

TAG (El Grupo Acheson) es una empresa global de consultoría en alimentos y bebidas dedicada a ayudar a sus clientes a proteger su marca. TAG proporciona orientación y servicios a través de todo el mundo, e incluye una división dedicada a América Latina, llamada TAG LATIN AMERICA. Ofrecemos programas de capacitación orientados al manejo de riesgos en la industria de alimentos y al desarrollo y fortalecimiento de la cultura de inocuidad alimentaria. TAG ayuda a empresas de alimentos y bebidas a reducir riesgos en toda la cadena de suministro de alimentos en la manera más efectiva, mejorando las eficiencias operacionales y garantizando el cumplimiento con normas regulatorias y estándares requeridos.

SERVICIOS QUE OFRECE TAG LATIN AMERICA

TAG LATIN AMERICA ofrece a las empresas latinoamericanas sus servicios de consultoría prácticos y económicos basados en las necesidades y objetivos personalizados de nuestros clientes. Proporcionamos servicios tanto remotos como mediante visitas en persona. Las áreas de especialización de TAG LATIN AMERICA incluyen:



REGULACIONES FDA, USDA Y CFIA

- Cumplimiento
 - Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria (FSMA)
 - Acta de Alimentos Inocuos para Canadienses
 - USDA FSIS
 - Etiquetado Nutricional y Requisitos de Inocuidad para Restaurantes/Comedores
 - HACCP para Jugos/Mariscos/Restaurantes/Comedores
- Navegando Reglamentos Alimentarios y Capacitación
 - Manejando Cumplimiento con Normas y Reglamentos Internacionales
 - Respuesta a Acciones Regulatorias (483, Alertas de Importación, etc.)
 - Capacitación para Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI)
 - Capacitación en HACCP y en Defensa Alimentaria (FDQI)



CONTROLES INTERNOS Y DE CADENA DE SUMINISTRO

- Diseño, Implementación y Análisis de Brechas de Programas Integrales de Inocuidad Alimentaria
 - Controles de Riesgo en la Cadena de Suministro y Proveedores
 - Programas de Certificación Reconocidos por GFSI (SQF, BRC, FSSC 22000, IFS)
 - Planes de Defensa y Fraude Alimentario/Análisis de Vulnerabilidad
 - Controles Preventivos Ambientales
- Preparación para Inspecciones, Retiros de Alimentos y Manejo de Crisis
 - Controles Preventivos de Alérgenos
 - Gestión y Monitoreo de Saneamiento
 - Cultura de Inocuidad Alimentaria
 - Simulacros de Inspecciones Regulatorias (FDA)
 - Simulacros de Retiro de Alimentos
 - Capacitaciones de Grupo Interactivas



PROTEGIENDO SU MARCA Y SU NEGOCIO

- Actualizaciones sobre Riesgos Emergentes en Inocuidad Alimentaria
- Apoyo en Crisis y Retiros de Alimentos con Línea Directa de Respuesta Inmediata 24/7/365
- Herramientas de Comunicación para Manejo de Crisis
- Evaluaciones de Riesgo a la Salud
- Capacitación en Manejo de Redes Sociales
- Asesoría Ejecutiva y Capacitaciones de Grupo Gerencial

**¿DESEA APRENDER MÁS SOBRE CÓMO TAG LATIN AMERICA PUEDE AYUDAR A SU EMPRESA?
¡CONTÁCTENOS PARA UNA CONSULTA HOY MISMO!**

PARA MÁS DETALLES: www.TAG-LatinAmerica.com

Dr. Rolando González, Vicepresidente de Salud Pública | Rolando.Gonzalez@AchesonGroup.com

Dra. Liliana Casal-Wardle, Directora Principal de Inocuidad Alimentaria | Liliana.Casal-Wardle@AchesonGroup.com

Dra. Anabelle Broadbent, Directora de Inocuidad Alimentaria | Anabelle.Broadbent@AchesonGroup.com