

PROGRAMA DE SEMINARIOS MÉXICO 2011



Informes e Inscripciones a los teléfonos:
442 214 3070, 442 214 5903, 442 214 5962
o en: www.inocuidad-alimentaria.org

- | | |
|-----------|---|
| 1 | Taller en Planta: Diseño, Operación y Sostenimiento del Programa del Control de Plagas en Plantas de Alimentos, bajo estándares internacionales: FSSC 22000 (ISO 22000-PAS 220), SQF, BRC, SAFE y AIB. |
| | 9, 10 y 11 de Febrero Costo: \$5,000.- Puerto Vallarta, Jal. |
| 2 | Diseño e Implementación del programa Maestro de Limpieza en Plantas de Alimentos bajo estándares de normas internacionales. |
| | 16 y 17 de Febrero Costo: \$3,500.- Querétaro, Qro. |
| 3 | Interpretación de la Norma Oficial Mexicana 251 SSA 2010: Principales cambios y aplicaciones. |
| | 18 de Febrero Costo: \$2,000.- Querétaro, Qro. |
| 4 | FSSC 22000: Fundamentos del Sistema de Gestión para la Inocuidad Alimentaria. Programas de Prerequisitos acorde a los lineamientos de la Global Food Safety Initiative (SQF, IFS, BRC, FSSC 22000, Sinergy 22000). |
| | 16, 17 y 18 de Marzo Costo: \$5,000.- Querétaro, Qro. |
| 5 | Revisión y Formalización del Programa de Alérgenos en Plantas de Alimentos. |
| | 17 y 18 de Marzo Costo: \$3,500.- Querétaro, Qro. |
| 6 | Seminario Taller Implementación de FSSC 22000 Food Safety System Certification. (ISO 22000 + HACCP + PAS 220) |
| | 28, 29 y 30 de Abril Costo: \$5,000.- Manzanillo, Col. |
| 7 | Formación de Auditores Internos bajo FSSC 22000 (ISO 22000 y PAS 220). |
| | 17, 18 y 19 de Mayo Costo: \$6,000.- Guadalajara, Jal. |
| 8 | Análisis e Interpretación de PAS 220: 2008 bajo FSSC 22000. |
| | 20 y 21 de Junio Costo: \$4,000.- Querétaro, Qro. |
| 9 | Taller en Planta: HACCP Básico acorde al Codex Alimentarius y a protocolos de la Global Food Safety Initiative. |
| | 22, 23 y 24 de Junio Costo: \$5,000.- Querétaro, Qro. |
| 10 | FSSC 22000 para fabricantes de empaque primario con enfoque de PAS 223 |
| | 27 y 28 de Junio Costo: \$4,000.- México, D.F. |
| 11 | Microbiología Básica para empresas de alimentos. |
| | 25 y 26 de Julio Costo: \$3,000.- Querétaro, Qro. |
| 12 | Taller en Planta: Diseño, Operación y Sostenimiento del Progr. de Control de Plagas en Plantas de Alimentos bajo estándares internacionales de la GFSI: FSSC 22000, SQF, IFS, BRC, SINERGY 22000 Y DUTCH HACCP. |
| | 17, 18 y 19 de Agosto Costo: \$5,000.- Acapulco, Gro. |
| 13 | Food Defense bajo la visión de los protocolos de la Global Food Safety Initiative (SQF, BRC y FSSC 22000). |
| | 22 y 23 de Septiembre Costo: \$3,500.- Querétaro, Qro. |
| 14 | Taller en Planta de Preparación del Proceso de Certificación bajo FSSC 22000 (ISO 22000 y PAS 220) |
| | 27, 28, 29 y 30 de Septiembre Costo: \$6,000.- Guadalajara, Jal. |
| 15 | Diseño, Alcance y Contenidos de Capacitación para la Inocuidad Alimentaria bajo el Protocolo FSSC 22000 (ISO 22000 + PAS 220). |
| | 20 y 21 de Octubre Costo: 3,500.- Querétaro, Qro. |
| 16 | Interpretación de la Norma Oficial Mexicana 251 SSA 2010: Principales cambios y aplicaciones. |
| | 7 de Noviembre Costo: \$2,000.- México, D.F. |
| 17 | Formación de Auditores Internos bajo FSSC 22000 (ISO 22000 y PAS 220). |
| | 8, 9 y 10 de Noviembre Costo: \$6,000.- México, D.F. |
| 18 | Taller en Planta: Diseño, Operación y Sostenimiento del Progr. de Control de Plagas en Plantas de Alimentos bajo estándares internacionales de la GFSI: FSSC 22000, SQF, IFS, BRC, SINERGY 22000 Y DUTCH HACCP. |
| | 16, 17 y 18 de Noviembre Costo: \$5,000.- Querétaro, Qro. |
| 19 | Principios de Diseño Sanitario para Mantenimiento y Construcción de Plantas de Alimentos. |
| | 5 y 6 de Diciembre Costo: 5,000.- Querétaro, Qro. |

*Precios más I.V.A. Fechas, Sedes y Precios sujetos a cambios sin previo aviso.
Consulte www.inocuidad-alimentaria.org para ver la información actualizada.

Escríbanos al siguiente correo electrónico: seminarios@delcen.com.mx