



Informes e
inscripciones al teléfono:
(506) 2519 4648
o en: www.inocuidad-alimentaria.org

Primer Semestre

- 1** **Análisis e Interpretación de ISO 22000 + PAS 223 para fabricantes de material de empaque**
2 días
- 2** **Food Defense bajo PAS 96, FSSC 22000 y estándares GFSI**
2 días
- 3** **Plan Maestro de Limpieza Bajo Estándares Internacionales**
2 días
- 4** **Microbiología Básica para Plantas de Alimentos**
2 días
- 5** **Manejo de Plagas bajo Estándares Internacionales de GFSI**
3 días
- 6** **Análisis de PAS 220 bajo FSSC 22000 para Fabricantes de Alimentos**
2 días
- 7** **Diseño e Implementación del Programa de Control de Alérgenos**
2 días
- 8** **Preparación del Proceso de Certificación para FSSC 22000**
4 días
- 9** **Análisis e Interpretación de FSSC 22000: Food Safety System Certification ISO 22000/HACCP/PAS220**
3 días
- 10** **Formación de Auditores Internos bajo FSSC 22000**
3 días
- 11** **HACCP Básico o Avanzado acorde al Codex Alimentario y a Protocolos de la GFSI**
2 días
- 12** **Interpretación de la Norma Oficial Mexicana NOM 251 (Sustituir por la equivalente en su país)**
1 día
- 13** **Diseño, Alcance y Contenido de Capacitación para la Inocuidad Alimentaria bajo el Protocolo FSSC 22000 (ISO 22000 + PAS 220)**
2 días
- 14** **Diseño Sanitario para Plantas de Alimentos**
2 días
- 15** **FSSC 22000 Fundamentos del sistema de Gestión para la Inocuidad Alimentaria, Programa de Prerrequisitos acorde a los lineamientos de la GFSI (SQF, IFS, BRC, FSSC 22000, Sinergy 22000)**
3 días

PRECIOS + IVA

* Fechas, Sedes y Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

Escríbanos a:

seminarioscostarica@delcen.com.mx