

Capacitación Especializada para sus Equipos

Cursos privados

“Las organizaciones que apuestan por la capacitación tienen más probabilidades de atraer y retener a los mejores talentos, lo que contribuye al éxito de su negocio a largo plazo.”

En sus instalaciones o en un aula virtual privada

NSF puede ofrecerle la seguridad de que nuestra capacitación está desarrollada e impartida por educadores expertos en su materia.

El valor que aportamos a usted y a su empresa es que conocimientos y experiencia en el mundo real, no sólo teóricamente, sino en la práctica.

El tiempo que pasa en un curso de capacitación de NSF es tiempo bien empleado y se beneficiará de nuestra experiencia.



Para cursos en su empresa:

Con nuestros cursos para 5 a 15 personas, ahorrará costes en comparación con la reserva de capacitación para delegados individuales.

- Las clases están dedicadas exclusivamente a personas de su empresa;
- Ahorro económico en viajes y alojamiento;
- Su equipo no tiene que desplazarse: nosotros le llevamos el conocimientos especializados;
- Si el curso incluye un caso práctico, como la capacitación de Auditor Interno, nos aseguraremos de que sea relevante para su sector.

En un aula virtual privada:

Si sus equipos no pueden estar todos en el mismo lugar o se encuentran en ubicaciones diferentes, podemos ofrecer la misma capacitación de alta calidad en un aula virtual dedicada a las personas de su organización.

- Obtendrá las mismas ventajas que en un curso presencial, pero en un entorno virtual en línea;
- Los participantes necesitarán un dispositivo y acceso a Internet;
- Al igual que con toda la capacitación de NSF, todos los que completen con éxito el curso recibirán un certificado de finalización.

Descubra los cursos disponibles en NSF para mejorar el rendimiento de su empresa:

AGRÍCOLA	
Gestión de un Sistema de Bienestar Animal	16h
GLOBALG.A.P. Cadena de Custodia v.6.1	8h
GRASP v.2: Evaluación de Riesgos en las Prácticas Sociales	8h
Interpretación de los Principios y Criterios del Protocolo GlobalG.A.P. v.6.0	16h
Ley de Productos Orgánicos de México, LPO	8h
Oficial: PrimusGFS v.3.2	24h
Serie de Capacitación en Bienestar Animal	16h
SPRING v.2: Programa Sostenible de Riego y Uso de Aguas Subterráneas	4h
Técnicas de Auditorías de GlobalG.A.P.	8h

FOOD SAFETY AND QUALITY	
Análisis Causa Raíz para Acciones Correctivas y Preventivas	8h
Buenas Prácticas de Manufactura en la Elaboración de Alimentos Inocuos	4h
Construyendo una Cultura de Inocuidad Corporativa	8h
Control Estadístico de Procesos para la Industria Alimentaria	16h
Diseño Sanitario de Instalaciones de Alimentos	8h
Evaluación de Proveedores en la Industria Alimentaria	12h
Evaluación de Riesgos para Sistemas de Gestión según ISO 31000	16h
Food Defense, Plan de Seguridad y Defensa de los Alimentos	8h
Formación de Auditores Internos de Sistemas de Gestión de Inocuidad	16h
Gestión de Alérgenos en la Industria de Alimentos	8h
Gestión de Crisis en la Industria de Alimentos	6h
Gestión del Cambio en el Nivel de Madurez de la Cultura de Inocuidad	16h
Gestión del Programa de Monitoreo Microbiológico del Ambiente de Proceso	8h
Principio de Auditoría Interna	8h
Proceso de Certificación Orgánica bajo el National Organic Program, NOP	16h
Safer2Eat: Capacitación para Gerentes de Protección de los Alimentos	8h
Taller de Evaluación de la Vulnerabilidad al Fraude Alimentario	8h
Trazabilidad y Gestión del Retiro	8h

FSMA	
Alianza FSPCA: Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano	24h
Produce Safety Alliance para Productores, PSA	16h

ISO	
Comprendiendo la Norma ISO 9001:2015	16h



RESPONSABILIDAD SOCIAL Y SUSTENTABILIDAD

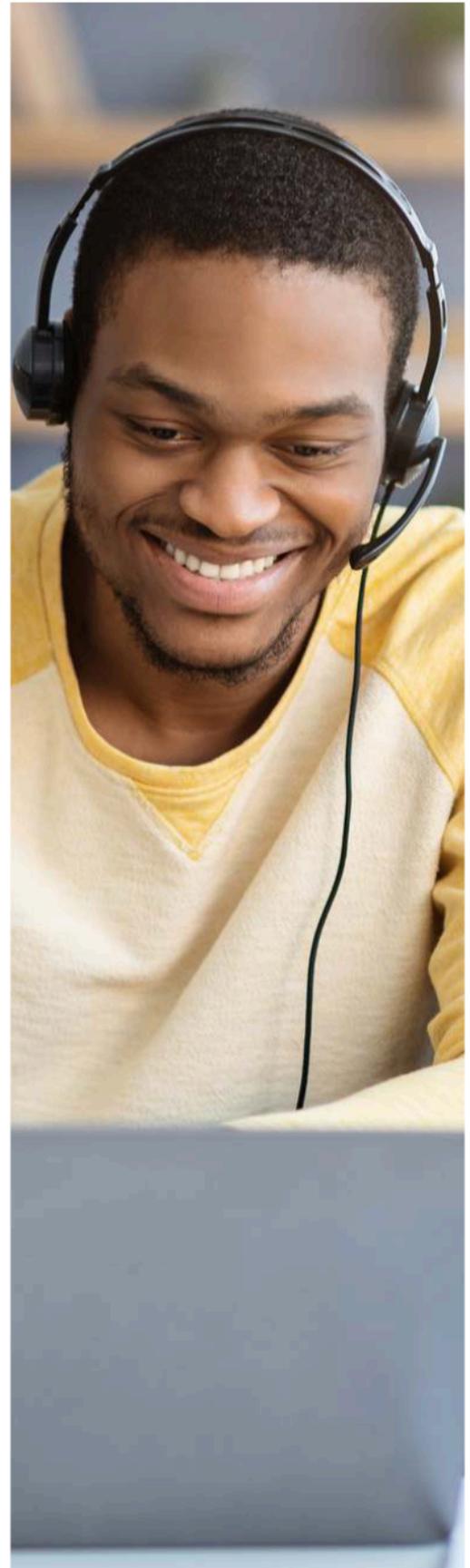
Comprendiendo los Requisitos de LEAF Marque v.16.1	8h
--	----

HACCP

Aplicaciones prácticas de HACCP	8h
HACCP Alliance: HACCP Avanzado, Verificación y Validación	8h
HACCP Alliance: HACCP para Empresas Agrícolas	16h
HACCP Alliance: HACCP para empresas de empaques de alimentos	16h
HACCP Alliance: HACCP para Procesadores	16h
HACCP I: Programas Prerrequisito para los Sistemas de Inocuidad	8h

GFSI

Auditor Interno FSSC 22000	8h
BRCGS Auditor Interno	16h
BRCGS: Análisis de Causa Raíz	8h
BRCGS: Análisis Efectivo de Peligros y Riesgos, HARA	16h
BRCGS: Capacitación de la Norma Global para Materiales de Envasado para Establecimiento v.6.0	16h
BRCGS: Evaluación de Riesgos	8h
BRCGS: Norma Global para la Inocuidad de los Alimentos para Establecimientos v. 9	16h
BRCGS: Norma Mundial de Almacenamiento y Distribución para Establecimientos v.4	16h
BRCGS: Un Enfoque de la Cultura de Seguridad de Producto	8h
BRCGS: Validación y Verificación	8h
Comprendiendo los Requisitos de FSSC 22000 v.6.0	16h
IFS Food 8.0 Actualización - Capacitación para Industria	4h
IFS FOOD 8.0 Capacitación para Industria	16h
IFS: IFS Brokers 3.1	16h
IFS: Implementación de IFS Logistics 2.3	6h
SQFI: Implementación del Sistema SQF Ed. 9.0-Código de Inocuidad para el Almacenamiento y Distribución	16h
SQFI: Implementación del Sistema SQF Ed. 9.0-Código de Manufactura	16h
SQFI: Implementación del Sistema SQF Ed. 9.0-Código de Manufactura para empresas de empaque	16h
SQFI: Implementación del Sistema SQF Ed. 9-Código de Producción Primaria	16h
SQFI: Implementación del Sistema SQF Ed.9.0-Código de Calidad	8h



Contáctenos en nsftraining.la@nsf.org o en nuestro sitio web nsf.org.