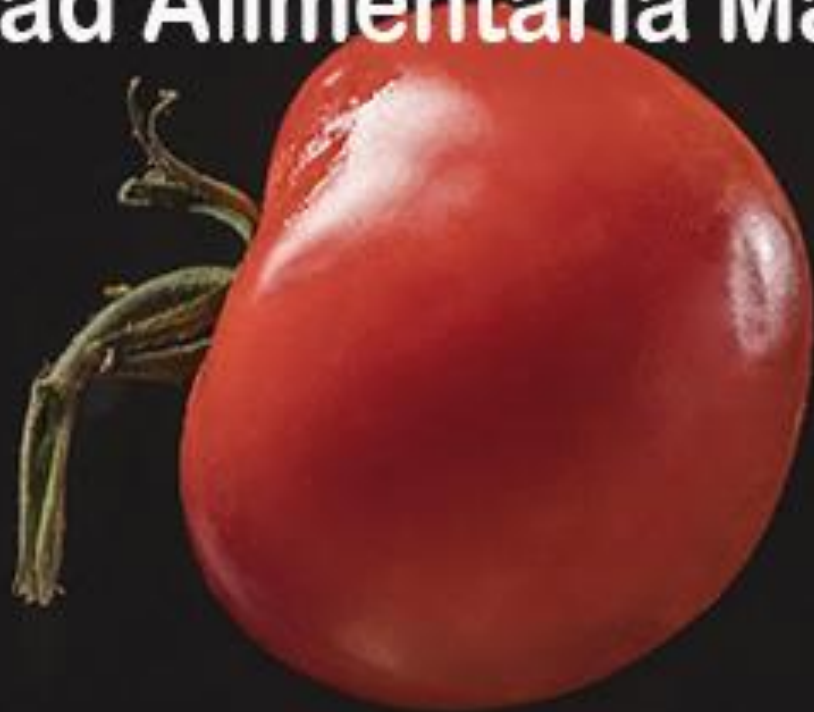
3 Auditoría

**PORQUE LA CONSULTORÍA BÁSICA
ES GRATISSSS**



¿EXPORTAS A LOS ESTADOS UNIDOS?

FDA y la Nueva Era de la
Inocuidad Alimentaria Más Inteligente



Un proyecto que
te interesará



El plan para el ***Futuro de la Nueva Era de Inocuidad Alimentaria Más Inteligente*** describe el enfoque que la FDA adoptará en la próxima década e incluye los objetivos de mejorar la trazabilidad, mejorar el análisis predictivo, responder de manera rápida a los brotes de intoxicaciones alimentarias, abordar nuevos modelos comerciales, reducir la contaminación de alimentos y fomentar el desarrollo de los buenos hábitos en inocuidad alimentaria. Esto no será posible sin el trabajo en equipo en conjunto con los gobiernos interesados, la industria y los promotores de la salud pública basándose en el compromiso de crear un enfoque más moderno para la inocuidad alimentaria.

Mediante el plan para el ***Futuro de la Nueva Era de la Inocuidad Alimentaria Más Inteligente***, la FDA apunta a una visión para los próximos 10 años y se fundamenta en los requisitos de prevención ya establecidos por FSMA (Ley Moderna de Inocuidad de los Alimentos), al mismo tiempo mirando hacia los cambios en el sistema alimentario y las nuevas tecnologías disponibles. El objetivo es bajar la curva de enfermedades transmitidas por los alimentos.

El proyecto esta dividido en 4 elementos centrales:

Elemento Central 1 (trazabilidad habilitada por tecnología), la FDA ya ha explorado con diferentes proveedores la capacidad de adoptar tecnología de trazabilidad digital de los productos que se comercializan en y hacia los Estados Unidos, esto para ayudar la identificación rápida de las fuentes potenciales de contaminación y no perder recursos en buscar de forma equivocada fuente que no tienen ninguna relación.

Elemento Central 2 (secuenciación completa del genoma), la FDA planea usar el recurso de la inteligencia artificial para detectar mejor las enfermedades transmitidas los alimentos, en específico, el aprendizaje automático, para fortalecer habilidades predictivas.

Elemento central 3 (nuevos modelos comerciales), la FDA anunció el objetivo de fomentar el uso de tecnologías para monitorear de forma automática los factores de riesgo, como tiempo y temperatura para los alimentos entregados directamente al consumidor y los que se sirven en tiendas minoristas.



Elemento Central 4 (cultura de inocuidad alimentaria), la FDA nuevamente considera el papel de la tecnología para fomentar e influir en el comportamiento humano, buscar que las personas en sus hogares adopten mejores prácticas en la manipulación de los alimentos. Algo que ya la industria ha comenzado a desarrollar de una forma muy débil, sin embargo, ya se comienza a usar mucho más el término en el lenguaje cotidiano de la industria de alimentos.

Dentro del plan para el Futuro de la Nueva Era, la FDA ha identificado tres componentes importantes:

- Promover la cultura de inocuidad alimentaria en todo el sistema
- Promover aún más la cultura de inocuidad alimentaria en toda la agencia;
- Desarrollar y promover una campaña educativa más inteligente para los consumidores sobre la inocuidad alimentaria.



Global FS[®]

Ensuring Compliance!

Un nuevo concepto
de aprender #foodsafety

WWW.GLOBAL-FOODSAFETY.COM