

CURSOS ABRIL - MAYO 2014



Calendario de Formación Continua para Profesionales de la Inocuidad Alimentaria

06 al 07 Mayo

ULTIMOS CUPOS DISPONIBLES: Aplicando las Buenas Prácticas de Elaboración (BPE) en la Industria de Alimentos.

[Descargar el Folleto](#)

08 al 09 Mayo

Microbiología Aplicada a la Gestión de Inocuidad.

[Descargar el Folleto](#)

12 al 13 Mayo

Herramientas para el Análisis y Gestión de No Conformidades.

[Descargar el Folleto](#)

14 al 15 Mayo

Desarrollo e implementación del Sistema HACCP basado en la NCh 2861-2011.

[Descargar el Folleto](#)



Sede República Árabe de Egipto
250
Metro Manquehue - Santiago

INFORMACIONES

+562 2229 1270
+562 2229 7490

VENTAS - SERVICIO AL CLIENTE

azaror@gcl.cl

gclcapacita@gcl.cl

www.gclcapacita.cl

