

		Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
P R E R E Q U I S I T O S	Gestión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM/GMP)				7 de mayo	
	Gestión de la Limpieza y Desinfección (POES/SSOP)	5 de febrero				
	Las Plagas y su Manejo Integrado (MIP) – Control de Plagas –			2 de abril		
	Mantenimiento en la Industria de Alimentos				7 de mayo	
	Manuales de Calidad en la Industria de Alimentos. Su diseño y los elementos que lo componen					4 de junio
	Gestión de Proveedores en la Industria de Alimentos					4 de junio
	Controles de Proceso en plantas de alimentos		5 de marzo			
H A C C P	Implementación de HACCP / APPCC		5 de marzo			
	Verificación y Validación de HACCP / APPCC en Industrias del sector de carnes (Nivel avanzado)				7 de mayo	
	Normas GFSI para la Gestión de su Sistema de Inocuidad (IFS, BRC, FSSC 22000) en la Industria de Alimentos			2 de abril		
	BRC Food (última versión)					4 de junio
	IFS Food (última versión)	5 de febrero				
G E S T I O N	Diseño Sanitario de Equipos para Procesamiento de Alimentos					4 de junio
	Diseño Sanitario de Plantas de Alimentos		5 de marzo			
	Gestión de No Conformidades y Acciones Correctivas			2 de abril		
	Trazabilidad Alimentaria		5 de marzo			
	Gestión de Alérgenos					4 de junio
	Muestreo y Validación en la Industria de Alimentos				7 de mayo	
	Desarrollo de Productos Alimenticios			2 de abril		
	Análisis de Riesgos IN-PLANT	5 de febrero				
	Food Defense y Fraude Alimentario				7 de mayo	

AUDITORÍA	Auditorías de Inocuidad Alimentaria	5 de febrero				
DIPLOMADOS	Buenas Prácticas con enfoque en diseño sanitario de industrias de alimentos		5 de marzo			
	Gestión de la Inocuidad Alimentaria			2 de abril		
ETAPAS CLAVE	Recepción de Materias Primas e Insumos		5 de marzo			
	Preacondicionamiento de Materias primas e Insumos			2 de abril		
	Almacenamiento en la Industria de Alimentos				7 de mayo	
	Liberación de Producto Terminado					4 de junio
OTROS	Rotulado y Publicidad de Alimentos Envasados (sólo para Argentina)			2 de abril		
	Legislación Alimentaria Argentina con foco sobre la Inocuidad					4 de junio
	Metodología 5S				7 de mayo	
	Actualización en conceptos de carnes frescas de res y cerdo	5 de febrero				
GASTRONOMÍA	Prácticas Básicas de Cocina Higiénica		5 de marzo			
	Emprendimientos Gastronómicos seguros y rentables	5 de febrero				
	Análisis Sensorial de Alimentos	5 de febrero				
	Panificación Integral con Masa Madre				2 de abril	