intertek
Total Quality. Assured.

Intertek Academy

Capacitaciones para la Industria alimentaria



Capacitación que transforma conocimiento en resultados

Quiénes somos

Por más de 130 años, empresas alrededor del mundo han confiado en Intertek para ayudar en el aseguramiento de la calidad y seguridad de sus productos, procesos y sistemas.

A través de nuestra red de más de 44,000 colaboradores, más de 1,000 laboratorios y oficinas en más de 100 países, brindamos soluciones innovadoras y hechas a la medida en Aseguramiento, Pruebas, Inspección y Certificación para las operaciones y cadenas de suministro de nuestros clientes.

Objetivo de nuestros cursos:

• Nuestros cursos y talleres de capacitación le proporcionan a su equipo los conocimientos y las herramientas necesarias para lograr el cumplimiento de sus objetivos de calidad y el posicionamiento de su empresa como una compañía de primer mundo

• Los profesionales que imparten nuestros cursos de capacitación son auditores con amplia experiencia impartiendo cursos y realizando auditorias en México y con el extranjero e una gran variedad de sectores de la industria y de múltiples servicios, auditores que forman parte de nuestra plantilla de personal y que están perfectamente alineados a nuestros esquemas de autoría

• Al concluir el curso, el participante podrá interpretar y relacionar de forma efectiva los diferentes puntos de la Norma ISO y semejantes a fin de relacionar e identificar los de sus sistemas de gestión propio



Conoce nuestras capacitaciones:

- Interpretación de FSSC 22000 versión 7.0
- Actualización de FSSC 22000 versión 7.0
- Formación de Auditor de FSSC 22000 versión 7.0
- Interpretación de FSSC 22000 versión 7.0 Almacenamiento y transporte
- Actualización de FSSC 22000 versión 7.0 Almacenamiento y transporte
- Formación de Auditor de FSSC 22000 versión 7.0 Almacenamiento y transporte
- Interpretación de SQF edición 10
- Actualización de SQF edición 10
- Formación de Auditor SQF edición 10
- Interpretación de SQF edición 10 Alimentos
- Actualización de SQF edición 10 Alimentos
- Formación de Auditor SQF edición 10 Alimentos
- Interpretación de SQF edición 10 Almacenamiento y distribución
- Actualización de SQF edición 10 Almacenamiento y distribución
- Formación de Auditor SQF edición 10 Almacenamiento y distribución
- Interpretación de SQF edición 10 Inocuidad y calidad alimentaria
- Actualización de SQF edición 9 Inocuidad y calidad alimentaria
- Formación de Auditor SQF edición 9 Inocuidad y calidad alimentaria
- Interpretación de BRCGS edición 9
- Actualización de BRCGS edición 9
- Formación de Auditor BRCGS edición 9
- Interpretación de BRCGS edición 7empaque
- Formación de Auditor BRCGS edición 7 empaque
- Actualización de BRCGS edición 7 empaque
- HARA BRCGS edición 7
- Interpretación de BRCGS Almacenamiento y distribución
- Actualización de BRCGS Almacenamiento y distribución
- Formación de Auditor BRCGS Almacenamiento y distribución
- Interpretación ISO 22002-100
- Interpretación ISO 22002-100 + ISO 22002-1 2025
- Interpretación ISO 22002-100 + ISO 22002-2 2025
- Interpretación ISO 22002-100 + ISO 22002-3 2025
- Interpretación ISO 22002-100 + ISO 22002-4 2025
- Interpretación ISO 22002-100 + ISO 22002-5 2025
- Interpretación ISO 22002-100 + ISO 22002-6 2025
- Interpretación ISO 22002-100 + ISO 22002-7 2025
- Interpretación de ISO 22000:2018
- Formación de Auditor ISO 22000:2018
- IFS 8° Edición alimentos
- Interpretación de Global Markets
- Actualización de Global Markets
- Formación de Auditor Global Markets
- HACCP basado en FSSC 22000 versión 7.0
- HACCP basado en SQF edición 10 Fabricación
- HACCP basado en SQF edición 10 Fabricación inocuidad y calidad
- HACCP basado en SQF edición 10 Almacenamiento y Distribución
- HACCP basado en BRCGS edición 10
- HACCP basado en CODEX 2022
- HACCP avanzado
- Verificación de HACCP
- Cultura de Calidad
- Cultura de Calidad e Inocuidad alimentaria
- Cultura de Calidad e Inocuidad SQF 10
- 8 disciplinas
- Alérgenos alimentarios
- Análisis causa raíz
- Buenas prácticas agrícolas
- Buenas prácticas de manufactura
- Cambio Climático
- Cambio de línea (Change Over)
- Ciclo de Vida
- Control de Plagas
- Control Estadístico
- Control de químicos
- Control de documentos
- Controles preventivos para el consumo humano de FSPCA
- C-TPAT Fabricación
- Defensa alimentaria
- Fraude alimentario
- Empaques en contacto con alimentos FDA y México
- Microbiología, su aplicación en la industria de alimentos
- Defensa de los alimentos y Fraude alimentario
- Formación de instructores
- Formación de panelistas en evaluación sensorial
- Gestión de crisis
- Gestión de riesgos
- Gestión de riesgos y oportunidades
- Global GAP
- Identificación y evaluación de aspectos e impactos ambientales
- Identidad preservada de alérgenos alimentarios
- Liderazgo
- Liderazgo basado en SQF 10
- Manejo de sustancias químicas peligrosas
- Mapeo de procesos
- Métodos de muestreo, prueba y análisis de datos
- Microbiología alimentaria
- Monitoreo Ambiental
- Peligros en empaque en contacto con alimentos
- Perdida y desperdicio alimentario
- Toxicología alimentaria, microbiología sanitaria, patógenos sanguíneos y alérgenos alimentarios
- Trazabilidad y Retiro
- Vulnerabilidad al fraude alimentario con base en FSSC 22000 V7.0
- Capacitacion para determinación De Vida De Anaquel

Para más información

800 5468 378

infolatam@intertek.com

intertek.com.mx