

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	21	Implementación de un plan HACCP
HD	28	Dinámicas y juegos para capacitadores
Trayecto	Fecha	OCTUBRE
HE	05	MIP - Manejo integrado de plagas en la industria alimentaria
HO	12	Fraude y Defensa alimentaria (Food Defense) para sistemas de gestión de inocuidad
HI	19	Interpretación del esquema FSSC 22000
HE	26	Control estadístico de procesos para sistemas de gestión de inocuidad
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
HO	23	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