



CAPACITACIÓN 2021

CURSOS EN VIVO EN LÍNEA

100 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA A NIVEL MUNDIAL

OBTENGA EL RECONOCIMIENTO DE LA INDUSTRIA Y DE SUS CLIENTES

AIB International ofrece capacitación de clase mundial para la industria alimentaria. Nuestras áreas de especialidad se centran en la inocuidad alimentaria, la defensa de los alimentos, las buenas prácticas de manufactura, así como la implementación de las reglas de la ley FSMA y los esquemas de auditoría globales de GFSI.

Ponemos a su disposición una gran variedad de seminarios teórico-prácticos, cursos privados, webinaros, cursos en línea y muchos otros servicios de capacitación que están dirigidos específicamente a la industria alimentaria global.



AIB
INTERNATIONAL®

Yo quiero aprender de los mejores, para que mi planta sea la mejor.
David Barrios, Mount Franklin Foods



La modalidad adecuada para sus necesidades

Ya sea que necesite capacitar a sus nuevos empleados en temas básicos de inocuidad y buenas prácticas, o requiera tener el conocimiento en temas más complejos como FSMA y microbiología, AIB International pone a su disposición los temas de seguridad e inocuidad alimentaria necesarios para obtener una formación profesional de alto nivel, respaldada por la experiencia de nuestros instructores y por nuestro prestigio educativo reconocido alrededor del mundo.

Ofrecemos una amplia variedad de formatos de capacitación, para que usted pueda encontrar el curso que mejor se adapte a su agenda, nivel de experiencia, estilo de aprendizaje y presupuesto.

¡Usted elige! cualquiera de las modalidades que le ofrecemos cuentan con la calidad, respaldo y prestigio internacional de nuestra empresa.



Cursos públicos en vivo en línea: Este es un excelente formato para participantes con horarios ajustados y quienes prefieren evitar viáticos y traslados. Como participante virtual, continuará teniendo acceso en vivo a nuestros instructores así como obtendrá una experiencia interactiva mediante los grupos de trabajo con los demás participantes.

[Más información](#)



Cursos privados: Un formato conveniente y rentable para capacitar a un grupo en su empresa. Los instructores de AIB International proporcionan el curso en sus instalaciones y facilitan oportunidades de aprendizaje enfocadas a sus operaciones, satisfaciendo necesidades específicas e involucrando a su fuerza laboral. Todos nuestros seminarios están disponibles como curso privado.

[Más información](#)



Cursos 100% en línea: Muchos estudiantes prefieren la flexibilidad y la libertad de los cursos y webinars 100% en línea de AIB International. Estos cursos son ideales para personas que desean capacitarse en base a su disponibilidad de horario y avanzar a su propio ritmo. También ofrecemos programas de formación educativa y mantenimiento de registros de capacitación mediante suscripción.

[Más información](#)

Seminarios en vivo en línea de inocuidad alimentaria 2021



Microbiología e inocuidad alimentaria

Duración: 14 horas efectivas (consulte las horas totales en la agenda del curso)

Formato: En vivo en línea

Obtenga los aprendizajes más relevantes para los profesionales que trabajan en la producción de alimentos, a fin de identificar los microorganismos que afectan a sus productos, y desarrolle los programas más eficaces de control y las acciones correctivas adecuadas. A diferencia de otros seminarios sobre este tema, nuestra experiencia en las regulaciones sobre la inocuidad de los alimentos le otorga a este curso un enfoque práctico.

Mayo 18-19, 2021



FSPCA: Controles preventivos de alimentos para humanos

Cómo integrar a HACCP en conformidad con FSMA

Duración: 24 horas efectivas (consulte las horas totales en la agenda del curso)

Formato: En vivo en línea

Nuestro curso fue desarrollado por la FSPCA y es parte del currículo estandarizado reconocido por la FDA. Completar de manera satisfactoria este curso es una manera de cumplir con el requerimiento de contar con una “persona calificada en controles preventivos.” Así mismo, usted será capaz de entender integralmente los requerimientos de los controles preventivos de FSMA y podrá reconciliar las diferencias con su plan de HACCP.

Junio 1-3, 2021



Taller HACCP y sus programas de prerequisite

Duración: 24 horas efectivas (consulte las horas totales en la agenda del curso)

Formato: En vivo en línea

Tanto nuestro curso, como el instructor, están certificados por la International HACCP Alliance (IHA). Usted recibirá un certificado electrónico emitido por AIB International, el cual incluirá el sello dorado de la IHA.

Agosto 17-19, 2021



Coordinador de defensa de los alimentos

Duración: 14 horas efectivas (consulte las horas totales en la agenda del curso)

Formato: En vivo en línea

Conviértase en un coordinador certificado por AIB International en defensa de los alimentos y revise la forma como su planta manejaría la adulteración intencional con la ayuda de nuestros talleres de estudio de casos. Nuestro completamente renovado curso se relaciona directamente con los requerimientos de sus clientes, las reglas finales de FSMA, y los estándares de certificación de GFSI. A través de nuestro curso y guía del participante, usted aprenderá cómo diseñar un plan completo de defensa de los alimentos.

Octubre 5-6, 2021



Manejo integrado de plagas en plantas de alimentos

Duración: 13 horas efectivas (consulte las horas totales en la agenda del curso)

Formato: En vivo en línea

Las mejores empresas en la industria de la producción de alimentos avalan este curso y reconocen que los profesionales de la industria del control de plagas capacitados por AIB International cumplen con las necesidades y regulaciones que rigen a esta industria.

Septiembre 9-10, 2021



Contáctenos para recibir la agenda
y costo de nuestros cursos



www.aibinternational.com/es
aiblatinamerica@aibinternational.com