



N°	Programas de capacitación dirigido a la Industria de los Alimentos	Año	Mes	Días	Duración/ Horas	Costo. (Sin IVA)
INOCUIDAD ALIMENTARIA						
1	Alérgenos y Gluten. Control en la Industria de Alimentos	2025	Marzo	10, 11 y 14	8	90 \$
2	Manejo Integrado de Plagas	2025	Marzo	12, 13 y 14	8	90 \$
3	Buenas Prácticas de Fabricación	2025	Marzo	24, 25 y 28	8	90 \$
4	Programas de Mantenimiento Sanitario y Limpieza & Desinfección en Plantas de Alimentos como estrategias básicas para el Aseguramiento de la Inocuidad Alimentaria	2025	Abril	07, 08 y 11	8	90 \$
5	Mundo Microbiano y los Alimentos: Principales Microorganismos Patógenos asociados a Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).	2024	Abril	21, 22 y 25	8	90 \$
6	Pensamientos Basados en Riesgos	2025	Mayo	05, 06 y 09	8	90 \$
7	Defensa y Fraude Alimentario.	2025	Mayo	19 al 23	16	120 \$
8	Cultura de Calidad e Inocuidad Alimentaria	2025	Junio	09, 10 y 13	8	90 \$
9	Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control-HACCP. Implementación, Verificación, Evaluación del seguimiento y Validación de un Sistema de Gestión de Inocuidad	2025	Junio	23 al 30	16	120 \$
CALIDAD						
1	Sistema de Gestión de la Calidad – ISO 9001:2015.	2025	Julio	07 al 11	16	110 \$
2	Objetivos de la Calidad e Indicadores de Gestión	2025	Julio - Agosto	28 al 01	16	110 \$

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