



DIPLOMADO ADMINISTRACIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Las clases se dictarán en presentaciones de clases de videoconferencias, 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).

Disponibilidad de acceso 24/7

Inicia: Día 1

ABRIL 2021

Finaliza: Día 31

JULIO 2021

Duración promedio 64 horas

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

Inscripción:
US\$ 50/Q100.00

Formato de la capacitación:

A tu Ritmo

Disponibilidad de acceso a las
clases los 7 días de la semana, las
24 horas del día

Inscripciones durante los meses de febrero-marzo:
Mayor Información envíe un Email a
chernandez@foodsafetygt.com

REGÍSTRESE:

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