



NSF Training

Inocuidad Alimentaria, Calidad y Estándares

Calendario de Cursos 2025

NSF.ORG

NSF su Socio de Capacitación Global de Confianza

En una industria tan crítica y dinámica como la alimentaria, la seguridad y la calidad son primordiales.

En NSF, entendemos la importancia de salvaguardar la salud pública, garantizar el cumplimiento de las regulaciones y mantener la reputación de su empresa alimentaria.

Por eso somos su socio de confianza en capacitación sobre Inocuidad alimentaria.

Invertir en capacitación en inocuidad alimentaria es una

inversión en el éxito, la reputación y la sostenibilidad de su empresa.

Puede confiar en que NSF será su socio dedicado para garantizar la excelencia en inocuidad alimentaria.

Únase a nosotros para hacer de la inocuidad alimentaria una prioridad, y juntos, podemos elevar el listón para la industria en 2025 y más allá.



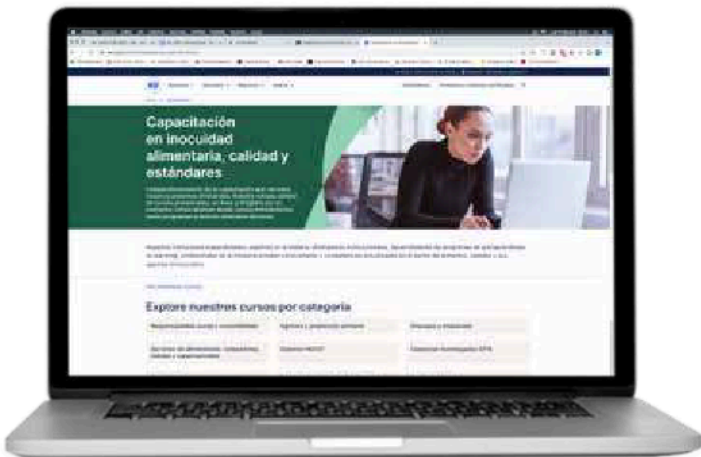
"NSF es una organización de renombre que avala la calidad tanto en alimentos como en capacitación por lo cual es muy recomendable".

Cervecería Nacional. Ecuador.

Experiencia en la Industria	Normas y Reglamentaciones	Capacitación Diseñada para Usted
Nuestros instructores son expertos de la industria con una gran experiencia en el mundo real, lo que garantiza que reciba información práctica y relevante que dé vida a las regulaciones.	Como pioneros en inocuidad alimentaria, las regulaciones y estándares son parte de nuestro ADN. ¿Necesita comprender, implementar o auditar? Obtendrá las habilidades y conocimientos que necesita.	Entendemos que cada negocio de alimentación es único. Nuestros cursos están diseñados para ser adaptables, lo que nos permite brindar capacitación que satisfaga sus necesidades.
Plan de Estudios de Vanguardia	Opciones Flexibles de Aprendizaje	Certificados que Importan
Nuestros materiales de capacitación están actualizados con las últimas regulaciones y tendencias de la industria, lo que le brinda una ventaja competitiva. Los materiales del curso son creados por diseñadores instruccionales que hacen que el aprendizaje sea interactivo y memorable.	Ofrecemos una variedad de métodos de entrega, incluidos formatos en línea, en persona e híbridos. Como organización global, NSF puede satisfacer sus necesidades con zonas horarias y preferencias de idioma, para que pueda elegir lo que mejor se adapte a sus necesidades.	Si está implementando un sistema de gestión de inocuidad alimentaria, le daremos las habilidades y conocimientos que necesita para comprender los requisitos, implementar y completar auditorías internas. Entonces estará listo para la certificación independiente.

Reserve en línea: Es tan fácil como 1, 2, 3

Si ya sabe lo que busca, vaya a nuestro sitio web para reservar una plaza
- o acceder a un curso eLearning - ¡hoy mismo!



Explore

Nuestra amplia biblioteca de cursos

Seleccione

El curso adecuado para usted:
Consulte descripciones, opciones y precios

Regístrese

Y pague en línea

"Muy buen entrenador y uno de los entrenamientos más interactivos (si no el más) en el que he estado".

HACCP para operaciones de almacenamiento y distribución.

Haga clic en el código QR o visite
nsf.org/mx/es/training



NSF.ORG



Calidad e Inocuidad Alimentaria	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Análisis Causa Raíz para Acciones Correctivas y Preventivas		●		●		●		●		●		●
Implementando el Plan de Cultura de Inocuidad Alimentaria	●			●		●		●			●	
Control Estadístico de Procesos para la Industria Alimentaria			●				●				●	
Diseño Sanitario de Instalaciones de Alimentos		●			●			●		●		●
Evaluación de Proveedores en la Industria Alimentaria			●			●				●		
Evaluación de Riesgos para Sistemas de Gestión						●				●		
Food Defense, Plan de Seguridad y Defensa de los Alimentos	●		●		●		●		●		●	
Formación de Auditores Internos de Sistemas de Gestión de Inocuidad	●		●		●		●		●		●	
Gestión de Alérgenos en la Industria de Alimentos			●				●				●	
Gestión de Crisis en la Industria de Alimentos				●			●				●	
Gestión del Cambio en el Nivel de Madurez de la Cultura de Inocuidad			●					●				
Gestión del Programa de Monitoreo Microbiológico del Ambiente de Proceso		●				●			●			●
HACCP I: Programas Prerrequisito para los Sistemas de Inocuidad	●				●					●		
Taller de Evaluación de la Vulnerabilidad al Fraude Alimentario		●			●			●			●	
Trazabilidad y Gestión del Retiro	●				●			●				●

Food Safety Modernization Act (FSMA)	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Alianza FSPCA: Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano		●		●		●		●		●		
Produce Safety Alliance para Productores, PSA			●			●			●			

"Me gustó el hecho de que pudimos mantenernos activos en las preguntas en lugar de sólo escuchar todo el curso. Una clase estupenda".

Auditor Interno: SQF.

Esquemas Homologados GFSI	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Auditor Interno FSSC 22000		●			●			●			●	
BRCGS Auditor Interno			●			●			●			●
BRCGS: Norma Global para Materiales de Empaque para Establecimiento v.7.0		●		●			●			●		
BRCGS: Norma Global para Materiales de Empaque para Establecimiento v6 a v7	●		●		●							
BRCGS: Norma Global para la Inocuidad de los Alimentos para Establecimientos v.9		●		●			●		●		●	
Comprendiendo los Requisitos de FSSC 22000 v.6.0		●			●			●		●		●
IFS Food v 8.0			●						●			
SQFI: Implementación del Sistema SQF Ed. 9.0-Código de Manufactura		●			●			●		●		●
SQFI: Implementación del Sistema SQF Ed. 9-Código de Producción Primaria							●					

Talleres de Etiquetado de Alimentos	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Aprendiendo a Interpretar la NOM 051 y a Elaborar el Etiquetado Nutricional De Alimentos y Bebidas No Alcohólicas En México	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas: USDA y FDA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Contáctenos

Para más información, visite www.nsf.org o escríbanos a nsftraining.la@nsf.org



Colombia, Centro America y Caribe, Peru, Ecuador
Teléfono: +57 3160102853

Click aquí:



México, Argentina, Bolivia, Paraguay, Uruguay, Chile
Teléfono: +52 442 157 7879

Click aquí: