

Calendario programa para capacitación sinergia 2026

Enero	Febrero	Marzo	Abril	
29 y 30 Capacitacion etiquetado nutrimental NOM 051 Teórico/ práctico	12 Y 13 Interpretación de FSSC 22000 versión 6.0 19 ó 20 *Defensa de los alimentos y Fraude alimentario	5 Y 6 Interpretación de SQF edición 9 19 y 20 *Formación de panelistas en evaluación sensorial Teórico/ práctico *Preferente presencial	16 y 17 Interpretación de BRCGS edición 9 27 **Liderazgo	
Mayo	Junio	Julio	Agosto	
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.	11 y 12 *Interpretación ISO 22002-100 + ISO TS 22002-4 2025 Empaques y envases 25 y 26 Interpretación de IFS versión 8	09 y 10 *Interpretación ISO 22002-100 + ISO TS 22002-5 2025 Transporte Y Almacenamiento 24 **Control estadístico	06 Y 07 Interpretación de ISO 9001:2025 enfocado en alimentos 21 Cambio de línea (Change Over)	
Septiembre	Octubre	Noviembre		
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.	09 Identificación y evaluación de aspectos e impactos ambientales enfocado en alimentos 23 Peligros en empaque en contacto con alimentos	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.

A photograph showing a close-up of a person's hands wearing blue gloves, inspecting a box filled with ripe peaches. The person is wearing a red vest over a plaid shirt. The background is blurred, suggesting a food processing or packaging facility.

Total Quality. Assured.