



## BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ACTUALES

**CGMP, Par 117 de la FDA**

*Modalidad Asincrónico*

**TEMÁTICA DEL CURSO:** Este curso se impartirá en modalidad E-learning en idioma español, está diseñado para ser tomado de forma asincrónica en donde eres tú quien acomoda los horarios de estudio. Con clases en video conferencias de cada uno de los temas que compone este curso, material de lectura, ejercicios dinámicos, material complementario, tutoría personalizada en tiempo real; que le ayudan a facilitar el aprendizaje, pudiendo ingresar a la plataforma que tiene disponible Food Safety GT y acceder a ellos tantas veces que lo requiera; disponible 24/7, desde cualquier parte del mundo con acceso a internet, dispone de 4 semanas para completar el curso. Los participantes tendrán acceso al curso desde el día 1 hasta el día 31 de agosto de 2022

En la clase también se discutirán la importancia de los programas de requisitos previos y cómo diseñar, construir e implementar los programas de prerrequisito para la implementación de un plan de HACCP que cumpla con las regulaciones actuales y con los programas de SQF, Primus GFS, FSSC 22000, entre otros esquemas de certificación reconocidos por la GFSI (Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria). Al finalizar la clase, los participantes recibirán un certificado de participación entregado en formato digital.

### REGÍSTRESE:

Descargo del formulario de inscripción, click en este ícono.



Para mayor información:

[capacitaciones@foodsafetygt.com](mailto:capacitaciones@foodsafetygt.com)  
[www.foodsafetygt.com](http://www.foodsafetygt.com)

Tel: (502) 55212157 / 24798968

**01 al 31**

**Agosto de 2022**

**HORARIO:**

**A tu Ritmo**

Duración promedio del curso  
8 horas

**Costo:**

**Q185.00**

**US\$ 26**

Incluye material de apoyo, ejercicios dinámicos, talleres, evaluación final, tutoría personalizada y certificado entregado en formato digital.

*No incluye pagos de impuestos por transferencias bancarias o de otra índole.*