



Semana	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
1		<p>HACCP. Un Concepto Básico para la Inocuidad de Alimentos. Con sello International HACCP Alliance. Lugar: Mazatlán, Sinaloa Fecha: 1º, 2 y 3</p>	<p>NUEVO!!! Seleccionando Esquemas de la GFSI. Criterios de Evaluación. Lugar: México, D.F. Fecha: 6 y 7</p>		<p>Formación de Auditores Internos en FSSC 22000 (ISO 20000 Y PAS 220) Lugar: México, D.F. Fecha: 30 Junio, 1º y 2</p>
2	<p>HACCP. Un Concepto Básico para la Inocuidad de Alimentos. Con sello International HACCP Alliance. Lugar: México D.F. Fecha: 11, 12 y 13</p>			<p>FOOD DEFENSE. (Bioterrorismo) CARVER + Shock Lugar: México D.F. Fecha: 10 y 11</p>	<p>HACCP. Un Concepto Básico para la Inocuidad de Alimentos. Con sello International HACCP Alliance. Lugar: México D.F. Fecha: 8, 9 y 10</p>
3	<p>Implementando FSSC 22000 (ISO 22000 y PAS 220) Lugar: México D.F. Fecha: 18 y 19</p>	<p>HACCP Avanzado. Verificación y Validación. Con sello International HACCP Alliance. Lugar: México D.F. Fecha: 22 y 23</p>		<p>NUEVO!!! Desarrollo de Proveedores Lugar: México, D.F. Fecha: 17 y 18</p>	<p>HACCP Avanzado. Verificación y Validación. Con sello International HACCP Alliance. Lugar: México D.F. Fecha: 15 y 16</p>
	<p>Diseño Experimental y Análisis Estadístico para el Desarrollo de Nuevos Productos y Procesos. Lugar: Guadalajara, Jal. Fecha: 20, 22 y 23</p>				<p>Desarrollo de Nuevos Productos: Tendencias e Ingredientes. Lugar: México D.F. Fecha: 15 y 16</p>
4	<p>Implantación de la NOM-251-SSA-2009. Industria Alimentaria. Lugar: México, D.F.. Fecha: 25 y 26</p>			<p>Desarrollo de Nuevos Productos: Tendencias e Ingredientes. Lugar: Xalapa, Veracruz Fecha: 25 y 26</p>	
	<p>Implantación de la NOM-251-SSA-2009. Industria Alimentaria. Lugar: Mazatlán, Sinaloa Fecha: 31</p>				

Costos por persona *(incluyen IVA)*



Curso	Profesionistas (M.N.)	Estudiantes (M.N.)
HACCP Un Concepto Básico para la Inocuidad de Alimentos (22hrs) 	\$6,200.00	\$3,800.00
HACCP Avanzado: Verificación y Validación (16hrs) 	\$5,750.00	---
Seleccionando Esquemas de la GFSI. Criterios de Evaluación. (16 hrs) <i>NUEVO!!!</i>	\$4,000.00	---
Desarrollo de Proveedores (16 hrs) <i>NUEVO!!!</i>	\$4000.00	\$2000.00
Implantación de la NOM-251-SSA1-2009 Industria Alimentaria (8hrs)	\$2,320.00	---
Implantación de la NOM-251-SSA1-2009 Servicios de Alimentación (8hrs)	\$2,320.00	---
Congelación de Alimentos, fundamentos y aplicación de software (16 hrs) Impartido por el Dr. Dennis Heldman	\$4,060.00	\$1,972.00
Evaluación de Riesgos Químicos en la Cadena Agroalimentaria y en Servicios de Alimentación 2 días (15hrs) Impartido por el Dr. Miguel Roché	\$4,640.00	\$2,320.00
Implementando F.S.S.C. 22000 (ISO 22000 y PAS 220) (16hrs)	\$4,640.00	\$2,320.00
Formación de Auditores Internos en F.S.S.C. ISO 22000 (22hrs)	\$6,200.00	---
Formación de Auditores Internos en S.Q.F. (22hrs)	\$6,200.00	---
Diseño experimental y análisis estadístico para el desarrollo de nuevos productos y procesos (16 hrs)	\$4,640.00	\$2,320.00
Nixtamalización de Maíz para la Producción de Botanas (16 hrs)	\$4,640.00	\$2,320.00
Métodos Rápidos en Microbiología (24hrs) Impartido por el Dr. Daniel Y.C. Fung	509 USD	---
Food Safety System Certification (16 hrs) Impartido por el Dr. John Surak	640 USD	400 USD
Desarrollo de Nuevos Productos (16 hrs)	\$4,640.00	\$2,320.00
Food Defense (Bioterrorismo) 16 hrs	\$4,640.00	\$2,320.00

***Pregunta por los descuentos, facilidades de Pago y promociones por grupo**