

| Trayecto | Fecha | FEBRERO |
|----------|-------|---|
| HE | 02 | Taller 5S, implementación de una metodología eficaz para fortalecer las BPM |
| HO | 09 | Taller de rotulado de alimentos envasados |
| Trayecto | Fecha | MARZO |
| HE | 02 | BPM – Buenas Prácticas de Manufactura |
| HI | 09 | HARCP - Implementación efectiva de controles preventivos para sistemas de gestión de la inocuidad |
| HO | 16 | Legislación alimentaria para sistemas de gestión de inocuidad |
| HO | 19 | Gestión de alérgenos en la industria alimentaria |
| HI | 23 | Formación de auditores internos para sistemas de gestión de inocuidad |
| Trayecto | Fecha | ABRIL |
| HE | 06 | POES - Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento |
| HO | 13 | Rotulado y publicidad de alimentos envasados |
| HI | 20 | Implementación de un plan HACCP |
| HD | 27 | Dinámicas y juegos para capacitadores |
| Trayecto | Fecha | MAYO |
| HE | 04 | MIP - Manejo integrado de plagas en la industria alimentaria |
| HO | 11 | Fraude y Defensa alimentaria (Food Defense) para sistemas de gestión de la inocuidad |
| HI | 18 | Interpretación del esquema FSSC 22000 |
| HO | 28 | Marcas, Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de origen (DO) |
| Trayecto | Fecha | JUNIO |
| HE | 01 | Control estadístico de procesos para sistemas de gestión de la inocuidad |
| HI | 08 | Implementación de un sistema de gestión de la calidad ISO 9001:2015 |
| HO | 15 | Aspectos legales de los productos domisanitarios para la industria alimentaria |
| HI | 29 | Interpretación del esquema BRC |

TRAYECTOS FORMATIVOS:

HE Herramientas esenciales para garantizar la inocuidad en la industria de alimentos

HO Herramientas obligatorias y de valor agregado para sistemas de gestión de inocuidad alimentaria

HI Herramientas para la implementación de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria

HD Herramientas para desarrollo de equipos de inocuidad exitosos

| Trayecto | Fecha | JULIO |
|----------|-------|---|
| HI | 06 | Taller 5S, implementación de una metodología eficaz para fortalecer las BPM |
| HI | 27 | Taller esquemas GFSI, comparación de estándares |
| Trayecto | Fecha | AGOSTO |
| HO | 03 | Legislación alimentaria para sistemas de gestión de inocuidad |
| HO | 10 | HARCP - Implementación efectiva de controles preventivos para sistemas de gestión de la inocuidad |
| HI | 17 | Requisitos y actualización de la norma ISO 17025:2017 para gestión de la calidad en laboratorios |
| HI | 24 | Formación de auditores internos para sistemas de gestión de inocuidad |
| HO | 31 | Gestión de alérgenos en la industria alimentaria |
| Trayecto | Fecha | SEPTIEMBRE |
| HE | 07 | POES - Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento |
| HO | 14 | Rotulado y publicidad de alimentos envasados |
| HI | 28 | Implementación de un plan HACCP |
| Trayecto | Fecha | OCTUBRE |
| HD | 01 | Dinámicas y juegos para capacitadores |
| HE | 05 | MIP - Manejo integrado de plagas en la industria alimentaria |
| HI | 26 | Interpretación del esquema FSSC 22000 |
| Trayecto | Fecha | NOVIEMBRE |
| HI | 02 | Implementación de un sistema de gestión de la calidad ISO 9001:2015 |
| HI | 09 | Interpretación del esquema BRC |
| HO | 16 | Aspectos legales de los productos domisanitarios para la industria alimentaria |
| HE | 23 | Control estadístico de procesos para sistemas de gestión de inocuidad |

TRAYECTOS FORMATIVOS:

- HE** Herramientas esenciales para garantizar la inocuidad en la industria de alimentos
- HO** Herramientas obligatorias y de valor agregado para sistemas de gestión de inocuidad alimentaria
- HI** Herramientas para la implementación de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria
- HD** Herramientas para desarrollo de equipos de inocuidad exitosos