



CAPACITACIONES PRIVADAS

# OFERTA DE CURSOS AVANZADOS

VIRTUAL EN VIVO



# ACERCA DE FOOD PARTNERS LATAM



FOOD PARTNERS es una empresa dedicada a consultoría y capacitación para la industria de alimentos y servicios de alimentación. Proporciona los conocimientos, medios y metodología de trabajo necesarios para garantizar la inocuidad, calidad y seguridad de los productos y sus procesos de producción, a través del cumplimiento de las normativas vigentes.

FOOD PARTNERS está conformado por una red de profesionales que cuentan con amplia experiencia en el desarrollo, la implementación e interpretación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria, quienes entienden los retos que enfrentan las empresas, y les proporciona la educación y capacitación pertinente y oportuna diseñada por expertos para todos los niveles de la organización.

## DESCUENTOS

Para cursos abiertos al público



**10%**  
DESC

### Por inscripción anticipada

Nuestra oferta de cursos ha sido desarrollada considerando las necesidades del mercado. Esto genera gran demanda, por eso premiamos a quienes se inscriben hasta 8 días antes de la fecha límite con un 10% de descuento del sobre el costo del curso.



**10%**  
DESC

### Por inscripción en 4 o más cursos del mismo programa

Este beneficio le permitirá disfrutar de un descuento en el monto total, al matricular 4 o más cursos de un mismo programa.



**10%**  
DESC

### Por inscripción de 2 o más personas de la misma empresa

¿Tiene 1 compañero/a o varios de la misma compañía que también desean invertir en mejorar sus competencias? Con este descuento todos podrán beneficiarse.

\*No aplica un descuento sobre otros descuentos.



Al concluir cada curso obtendrá un certificado de asistencia a la capacitación profesional, que incluirá nuestro sello distintivo de compromiso con la inocuidad.



## Programa: Líderes en Inocuidad y Calidad de Alimentos

Un sistema de gestión de la calidad, inocuidad y seguridad de productos, sólido y eficaz es fundamental para proteger la salud y la seguridad de los consumidores. Este programa, impartido por expertos de la industria, proporcionan todos los elementos necesarios para el diseño y la implementación de sistemas efectivos de inocuidad, calidad y seguridad alimentaria, así como para el fortalecimiento de las competencias del personal de la industria.

Comprendiendo y Mejorando su Cultura de Inocuidad Alimentaria

Programas Prerrequisitos para Producción de Alimentos Inocuos y Legales

Taller HACCP y sus Programas Prerrequisito (Acreditado por HACCP ALLIANCE)

HACCP Avanzado - Validación & Verificación (Acreditado por HACCP ALLIANCE)

Auditor Interno HACCP / GFSI / FSMA

Formación de Auditores Internos de Sistemas de Gestión de Inocuidad

Selección, Evaluación y Seguimiento eficaz de los Proveedores

Acciones Correctivas, Preventivas y Análisis de Causa Raíz en la Industria de Alimentos

Trazabilidad: Rastreo, Retiro y Recuperación de Productos (Desarrollo e Implementación)

Evaluación de Amenazas y Programa de Defensa Alimentaria

Programa de Monitoreo Ambiental (Desarrollo e Implementación)

Gestión Integral de Plagas

Gestión de Alérgenos en la Industria de Alimentos

Evaluación de Vulnerabilidad para Prevención de Fraude Alimentario

Sistema para la Gestión del Etiquetado y Envases



## Programa: Exportando a EE.UU.

Comprenda cómo EXPORTAR a EE.UU. en 7 módulos con este programa, desarrollado para los responsables en las industrias que desean COMERCIALIZAR ALIMENTOS en el mercado estadounidense.

Permita que su negocio pueda hacerle frente a la Ley FSMA y diversos requisitos de la FDA, con los cursos diseñados especialmente para este objetivo.

Requisitos Generales de la FDA para Exportar Alimentos a EE.UU.

Ingredientes Alimentarios, Aditivos y Colorantes regulados por la FDA

Plan de Defensa Alimentaria según FDA

Introducción a Controles Preventivos basados en Riesgo para Alimentos de Consumo Humano – Regla Final de la FDA

Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros – Regla Final de la FDA

Requisitos de la FDA para el Etiquetado de Alimentos

Preparándose para la Inspección de sus Instalaciones por la FDA

## CURSOS OFICIALES

Sujeto a disponibilidad



FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE



Curso Oficial FSPCA - Controles Preventivos de Alimentos para Consumo Humano

Curso Oficial FSPCA - Plan de Defensa de Los Alimentos con Evaluación de Vulnerabilidad + Fraude Alimentario

Curso Oficial FSPCA - Programas de Verificación de Proveedores en el Extranjero FSVP - Importadores en EE.UU.

Curso Oficial Produce Safety Alliance - Entrenador en Produce Safety Rule para Compradores o Productores de Productos Vegetales Perecederos que se pueden comer sin cocinar, en fresco.

## Programa: BRCGS Professional

PROGRAMA  
**BRCGS PROFESSIONAL**

**BRCGS** Approved Virtual Trainer

BRCGS es el esquema de la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI) LÍDER en el mercado mundial. Con este programa de 11 cursos aprobados bajo la modalidad virtual en vivo, podrá obtener las herramientas necesarias para la gestión de cualquier norma en su industria, y estará cerca de convertirse en BRCGS Professional.

**\*Todos los cursos son impartidos por un ATP (Approved Training Partner).**

Estándar Mundial para la Inocuidad Alimentaria v. 9 – Capacitación para sitios

Un Enfoque para la Cultura de Seguridad del Producto

HACCP - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

HARPC - Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en Riesgo

Curso BRCGS Libre de Gluten

Auditor Interno

Evaluación de Riesgos

Análisis de Causa Raíz

Validación y Verificación

Monitoreo Ambiental

Evaluación de Vulnerabilidad por Fraude Alimentario



¿Consultas?... Conversemos

[info@foodpartnerslatam.com](mailto:info@foodpartnerslatam.com)

Síguenos en nuestras redes sociales

  @foodpartnerslatam

 | PRO

1

## BRCGS

Gluten-Free

Programa de Certificación Libre de Gluten Edición 3:  
**Capacitación de la Industria**



Duración  
**1 Día**



Evaluación  
Examen de 25 preguntas. **Aprobando 60%**



AGENDA DEL CURSO

- Introducción
- Concienciación sobre el gluten
- Requisitos legales para el gluten
- Estándar Mundial del Programa de Certificación Libre de Gluten
- Implementación de los requisitos estándar
- El proceso de certificación
- Resumen, recapitulación y recursos

2

## BRCGS

Gluten-Free

Programa de Certificación Libre de Gluten Edición 3:  
**Capacitación de Auditores**



Duración  
**1 Día**



Evaluación  
Examen de 50 preguntas. **Aprobando 75%**



AGENDA DEL CURSO

- Introducción
- Concienciación sobre el gluten
- Requisitos legales para el gluten
- Estándar Mundial del Programa de Certificación Libre de Gluten
- Implementación de los requisitos estándar
- El proceso de certificación
- Resumen, recapitulación y recursos

Ver más en

<https://bit.ly/BRCGS-GlutenFree>

3

Auditoria interna sobre el estándar  
**Libre de Gluten Edición 3**