

## • CURSOS DE ALIMENTOS

- Implementación ISO 22000 Sistemas de gestión inocuidad alimentaria
- Auditor interno ISO 22000 Sistemas de gestión inocuidad alimentaria
- Auditor líder ISO 22000 Sistemas de gestión inocuidad alimentaria
- Interpretación FSSC V6
- Auditor interno FSSC V6
- Fraude alimentario
- Defensa de los alimentos - bioterrorismo y seguridad
- SQF ed. 9
- BRCGS V9
- HACCP: análisis de peligros y PCC BPM para alimentos NOM-251-SSA1
- Agua para uso y consumo humano NOM-127-SSA1
- Etiquetado para alimentos NOM-051-SCFI/SSA1
- ISO/TS 22002-1, Fabricación de alimentos
- ISO/TS 22002-2, Catering
- ISO/TS 22002-3, Agricultura y Granjas
- ISO/TS 22002-4, Empaque para alimentos
- Principios de microbiología alimentos
- Monitoreo microbiológico en plantas de alimentos
- Requisitos FDA trazabilidad de alimentos
- Requisitos FDA etiquetado para alimentos de exportación -Prevención y control de plagas
- Limpieza y desinfección para plantas
- Distintivo H - Manipulación higiénica de alimentos
- Control de alérgenos
- Trazabilidad y recall en industria de alimentos
- FSMA - Ley de modernización de inocuidad de los alimentos -Control estadístico de procesos industria alimentos
- Cultura de la inocuidad
- Evaluación, selección y reevaluación de proveedores en la industria alimentaria
- WPO
- NSF
- BRS
- GLOBAL GAP