

2024



CRONOGRAMA
TALLERES
PRÁCTICOS
ONLINE

METODOLOGÍA

2
0
2
4

DESTINATARIOS: *integrantes de los equipos de calidad, inocuidad, HACCP y otros en la industria alimentaria y servicios de alimentos. Asesores / Consultores. Estudiantes avanzados de carreras afines.*

MODALIDAD ASINCRÓNICA EN EL CAMPUS DE APRENDIZAJE, E-LEARNING

- *Acceso: 24 horas, los 7 días de la semana sin horarios preestablecidos.*
- *Duración: 5 semanas.*
- *Organización del taller:*
 - *1 módulo por semana, la última semana finalizan las actividades y se da cierre al taller.*
 - *material descargable, videos y actividades de aplicación de los contenidos.*
 - *2 encuentros con el docente, en tiempo real, durante 1 hora vía Zoom, se realizan en la 3° y 5° semana.*
- *Certificado: se entrega a quienes completen los contenidos obligatorios del taller.*

Consultanos:

✉ campus@aliargestiona.com

☎ +54 9 11 6942-6731

Más información:

aliargestiona.educativa.org

TODAS NUESTRAS CAPACITACIONES PUEDEN DISEÑARSE A MEDIDA Y DICTARSE EN MODALIDAD PRESENCIAL Y/O VIRTUAL PARA TU EMPRESA.



ENERO

Del 15 de enero al 18 de febrero

2
0
2
4

- *Legislación alimentaria para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Trazabilidad, Retiro de la venta y Gestión de crisis para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Formación de auditores para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Manejo y gestión integral de plagas en la industria alimentaria*
- *Herramienta 5S como recurso para la gestión de inocuidad*

Consultanos:

✉ campus@aliargestiona.com

☎ +54 9 11 6942-6731

Más información:

aliargestiona.educativa.org

TODAS NUESTRAS CAPACITACIONES PUEDEN DISEÑARSE A MEDIDA Y DICTARSE EN MODALIDAD PRESENCIAL Y/O VIRTUAL PARA TU EMPRESA.


GESTIÓN ALIMENTARIA



FEBRERO

Del 12 de febrero al 17 de marzo

2
0
2
4

- *Rotulado de alimentos envasados*
- *Gestión de alérgenos para la industria alimentaria*
- *Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP*
- *Gestión de calidad y garantía de inocuidad de envases para la industria alimentaria*
- *Gestión de la calidad en laboratorios según la Norma ISO/IEC 17025*
- *Diseño sanitario, Limpieza y Desinfección en la industria alimentaria*

Consultanos:

✉ campus@aliargestiona.com

☎ +54 9 11 6942-6731

Más información:

aliargestiona.educativa.org

TODAS NUESTRAS CAPACITACIONES PUEDEN DISEÑARSE A MEDIDA Y DICTARSE EN MODALIDAD PRESENCIAL Y/O VIRTUAL PARA TU EMPRESA.

Aliar
GESTIÓN ALIMENTARIA



MARZO

Del 11 de marzo al 14 de abril

2
0
2
4

- *Microbiología de alimentos aplicada para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Interpretación del esquema FSSC 22000 versión 6.0*
- *Gestión del riesgo en inocuidad: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control y Controles preventivos HACCP/HARPC*
- *Prevención del Fraude y Defensa Alimentaria para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Redacción de no conformidades y acciones correctivas para sistemas de gestión de inocuidad*

Consultanos:

✉ campus@aliargestiona.com

☎ +54 9 11 6942-6731

Más información:

aliargestiona.educativa.org

TODAS NUESTRAS CAPACITACIONES PUEDEN DISEÑARSE A MEDIDA Y DICTARSE EN MODALIDAD PRESENCIAL Y/O VIRTUAL PARA TU EMPRESA.

Aliar
GESTIÓN ALIMENTARIA



ABRIL

Del 15 de abril al 19 de mayo

2
0
2
4

- *Legislación alimentaria para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Trazabilidad, Retiro de la venta y Gestión de crisis para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Formación de auditores para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Manejo y gestión integral de plagas en la industria alimentaria*
- *Herramienta 5S como recurso para la gestión de inocuidad*

Consultanos:

✉ campus@aliargestiona.com

☎ +54 9 11 6942-6731

Más información:

aliargestiona.educativa.org

TODAS NUESTRAS CAPACITACIONES PUEDEN DISEÑARSE A MEDIDA Y DICTARSE EN MODALIDAD PRESENCIAL Y/O VIRTUAL PARA TU EMPRESA.

Aliar
GESTIÓN ALIMENTARIA



MAYO

Del 13 de mayo al 16 de junio

2
0
2
4

- *Rotulado de alimentos envasados*
- *Gestión de alérgenos para la industria alimentaria*
- *Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP*
- *Gestión de calidad y garantía de inocuidad de envases para la industria alimentaria*
- *Gestión de la calidad en laboratorios según la Norma ISO/IEC 17025*
- *Herramientas para desarrollar un plan de cultura de inocuidad*
- *Limpieza, Desinfección y Control de Biofilms en la industria alimentaria*

Consultanos:

✉ campus@aliargestiona.com

☎ +54 9 11 6942-6731

Más información:

aliargestiona.educativa.org

TODAS NUESTRAS CAPACITACIONES PUEDEN DISEÑARSE A MEDIDA Y DICTARSE EN MODALIDAD PRESENCIAL Y/O VIRTUAL PARA TU EMPRESA.

Aliar
GESTIÓN ALIMENTARIA



JUNIO

Del 17 de junio al 21 de julio

2
0
2
4

- *Microbiología de alimentos aplicada para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Interpretación del esquema FSSC 22000 versión 6.0*
- *Gestión del riesgo en inocuidad: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control y Controles preventivos HACCP/HARPC*
- *Prevención del Fraude y Defensa Alimentaria para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Redacción de no conformidades y acciones correctivas para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Prevención de riesgos laborales en la industria alimentaria*

Consultanos:

✉ campus@aliargestiona.com

☎ +54 9 11 6942-6731

Más información:

aliargestiona.educativa.org

TODAS NUESTRAS CAPACITACIONES PUEDEN DISEÑARSE A MEDIDA Y DICTARSE EN MODALIDAD PRESENCIAL Y/O VIRTUAL PARA TU EMPRESA.

Aliar
GESTIÓN ALIMENTARIA



JULIO

Del 15 de julio al 18 de agosto

2
0
2
4

- *Legislación alimentaria para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Trazabilidad, Retiro de la venta y Gestión de crisis para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Formación de auditores para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Manejo y gestión integral de plagas en la industria alimentaria*
- *Herramienta 5S como recurso para la gestión de inocuidad*

Consultanos:

✉ campus@aliargestiona.com

☎ +54 9 11 6942-6731

Más información:

aliargestiona.educativa.org

TODAS NUESTRAS CAPACITACIONES PUEDEN DISEÑARSE A MEDIDA Y DICTARSE EN MODALIDAD PRESENCIAL Y/O VIRTUAL PARA TU EMPRESA.

Aliar
GESTIÓN ALIMENTARIA



AGOSTO

Del 19 de agosto al 22 de septiembre

2
0
2
4

- *Rotulado de alimentos envasados*
- *Gestión de alérgenos para la industria alimentaria*
- *Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP*
- *Gestión de calidad y garantía de inocuidad de envases para la industria alimentaria*
- *Gestión de la calidad en laboratorios según la Norma ISO/IEC 17025*
- *Limpieza, Desinfección y Control de Biofilms en la industria alimentaria*
- *Herramientas para desarrollar un plan de cultura de inocuidad*
- *Gestión de residuos y subproductos en el sistema agroalimentario*

Consultanos:

✉ campus@aliargestiona.com

☎ +54 9 11 6942-6731

Más información:

aliargestiona.educativa.org

TODAS NUESTRAS CAPACITACIONES PUEDEN DISEÑARSE A MEDIDA Y DICTARSE EN MODALIDAD PRESENCIAL Y/O VIRTUAL PARA TU EMPRESA.

Aliar
GESTIÓN ALIMENTARIA



SEPTIEMBRE

Del 16 de septiembre al 20 de octubre

2
0
2
4

- *Microbiología de alimentos aplicada para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Interpretación del esquema FSSC 22000 versión 6.0*
- *Gestión del riesgo en inocuidad: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control y Controles preventivos HACCP/HARPC*
- *Prevención del Fraude y Defensa Alimentaria para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Redacción de no conformidades y acciones correctivas para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Gestión medioambiental en la industria alimentaria basada en la norma ISO 14001:2015*

Consultanos:

✉ campus@aliargestiona.com

☎ +54 9 11 6942-6731

Más información:

aliargestiona.educativa.org

TODAS NUESTRAS CAPACITACIONES PUEDEN DISEÑARSE A MEDIDA Y DICTARSE EN MODALIDAD PRESENCIAL Y/O VIRTUAL PARA TU EMPRESA.

Aliar
GESTIÓN ALIMENTARIA

OCTUBRE

Del 14 de octubre al 17 de noviembre

2
0
2
4

- *Legislación alimentaria para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP*
- *Formación de auditores para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Manejo y gestión integral de plagas en la industria alimentaria*
- *Herramienta 5S como recurso para la gestión de inocuidad*

Consultanos:

✉ campus@aliargestiona.com

☎ +54 9 11 6942-6731

Más información:

aliargestiona.educativa.org

TODAS NUESTRAS CAPACITACIONES PUEDEN DISEÑARSE A MEDIDA Y DICTARSE EN MODALIDAD PRESENCIAL Y/O VIRTUAL PARA TU EMPRESA.

Aliar
GESTIÓN ALIMENTARIA



NOVIEMBRE

Del 11 de noviembre al 15 de diciembre

2
0
2
4

- *Rotulado de alimentos envasados*
- *Microbiología de alimentos aplicada para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Interpretación del esquema FSSC 22000 versión 6.0*
- *Gestión del riesgo en inocuidad: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control y Controles preventivos HACCP/HARPC*
- *Redacción de no conformidades y acciones correctivas para sistemas de gestión de inocuidad*
- *Herramientas para desarrollar un plan de cultura de inocuidad*
- *Limpieza, Desinfección y Control de Biofilms en la industria alimentaria*

Consultanos:

✉ campus@aliargestiona.com

☎ +54 9 11 6942-6731

Más información:

aliargestiona.educativa.org

TODAS NUESTRAS CAPACITACIONES PUEDEN DISEÑARSE A MEDIDA Y DICTARSE EN MODALIDAD PRESENCIAL Y/O VIRTUAL PARA TU EMPRESA.

Aliar
GESTIÓN ALIMENTARIA