

		Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
		Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre
<b>P R E R E Q U I S I T O S</b>	Gestión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM/GMP)				5 de mayo >> 6 de octubre >>	
	Gestión de la Limpieza y Desinfección (POES/SSOP)	4 de febrero >> 7 de julio >>				
	Las Plagas y su Manejo Integrado (MIP) – Control de Plagas –			7 de abril >> 1 de septiembre >>		
	Mantenimiento en la Industria de Alimentos				5 de mayo >> 6 de octubre >>	
	Manuales de Calidad en la Industria de Alimentos. Su diseño y los elementos que lo componen					2 de junio >> 3 de noviembre >>
	Gestión de Proveedores en la Industria de Alimentos					2 de junio >> 3 de noviembre >>
	Controles de Proceso en plantas de alimentos		3 de marzo >> 4 de agosto >>			
<b>H A C C P</b>	Implementación de HACCP / APPCC		3 de marzo >> 4 de agosto >>			
	Verificación y Validación de HACCP / APPCC en Industrias del sector de carnes (Nivel avanzado)				5 de mayo >> 6 de octubre >>	
	Normas GFSI para la Gestión de su Sistema de Inocuidad (IFS, BRC, FSSC 22000) en la Industria de Alimentos			7 de abril >> 1 de septiembre >>		
	BRC Food (última versión)					—
	IFS Food (última versión)	4 de febrero >> 7 de julio >>				
<b>G E S T I O N</b>	Diseño Sanitario de Equipos para Procesamiento de Alimentos					2 de junio >> 3 de noviembre >>
	Diseño Sanitario de Plantas de Alimentos		3 de marzo >> 4 de agosto >>			
	Gestión de No Conformidades y Acciones Correctivas			7 de abril >> 1 de septiembre >>		
	Trazabilidad Alimentaria		3 de marzo >> 4 de agosto >>			
	Gestión de Alérgenos					2 de junio >> 3 de noviembre >>
	Muestreo y Validación en la Industria de Alimentos				5 de mayo >> 6 de octubre >>	
	Desarrollo de Productos Alimenticios			7 de abril >> 1 de septiembre >>		
	Análisis de Riesgos IN-PLANT	4 de febrero >> 7 de julio >>				
Food Defense y Fraude Alimentario				5 de mayo >> 6 de octubre >>		
<b>A U D I T O R Í A</b>	Auditorías de Inocuidad Alimentaria	4 de febrero >> 7 de julio >>				

DIPLOMADOS	Buenas Prácticas con enfoque en diseño sanitario de industrias de alimentos		3 de marzo >> 4 de agosto >>			
	Gestión de la Inocuidad Alimentaria			7 de abril >> 1 de septiembre >>		
ETAPAS CLAVE	Recepción de Materias Primas e Insumos		3 de marzo >> 4 de agosto >>			
	Preacondicionamiento de Materias primas e Insumos			7 de abril >> 1 de septiembre >>		
	Almacenamiento en la Industria de Alimentos				5 de mayo >> 6 de octubre >>	
	Liberación de Producto Terminado					2 de junio >> 3 de noviembre >>
OTROS	Rotulado y Publicidad de Alimentos Envasados (sólo para Argentina)			7 de abril >> 1 de septiembre >>		
	Legislación Alimentaria Argentina con foco sobre la Inocuidad					2 de junio >> 3 de noviembre >>
	Metodología 5S				5 de mayo >> 6 de octubre >>	
	Actualización en conceptos de carnes frescas de res y cerdo	4 de febrero >> 7 de julio >>				
GASTRONOMÍA	Prácticas Básicas de Cocina Higiénica		3 de marzo >> 4 de agosto >>			
	Emprendimientos Gastronómicos seguros y rentables	4 de febrero >> 7 de julio >>				
	Análisis Sensorial de Alimentos	4 de febrero >> 7 de julio >>				
	Panificación Integral con Masa Madre			7 de abril >> 1 de septiembre >>		

[www.potaldeinocuidad.com](http://www.potaldeinocuidad.com)