

RIF: J-40405773-0



J-40405773-0

# ALIMTEACH, C.A.

Fortaleciendo la Educación Tecnológica en la Industria de los Alimentos

Teléfonos: 0412-9224938 / 0424-1837560



N°	Programas de Capacitación Dirigidos a la Industria de los Alimentos	Duración/ Horas	Costo. BSF. ( Sin IVA)
<b>INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>			
1	Cultura de Inocuidad alimentaria	8	Contactarnos
2	Pre-requisitos de Inocuidad	16	Contactarnos
3	Buenas Prácticas de Fabricación	16	Contactarnos
4	Higiene y Saneamiento	8	Contactarnos
5	Programa Integral de Control de Plagas	8	Contactarnos
6	Defensa Alimentaria	16	Contactarnos
7	Rastreabilidad y Retiro del Mercado	16	Contactarnos
8	Control de Alérgenos	8	Contactarnos
9	Control de la Calidad del Agua	8	Contactarnos
10	Control de Vidrio y Plásticos Quebradizos	8	Contactarnos
11	Control de Proveedores	8	Contactarnos
12	Microbiología Aplicada en la Industria de los Alimentos	16	Contactarnos
13	Microbiología Aplicada a la Industria Cárnica	16	Contactarnos
14	“Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control-HACCP” (Módulo Básico). <b>Módulo I</b>	16	Contactarnos

ALIMTEACH, C.A se reserva el derecho de cambio en los costos de inversión sin previo aviso



# ALIMTEACH, C.A.

Fortaleciendo la Educación Tecnológica en la Industria de los Alimentos

Teléfonos: 0412-9224938 / 0424-1837560



N°	Programas de Capacitación Dirigidos a la Industria de los Alimentos	Duración/ Horas	Costo. BSF. ( Sin IVA)
<b>INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>			
15	“Implementación, Verificación, Evaluación del seguimiento y Validación de un Sistema de Gestión de Inocuidad (HACCP) en la Industria alimentaria” (Módulo Intermedio) <b>Módulo II</b>	16	Contactarnos
16	“Diseño y uso del sistema de documentación y registro para el Plan de HACCP” (Módulo Avanzado). <b>Módulo III</b>	8	Contactarnos
17	Sistemas de Inocuidad de los Alimentos. ISO 22000.	16	Contactarnos
18	FSSC 22000 - Sistema de Certificación en Inocuidad Alimentaria	16	Contactarnos
19	Formación de Auditores Internos . Bajo el Esquema de la FSSC-22000. <b>Módulo I</b>	16	Contactarnos
20	Formación de Auditores Internos . Bajo el Esquema de la FSSC-22000. <b>Módulo II</b>	24	Contactarnos
21	Fraude Alimentario	16	Contactarnos
22	Formación Manipuladores de Alimentos	8	Contactarnos
<b>SENSORIAL</b>			
23	Evaluación Sensorial de los Alimentos. <b>Módulo I</b>	16	Contactarnos
24	Evaluación Sensorial de los Alimentos: Entrenamiento de Panel. <b>Módulo II</b>	16	Contactarnos
25	Desarrollo de Nuevos Productos	8	Contactarnos
26	Etiquetado y Nutrición	8	Contactarnos



J-40405773-0

# ALIMTEACH, C.A.

Fortaleciendo la Educación Tecnológica en la Industria de los Alimentos

Teléfonos: 0412-9224938 / 0424-1837560



N°	Programas de Capacitación Dirigidos a la Industria de los Alimentos	Duración/ Horas	Costo. BSF. ( Sin IVA)
	<b>CALIDAD</b>		
27	Control Estadísticos de Procesos	16	Contactarnos
28	Sistema de Gestión de la Calidad – ISO 9001:2015.	16	Contactarnos
29	Gestión por Procesos e Información Documentada de los Sistema deGestión de la Calidad	16	Contactarnos
30	Objetivos de la Calidad e Indicadores de Gestión	16	Contactarnos
31	Auditorias Internas de Sistemas de Gestión	16	Contactarnos
32	Norma ISO 10002: Satisfacción del Cliente / Tratamiento de Quejas	8	Contactarnos
33	Norma ISO 9004 Gestión para el Éxito Sostenido de una Organización	8	Contactarnos
34	Norma ISO/ IEC 17025 Requisitos Generales para los Laboratorios de Ensayo y Calibración	16	Contactarnos
35	Sistemas de Gestión Ambiental.ISO 14001-2015.	16	Contactarnos
36	7 Herramientas Estadísticas	8	Contactarnos
37	Motivación a la Calidad	8	Contactarnos
38	Mejora Continua: Metodología y Herramientas.	8	Contactarnos
39	Norma OHSAS 18001:2007 . Sistema de Seguridad y Salud Ocupacional. Requisitos.	16	Contactarnos

40	Sistema de Gestión Ambiental SGA. ISO 14001:2015	16	Contactarnos
41	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SST. ISO 45001:2018	16	Contactarnos
42	Redacción y Tratamiento de No Conformidades	16	Contactarnos
43	Documentación del SGC - Enfoque a proceso.	16	Contactarnos
44	ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría del Sistema de Gestión.	30	Contactarnos