

| Fecha | FEBRERO |
|-------|---|
| 14 | Taller esquemas GFSI, comparación de estándares |
| 21 | Taller 5S, implementación de una metodología eficaz para fortalecer las BPM |
| Fecha | MARZO |
| 6 | POES - Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento |
| 20 | Formación de auditores internos para sistemas de gestión de inocuidad |
| 27 | Legislación alimentaria para sistemas de gestión de inocuidad en Rosario |
| Fecha | ABRIL |
| 3 | Dinámicas y juegos para capacitadores |
| 17 | Fraude y Defensa alimentaria (Food Defense) para sistemas de gestión de la inocuidad |
| 24 | Gestión de alérgenos en la industria alimentaria |
| 27 | Rotulado y publicidad de alimentos envasados |
| Fecha | MAYO |
| 8 | Responsabilidad ambiental en la industria alimentaria |
| 15 | Control estadístico de procesos para sistemas de gestión de inocuidad |
| 29 | Legislación alimentaria para sistemas de gestión de inocuidad |
| Fecha | JUNIO |
| 5 | MIP - Manejo integrado de plagas en la industria alimentaria |
| 12 | Trazabilidad y retiro de la venta para sistemas de gestión de la inocuidad |
| 19 | Implementación de un plan HACCP |

| Fecha | JULIO |
|-------|---|
| 03 | Taller esquemas GFSI, comparación de estándares |
| 17 | Taller 5S, implementación de una metodología eficaz para fortalecer las BPM |
| 24 | Taller de rotulado de alimentos para equipos de marketing, comerciales y diseño |
| Fecha | AGOSTO |
| 7 | Gestión de la inocuidad según los esquemas reconocidos por GFSI - FSSC 22000 |
| 14 | Estrategia para la gestión integral de residuos industriales y comerciales |
| 21 | Formación de auditores internos para sistemas de gestión de inocuidad |
| Fecha | SEPTIEMBRE |
| 4 | Aspectos legales de los productos domisanitarios para la industria alimentaria |
| 11 | Gestión de la inocuidad según los esquemas reconocidos por GFSI - BRC |
| 18 | Legislación alimentaria para sistemas de gestión de inocuidad |
| Fecha | OCTUBRE |
| 2 | Implementación de un sistema de gestión de la calidad ISO 9001:2015 |
| 9 | Gestión de alérgenos en la industria alimentaria |
| 16 | Rotulado y publicidad de alimentos envasados |
| Fecha | NOVIEMBRE |
| 6 | Fraude y Defensa alimentaria (Food Defense) para sistemas de gestión de la inocuidad |
| 13 | Requisitos de la norma ISO 17025 para la gestión de calidad en laboratorios |
| 20 | Dinámicas y juegos para capacitadores |