EDUCATION CENTER

FOOD & BEVERAGE INDUSTRIES 2022

1º Semestre

UM NOVO CONCEITO
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

UM NOVO CONCEITO DE APRENDER #FOODSAFETY

WWW.GLOBAL-FOODSAFETY.COM

@Global FS

Junte-se a Nós

NOVOS SERVIÇOS
REGULATÓRIOS

NOVOS RÓTULOS
PARA A UNIÃO EUROPEIA,
CHINA OU JAPÃO

Solicite nosso catálogo de serviços

CURSOS 2022

GLOBAL FS EDUCATION CENTER

LICENSED

TRAINING ORGANIZATION

FSSC 22000

Exemplar Global

FOREIGN SUPPLIER VERIFICATION PROGRAM

STPS
SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

FSPCA
FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

Produce Safety ALLIANCE

CURSOS DISPONÍVES 2022

Critério	Cod	Curso	Horas	Dias	Certificado
FDA	001	Indivíduo Qualificado Em Controles Preventivos De Alimentos Para Consumo Humano ***Certificado oficial emitido pela FSPCA-FDA (Inglês e Português)***	21	2,5	FSPCA
	002	Verificação De Fornecedores No Exterior - FSVP para importadores localizados nos EUA - ***Certificado oficial emitido pela FSPCA-FDA (Inglês e Português)***	12	1,5	FSPCA
	003	Adulteração Intencional - Defesa dos Alimentos - Baseado na FDA – ***Certificado oficial emitido pela FSPCA-FDA (Inglês e Português)***	16	2	FSPCA
	004	Regra de segurança de produtos - exportadores de frutas e vegetais frescos para os EUA ***Certificado oficial emitido pela FSPCA-FDA (Inglês e Português)***	16	2	Produce Safety Alliance
	005	Monitoramento ambiental de patógenos alimentares "prontos para comer"– ***Mitigación de L. monocytogenes e Salmonella***	8	1	Exemplar Global
	006	Food Fraud – Fraude dos Alimentos Economicamente Motivado – ***Baseado em FDA GFSI e PAS 96 com construção de plano de sessão***	8	1	Exemplar Global
	007	Food Defense Workshop - **com base em GSFI e PAS 96**	16	2	Exemplar Global
	008	Plano de gestão de crises / Plano de Retiro – ***Rastreabilidade 21 CFR 1***	8	1	
	009	Rotulagem FDA Nova versão 2021– **Interpretação e Aplicação**	16	2	
PPR	010	Alimentos acidificados 21CFR114	12	1,5	
	011	Design Sanitário (Engenharia)– ***Instalações e equipamentos na indústria de alimentos (3-A; NAMI, EHEDG)***	24	3	Exemplar Global
	012	Limpeza e Saneamento – Validação ***de limpeza CIP***	12	1,5	Exemplar Global
	013	Manejo integrado de pragas – Implementação ***e Verificação (Auditoria de Planta)***	16	2	
	014	Gestão e controle de ingredientes alergênicos – Com ***base nos controles preventivos da FDA***	16	2	
	015	Controle e prevenção de corpos estranhos – ***Gerenciamento de detectores de metais e raios X***	8	1	Exemplar Global
	016	Boas práticas de fabricação atuais da FDA e Boas Práticas de Fabricação com base na ANVISA	8	1	
	017	Boas Práticas de Manutenção – Prevenção ***de contaminação cruzada na reforma da fábrica***	6	1	
	018	Boas Práticas Agrícolas y Aplicação de Praguicidas	8	1	
HACCP	019	HACCP Básico - **Elemental**	16	2	
	020	HACCP Avançado – Auditoria **Interna / Verificação e Validação**	16	2	Exemplar Global
ISO 19011	021	Técnicas de auditoria - Auditor interno sob ISO 19011	8	1	Exemplar Global
ISO 9001	022	Introdução e interpretação da norma ISO 9001: 2015	24	3	
	023	Auditor interno ISO 9001: 2015	32	4	Exemplar Global
Causa Raiz	024	Workshop de Acciones Correctivas – ISO 22000 Análisis de Causa Raíz utilizando herramientas clásicas de la calidad – Métodos de Juran	8	1	Exemplar Global
ISO 22000	023	Interpretação e implementação da ISO 22000: 2018	16	2	
	024	Auditor interno ISO 22000: 2018	24	3	Exemplar Global
FSSC 22000	025	Interpretação rápida de FSSC 22000 V5.1 FSSC 22000	8	1	
	026	Interpretação e implementação do FSSC 22000 V5.1 FSSC 22000	24	3	Exemplar Global
	027	Auditor Interno FSSC 22000 V5.1 / ISO 22000:2018 FSSC 22000	32	4	Exemplar Global
	029	Auditor Líder FSSC 22000 V5.1 – **Certificado por la Organización FSSC 22000** FSSC 22000	40	5	Exemplar Global

Estados Unidos +1 (754) 837-2669
México +52 33 2310 3023
Brasil +55 11 94727-7000
Centroamérica +507 6323-2480

INVISTA MENOS

GANHE MAIS

UM NOVO ESTILO DE APRENDER

Global FS
Ensuring Compliance!

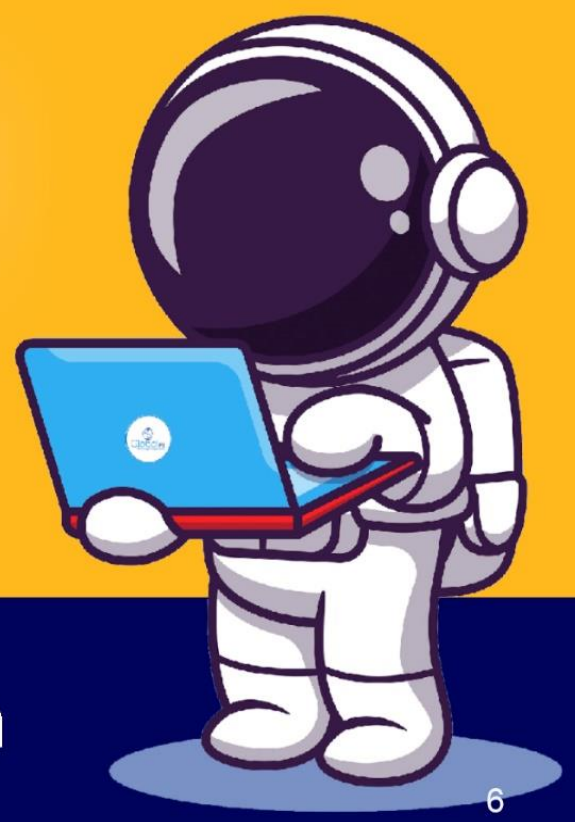
Cursos Webinars Blog

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
GRÁTIS



https://globalfoodsafety.classonlive.com

CHEGOU 2022

e você ainda
sem certificação
deixando pendências para
o próximo ano

FSSC 22000

AQUI AJUDAMOS VOCÊ EM
3 PASSOS SIMPLES

1 Diagnóstico

2 Educação

3 Auditoria

PORQUE A CONSULTORIA BÁSICA É GRÁTISSSS

EXPORTA PARA OS ESTADOS UNIDOS?

FDA e a Nova Era Mais Inteligente de Segurança dos Alimentos

Um projeto que vai lhe interessar

O Plano para o ***Futuro da Nova Era Mais Inteligente de Segurança dos Alimentos*** descreve a abordagem que a FDA adotará na próxima década e inclui os objetivos de melhorar a rastreabilidade, melhorar a análise preditiva, responder rapidamente a surtos de intoxicação com alimentos, abordar novos modelos de negócios, reduzir contaminação de alimentos e incentivar o desenvolvimento de bons hábitos de boas práticas de higiene. Isso não será possível sem o trabalho em equipe com governos interessados, indústria e defensores da saúde pública, com base no compromisso de criar uma abordagem mais moderna para a segurança dos alimentos.

Através do Plano para o ***Futuro da Nova Era Mais Inteligente de Segurança dos Alimentos***, a FDA almeja uma visão para os próximos 10 anos e se baseia nos requisitos de prevenção já estabelecidos pela FSMA (Lei Moderna de Segurança dos Alimentos), ao mesmo tempo em que visa as mudanças no sistema alimentar e as novas tecnologias disponíveis. O objetivo é diminuir a curva de doenças transmitidas através dos alimentos.

O projeto está dividido em 4 elementos centrais:

Elemento Central 1 (rastreabilidade habilitada por tecnologia), a FDA já explorou com diferentes fornecedores a capacidade de adotar a tecnologia de rastreabilidade digital para produtos que são comercializados nos Estados Unidos, para ajudar na identificação rápida de fontes potenciais de contaminação e não desperdiçar recursos procurando erroneamente por fontes não relacionadas.

Elemento Central 2 (sequenciamento completo do genoma), a FDA planeja usar o recurso da inteligência artificial para detectar melhor as doenças transmitidas através dos alimentos, especificamente inteligência artificial, para fortalecer as habilidades preditivas.

Elemento central 3 (novos modelos de negócios), a FDA anunciou a meta de incentivar o uso de tecnologias para monitorar automaticamente os fatores de risco, como tempo e temperatura, para alimentos entregues diretamente ao consumidor e aqueles servidos em lojas de varejo.

Global FS

Elemento Central 4 (cultura de segurança dos alimentos), a FDA novamente considera o papel da tecnologia na promoção e influência do comportamento humano, buscando fazer com que as pessoas em suas casas adotem melhores práticas de manipulação de alimentos. Algo que a indústria já começou a desenvolver com muito caminho na frente, porém, o termo está começando a ser usado muito mais na linguagem cotidiana da indústria de alimentos.

Dentro do plano para o Futuro da Nova Era, a FDA identificou três componentes importantes:

- Promover uma cultura de segurança dos alimentos em todo o sistema

  Promover ainda mais uma cultura de segurança dos alimentos em toda a agência;
- Desenvolver e promover uma campanha educacional mais inteligente para consumidores sobre segurança dos alimentos.

Extraído e adotado da entrevista realizada por COFEPRIS-MÉXICO a Donald Prater, DVM
FDA Associate Commissioner for Imported Food Safety

Global FS
Ensuring Compliance!
Um novo conceito
de aprender #foodsafety
WWW.GLOBAL-FOODSAFETY.COM