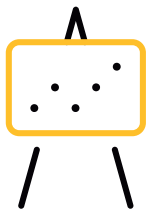
intertek
Total Quality. Assured.

CAPACITACIÓN PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Hoy en día la capacitación en sistemas de inocuidad es primordial en el sector alimenticio.

Intertek México cuenta con una amplia gama de servicios de capacitación que le ayudará a proporcionar y desarrollar conocimientos y habilidades a su equipo de trabajo, mismas que se reflejarán en la optimización de recursos, eficiencia de su personal y mejoras en la productividad que reforzarán el resultado final.



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, contáctenos y con gusto enviaremos una propuesta.

- Food Defense
- Food Fraud
- Buenas Prácticas de Manufactura NOM 251
- Interpretación NOM 051 Etiquetado Nutrimental
- Intepretación FSSC 22000
- Formación de Auditor Interno FSSC 22000
- Actualización FSSC
- Acciones Correctivas
- Análisis de causa raíz
- Empaque en Contacto con Alimentos
- HACCP
- HACCP Avanzado
- HACCP Alliance
- Interpretación BRC
- Formación de Auditor Interno BRC
- Interpretación SQF
- Formación de Auditor Interno SQF
- Interpretación ISO 22000
- Formación de Auditor Interno ISO 22000
- Retiro de Producto y Gestión de Crisis
- Manejo de Plagas
- Manejo de Alérgenos
- Control Estadístico
- Metodología 8 D's
- HARPC
- Gestión de Riesgos
- Cultura de la Inocuidad
- Manejo de Sustancias Peligrosas
- Entre otras

Con el fin de poder ofrecerle una capacitación acorde a sus necesidades, contamos con las siguientes modalidades:

MODALIDAD CERRADA

Se brinda solo a la empresa contratante puede darse en las instalaciones del cliente u online.

MODALIDAD ABIERTA

Se brinda para público en general, puede darse en las instalaciones de Intertek u online.

MÁS INFORMACIÓN

+800 5468 378

infolatam@intertek.com

intertek.com.mx