

LISTA DE CURSOS FOOD SERVICES

- Food Defense
- Interpretación ISO/TS 22002-1
- Interpretación ISO/TS 22002-4
- Interpretación ISO/TS 22002-6
- Interpretación FSSC 22000
- Formación de Auditor Interno FSSC 22000
- Auditor Líder FSSC 22000
- Etiquetado Nutricional NOM-051
- Etiquetado Nutricional FDA
- Etiquetado Nutricional FDA y California
- Acciones Correctivas y Acciones Preventivas
- Empaque y Embalaje: México y Estados Unidos
- Buenas Prácticas de Manufactura
- HACCP
- HACCP Avanzado
- HACCP Alliance
- Interpretación BRC Edición 7
- Formación de auditor interno BRC
- Interpretación SQF
- Formación de auditor interno SQF
- Taller Retiro de Producto y Gestión de Crisis
- Evaluación Sensorial
- Manejo de plagas
- Alérgenos
- Control Estadístico
- FSMA
- HARPC
- FSMA-GFSI-HARPC
- Inspección de plantas
- Metrología
- Propuesta 65
- Programas de Saneamiento
- Solución de problemas bajo metodología de las 8D's



En Intertek nos preocupamos y nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes. Si usted requiere alguna capacitación en particular que no se encuentre en la lista anterior, contáctenos y con gusto enviamos a usted una propuesta al respecto.

CONTÁCTANOS



Ciudad de México
Poniente 134 No. 660
Industrial Vallejo,
C.P. 02300 Azcapotzalco



+52 (55) 5998 0900 ext.6220
6213



oderay.gonzalez@intertek.com
juan.valdes@intertek.com
jose.landeros@intertek.com