

Calendario programa para capacitación sinergia 2026

Enero

29 y 30

Capacitación etiquetado
nutricional NOM 051
Teórico/ práctico

Febrero

12 Y 13

Interpretación de
FSSC 22000 versión 6.0

19 ó 20

*Defensa de los alimentos
y Fraude alimentario

Marzo

5 Y 6

Interpretación de
SQF edición 9

19 y 20

*Formación de panelistas
en evaluación
sensorial Teórico/ práctico
*Preferente presencial

Abril

16 y 17

Interpretación de BRCGS
edición 9

27

**Liderazgo

Mayo

07 y 08

*Interpretación ISO 22002
-100 + ISO TS 22002-2
2025 Uso de comedores y
servicio de suministro
de alimentos.

21 y 22

HACCP basado en CODEX
2022.

Junio

11 y 12

*Interpretación ISO
22002-100 + ISO TS
22002-4 2025 Embalajes
y envases

25 y 26

Interpretación de IFS
versión 8

Julio

09 y 10

*Interpretación ISO
22002-100 + ISO TS
22002-5 2025 Transporte
Y Almacenamiento

24

**Control estadístico

Agosto

06 Y 07

Interpretación de ISO
9001:2025 enfocado en
alimentos

21

Cambio de línea
(Change Over)

Septiembre

10 y 11

Formación auditor interno
basado en ISO 19011:2018
enfocado en alimentos.

28

Vulnerabilidad al fraude
alimentario con base en
FSSC 22000 V6.0.

Octubre

09

Identificación y evaluación
de aspectos e impactos
ambientales enfocado en
alimentos

23

Peligros en empaque en
contacto con alimentos

Noviembre

09

Buenas prácticas de
manufactura



Términos y condiciones



*8 horas 2 grupos / 1 grupo por día

**4 horas / 2 grupos por día

- Le recordamos que los lugares para estas sesiones son limitados.
- Es obligatorio contar con cámara y audio encendidos durante la sesión; de lo contrario, no será posible corroborar la asistencia.
- En caso de detectar la participación de una persona no registrada, se procederá a retirar su acceso a la sesión.
- No está permitido reenviar la invitación a terceros.
- No se considerará válida la asistencia de participantes que se ausenten por más de 40 minutos durante la sesión.
- No se aceptará la participación de personas que no se integren o participen activamente en los ejercicios realizados durante la sesión.
- Al finalizar, se aplicará un examen de evaluación; en caso de no presentarlo, no se emitirá la constancia correspondiente.
- Cada sesión está dirigida a un público específico, por lo que solicitamos verificar previamente que se cumplen los requisitos establecidos.



Total Quality. Assured.