

## DIPLOMADO

# ADMINISTRACIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Food Safety GT y la Universidad de Vermont de EE.UU. organizan este diplomado. Las clases se dictarán en 16 presentaciones de clases de videoconferencias de 4 horas cada una, los días miércoles de 9:00 am - 13:00 pm horas, con una duración de 4 meses; el referido diplomado abordará los temas:

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM's), Buenas Prácticas Agrícolas, Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (POES), HACCP Avanzado (con opción de optar a certificado con sello dorado avalado por la International HACCP Alliance, por un costo adicional) Microbiología de los Alimentos, Control de Alérgenos en la Industria Alimentaria, Trazabilidad y Recall, Defensa Alimentaria, Fraude Alimentario, Enfoque a la Cultura de Inocuidad, Legislación Alimentaria, Introducción de los Sistemas Comerciales de Gestión de Calidad e Inocuidad (ISO 9001:2015, ISO 22000, FSSC 22000, SQF, Global GAP, entre otros).



### PANELISTAS

#### PhD. OMAR OYARZABAL

([https://www.uvm.edu/cals/nfs/profiles/omar\\_oyarzabal\\_phd](https://www.uvm.edu/cals/nfs/profiles/omar_oyarzabal_phd))

- Profesor Asociado de Extensión, Especialista en Seguridad Alimentaria. The University of Vermont

#### MA. ANA CRISTABEL HERNÁNDEZ TORRES

(<https://www.foodsafetygt.com/sobre-nosotros/competencia-profesional/>)

- Master en Gestión de la Calidad con Especialización en Inocuidad de Alimentos. Food Safety Gt

### Formato de la capacitación:

Vía web, por medio de la plataforma  
ZOOM

Para mayor información  
chernandez@foodsafetygt.com  
www.foodsafetygt.com  
Tel: (502) 55212157 / 24798968

### Inversión:

US\$ 200/mes o Q1, 500.00/mes

### Inscripciones durante el mes de febrero:

<https://www.foodsafetygt.com/capacitaciones/registro-a-diplomado/>

### Los días miércoles

Inicia: Día 3

**MARZO 2021**

Finaliza: Día 25

**JUNIO 2021**

**HORARIO:**

**9:00 am a 13:00 pm**

Hora de Guatemala

Duración 64 horas