

Trayecto	Fecha	FEBRERO
HI	8	Taller esquemas GFSI, comparación de estándares
HE	15	Taller 5S, implementación de una metodología eficaz para fortalecer las BPM
HO	22	Taller de rotulado de alimentos envasados
Trayecto	Fecha	MARZO
HE	1	BPM – Buenas Prácticas de Manufactura
HI	8	HARCP - Implementación efectiva de controles preventivos para sistemas de gestión de la inocuidad
HO	15	Legislación alimentaria para sistemas de gestión de inocuidad
HO	22	Gestión de alérgenos en la industria alimentaria
HI	29	Formación de auditores internos para sistemas de gestión de inocuidad
Trayecto	Fecha	ABRIL
HE	5	POES - Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento
HO	12	Rotulado y publicidad de alimentos envasados
HI	26	Implementación de un plan HACCP
HD	29	Dinámicas y juegos para capacitadores
Trayecto	Fecha	MAYO
HE	3	MIP - Manejo integrado de plagas en la industria alimentaria
HO	10	Fraude y Defensa alimentaria (Food Defense) para sistemas de gestión de la inocuidad
HI	17	Interpretación del esquema FSSC 22000
HE	31	Control estadístico de procesos para sistemas de gestión de la inocuidad
Trayecto	Fecha	JUNIO
HI	7	Implementación de un sistema de gestión de la calidad ISO 9001:2015
HO	14	Aspectos legales de los productos domisanitarios para la industria alimentaria
HI	24	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	12	Taller esquemas GFSI, comparación de estándares
HE	19	Taller 5S, implementación de una metodología eficaz para fortalecer las BPM
HO	26	Taller de rotulado de alimentos envasados
Trayecto	Fecha	AGOSTO
HO	2	Legislación alimentaria para sistemas de gestión de inocuidad
HO	9	HARCP - Implementación efectiva de controles preventivos para sistemas de gestión de la inocuidad
HI	16	Requisitos y actualización de la norma ISO 17025:2017 para gestión de la calidad en laboratorios
HI	23	Formación de auditores internos para sistemas de gestión de inocuidad
HO	30	Gestión de alérgenos en la industria alimentaria
Trayecto	Fecha	SEPTIEMBRE
HE	6	POES - Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento
HO	13	Rotulado y publicidad de alimentos envasados
HI	20	Implementación de un plan HACCP
Trayecto	Fecha	OCTUBRE
HD	4	Dinámicas y juegos para capacitadores
HE	11	MIP - Manejo integrado de plagas en la industria alimentaria
HI	18	Interpretación del esquema FSSC 22000
HO	25	Fraude y Defensa alimentaria (Food Defense) para sistemas de gestión de la inocuidad
Trayecto	Fecha	NOVIEMBRE
HI	1	Implementación de un sistema de gestión de la calidad ISO 9001:2015
HI	8	Interpretación del esquema BRC
HO	15	Aspectos legales de los productos domisanitarios para la industria alimentaria
HE	22	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