



FUMIGACIONES DE OCCIDENTE

PROFESIONALES CERTIFICADOS EN
CONTROL DE PLAGAS.



INTRODUCCIÓN

1. Nuestra empresa.
2. Nuestro compromiso y misión.
 - 2.1 Capacitaciones.
 - 2.2 Personal Certificado y Capacitado.
 - 2.3 Compromiso con la Ecología.
 - 2.4 FUMOCC como tú mejor opción.
3. Sectores de Alcance.
 - 3.1 Nuestros Servicios.
 - 3.1.1 Cetrería.
 - 3.1.2 Control de Insectos.
 - 3.1.3 Granos Almacenados.
4. Desinfección y Sanitización.
 - 4.1 Desinfección Patógena.
 - 4.2 Sanitización Preventiva y de COVID-19.



INTRODUCCIÓN

ÉSTA ES LA HISTORIA DE NUESTRA COMPAÑÍA.

NACE EN 1980 CON EL PROPÓSITO DE BRINDAR SOLUCIONES DE PRIMERA CALIDAD, EFECTIVAS Y SOBRE TODO AMIGABLES CON EL MEDIO AMBIENTE EN TEMAS DE CONTROL DE PLAGAS URBANAS.

SIENDO PIONEROS EN LA CIUDAD DE MORELIA MICHOACÁN MÉXICO Y CON 40 AÑOS DE EXPERIENCIA QUE NOS RESPALDAN.



NUESTRA EMPRESA.

Somos profesionales altamente capacitados y certificados en detección, manejo y control todo tipo de plagas urbanas.

Nos enorgullecemos de ser una empresa **100% mexicana**.

Gracias a nuestra trayectoria a lo largo de estos 40 años hemos logrado posicionarnos y cubrir al cien por cien las expectativas de nuestros clientes.



NUESTRO COMPROMISO Y MISIÓN.

La Satisfacción de nuestros clientes

Cumplir con la correcta ejecución y aplicación de nuestros servicios y productos.

Hoy en día buscamos como siempre renovarnos para estar a la vanguardia en cuanto a técnicas, procedimientos y productos, por ello hemos crecido y el fruto de nuestros esfuerzos es el **RECONOCIMIENTO Y PRESENCIA NACIONAL.**

Refrescando día con día nuestro espíritu. Bajo el nombre de **FUMOCC CONTROL DE PLAGAS.**





CAPACITACIONES

Nuestra vasta experiencia en el control de plagas nos ha permitido desarrollar cursos de capacitación dirigidos al personal encargado de la manipulación y manejo de los productos alimenticios y perecederos, con el objetivo de lograr el manejo de buenas prácticas de higiene. Nuestras capacitaciones cumplen con estándares internacionales en la industria alimentaria, como el FSSC 22000 y el BRC; ambos aprobados por la GFSI (Global Food Safety Initiative).

PERSONAL CERTIFICADO Y CAPACITADO

Una empresa entregada y dedicada por brindar siempre lo mejor de si mismo habla por si sola y en **FUMOCC CONTROL DE PLAGAS** todo nuestro personal se encuentra siempre con un pie delante frente a próximas capacitaciones y certificaciones, esto para brindar un servicio de calidad como el que hasta ahora nos caracteriza.

NUESTRO PERSONAL TÉCNICO SE ENCUENTRA CAPACITADO EN:

- LICENCIA SANITARIA
- NORMA 251 BPM.
- NORMA 232 ETIQUETADO DE INSECTICIDAS.
- NORMA 017 STPS EQUIPO DE SEGURIDAD.
- NORMA 018 STPS RIESGOS QUÍMICOS.
- NOM 610 CONTROL DE PLAGAS URBANAS.
- ECO 0303 CONTROL DE PLAGAS GRADO
- INOCUIDAD ALIMENTARIA.
- ECO 0217 IMPARTICIÓN DE CURSOS PARA RECURSO HUMANO.
- CONTAMOS CON AGENTE CAPACITADOR AVALADO POR (COEPRIS,SAGARPA Y SEMARNAT) CON NUMERO DE REGISTRO PROPIO. POR NOMBRAR ALGUNOS

COMPROMISO CON LA ECOLOGÍA



En **FUMOCC CONTROL DE PLAGAS**, no solo tenemos un compromiso para con nuestros clientes, sino también con la **ecología**.

Durante nuestros procedimientos de control, reubicamos de forma pacífica la fauna a través de capturas, repelentes, barreras físicas y reflejantes, respetando la integridad de las especies y el mismo ecosistema.

De esta manera garantizamos que tanto tú empresa como los animales se encuentran sanos y salvos.

FUMOCC como tu mejor opción.

Somos una empresa en constante capacitación y certificación en cuanto a metodologías y procesos para mejorar día con día.

De esta manera garantizamos la correcta ejecución de nuestros servicios.

Todo nuestro personal está comprometido al 100% para con la empresa y más aún, para con nuestros clientes.



A background photograph showing a person wearing a white lab coat and gloves, working at a computer keyboard. The person is looking down at the keyboard. The image has a blue tint.

somos una empresa que colabora con empresas auditadoras y hemos participado en la certificación de empresas alimenticias en: HACCP, BRC, SQF, GFSI 22000, aprobando las mismas favorablemente.

Tenemos conocimiento de normas consolidadas como:
AIB, Bureau Veritas, GLOBAL GAP, PRIMUS LAB, NYCE entre otros.



SECTORES DE ALCANCE

En **FUMOCC** estamos listos para brindarte el mejor servicio de control de plagas en cualquier tipo de estructuras e instalaciones.

Alimentos.

La mejor calidad de alimentos no tiene plagas
Evita el riesgo de comprometer la calidad de tus productos alimenticios con el mejor servicio de control de plagas



Corporativos

La mejor calidad de alimentos no tiene plagas
Evita el riesgo de comprometer la calidad de tus productos alimenticios con el mejor servicio de control de plagas



Alimentos.

Tu empresa está mejor libre de plagas.
Eliminar las plagas de tu corporativos, desde edificios de oficinas, hasta bodegas de almacenamiento, fábricas y maquiladoras.



SECTORES DE ALCANCE



NUESTROS SERVICIOS CONTROL DE PLAGAS

Contamos con todas las técnicas actuales y de vanguardia para el Manejo Integrado de Plagas Urbanas.

- INSPECCIONES.
- MONITOREO DE FAUNA.
- REUBICACIÓN PACÍFICA DE LA FAUNA SILVESTRE.
- NEBULIZACIÓN.
- TERMONEBULIZACIÓN.
- ASPERSIÓN.
- FOCALIZACIÓN.
- ATRACCIÓN CON FEROMONAS.
- EQUIPOS DE DOSIFICACIÓN.

Además contamos con asesoría técnica profesional, con supervisores que AUDITAN el control de plagas dentro de la planta y empresa.

NUESTROS SERVICIOS

CONTROL DE PLAGAS

CETRERÍA

Utilizando esta técnica en la que aves rapaces como aguilillas y halcones son entrenadas y guiadas por un equipo de expertos, consiguen ahuyentar a la plaga fuera de las instalaciones afectadas.

A través de esta técnica, alcanzamos un control biológico de plagas de aves y pequeños mamíferos 100% natural y eco responsable.





NUESTROS SERVICIOS

CONTROL DE PLAGAS

CONTROL DE INSECTOS

Para lograr el control de la plaga hacemos una exhaustiva inspección del área, identificamos el tipo de insecto o insectos que es necesario erradicar con el objetivo de desarrollar un plan de acción con los métodos más adecuados, en los que aplicamos productos o controles específicos.

NUESTROS SERVICIOS CONTROL DE PLAGAS EN GRANOS ALMACENADOS

Nuestros expertos ampliamente certificados diseñan un plan eficiente en el que utilizamos equipos de aplicación especializados que nos ayudan a aplicar productos de grado alimenticio y aprobados por la FDA.

Nos aseguramos de que tu almacén siga libre de plagas, realizando seguimientos y monitoreos de la fauna.



NUESTROS SERVICIOS DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN DESINFECCIÓN PATÓGENA.

A través de este proceso se inactivan agentes patógenos, como bacterias, virus y protozoos, con técnicas físicas y/o químicas que impiden el crecimiento de microorganismos en la fase vegetativa presentes en objetos inertes, como instrumentos y superficies; previniendo así cualquier tipo de infección.





NUESTROS SERVICIOS DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN SANITIZACIÓN PREVENTIVA Y DE COVID-19

En Fumocc tenemos todo lo que necesario para realizar una desinfección preventiva en tu oficina, local comercial, corporativo o cualquier establecimiento.

Nos encargamos de protegerte de las infecciones microbianas y ayudamos a mantener un alto nivel de higiene en tus instalaciones..