

Trayecto	Fecha	FEBRERO
HE	02	Taller 5S, implementación de una metodología eficaz para fortalecer las BPM
HO	09	Taller de rotulado de alimentos envasados
HI	16	Taller esquemas GFSI, comparación de estándares
HD	23	Liderazgo efectivo de equipos de inocuidad
Trayecto	Fecha	MARZO
HE	02	BPM – Buenas Prácticas de Manufactura
HO	09	Legislación alimentaria
HI	16	Formación de auditores internos
HO	19	Gestión de alérgenos
HD	23	Gestión del cambio
HD	26	Formación de capacitadores
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	23	Negociación y resolución de conflictos
HD	27	Dinámicas y juegos para capacitadores
Trayecto	Fecha	MAYO
HE	04	MIP - Manejo integrado de plagas
HO	11	Fraude y Defensa alimentaria (Food Defense)
HI	18	Interpretación del esquema FSSC 22000
HD	21	Gestión efectiva de equipos – Trabajo en equipo
HO	28	Marcas, Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de origen (DO)
Trayecto	Fecha	JUNIO
HE	01	Control estadístico de procesos
HI	08	Implementación de un sistema de gestión de la calidad ISO 9001:2015
HI	15	Actualización de auditores internos
HD	22	Formas efectivas de delegar
HO	25	Gestión de incidentes para prevenir crisis
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
HO	06	Aspectos legales de los productos domisanitarios para la industria alimentaria
HD	13	Creatividad e innovación
Trayecto	Fecha	AGOSTO
HO	03	Legislación alimentaria
HE	10	BPM – Buenas Prácticas de Manufactura
HI	17	Formación de auditores internos
HD	24	Manejo efectivo del tiempo
HO	27	Gestión de alérgenos
HD	31	Formación de capacitadores
Trayecto	Fecha	SEPTIEMBRE
HE	07	POES - Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento
HE	10	Taller 5S, implementación de una metodología eficaz para fortalecer las BPM
HO	14	Rotulado y publicidad de alimentos envasados
HI	17	Taller esquemas GFSI, comparación de estándares
HI	21	Implementación de un plan HACCP
HD	24	Herramientas de motivación y desarrollo - Equipos intergeneracionales
HD	28	Dinámicas y juegos para capacitadores
Trayecto	Fecha	OCTUBRE
HE	05	MIP - Manejo integrado de plagas
HO	12	Fraude y Defensa alimentaria (Food Defense)
HI	19	Interpretación del esquema FSSC 22000
HD	22	El coaching como herramienta de liderazgo
HE	26	Control estadístico de procesos
Trayecto	Fecha	NOVIEMBRE
HI	02	Implementación de un sistema de gestión de la calidad ISO 9001:2015
HI	09	Actualización de auditores internos
HI	16	Interpretación del esquema BRC
HD	23	Desarrollo de un tablero de control
HO	30	Gestión de incidentes para prevenir crisis
Trayecto	Fecha	DICIEMBRE
HD	03	Análisis de problemas de toma de decisiones
HO	10	Marcas, Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de origen (DO)

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