



ALIMTEACH, C.A.

Fortaleciendo la Educación Tecnológica en la Industria de los Alimentos

J-40405773-0

Teléfonos: +58 412 - 922.4938 / 424 - 183.7560



N°	Programas de capacitación dirigido a la Industria de los Alimentos	Año	Mes	Días	Duración / Horas	Curso Abierto Costo. (Sin IVA)
	INOCUIDAD ALIMENTARIA					
1	Buenas Prácticas de Fabricación. Normas y Procedimientos. Gaceta 3601	2026	Feb	23 al 25	8	80 \$
2	ISO 220002-100: 2025. Prerrequisitos de Inocuidad Alimentaria	2026	Mar	09 al 13	16	120 \$
3	Cultura de Calidad e Inocuidad Alimentaria. Valores, Creencias y normas compartidas	2026	Mar	20, 23 y 24	8	80 \$
4	Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Implementación, Verificación, Evaluación del seguimiento y Validación de un Sistema de Gestión de Inocuidad	2026	Abr	13, 14, 17, 20 y 21	16	120 \$
5	Defensa y Fraude Alimentario. Protección contra la contaminación deliberada intencional.	2026	Abr	27 al 29	8	80 \$
6	Higiene y Saneamiento . Prácticas para eliminar contaminantes alimentarios.	2026	May	11, 12 y 15	8	80\$
7	Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria. ISO 22000. Sistema de Certificación Internacional de Inocuidad Alimentaria	2026	May	25 al 29	16	120 \$

Grupos de 8 P ONLINE	Grupos de 16 P ONLINE
CORPORATIVO	CORPORATIVO
640 \$	1300 \$
800 \$	1500 \$
640 \$	1300 \$
800 \$	1500 \$
640 \$	1300 \$
640 \$	1300 \$
800 \$	1500 \$

ALIMTEACH, C.A se reserva el derecho de cambio en los costos de inversión sin previo



ALIMTEACH, C.A.

Fortaleciendo la Educación Tecnológica en la Industria de los Alimentos

J-40405773-0

Teléfonos: +58 412 - 922.4938 / 424 - 183.7560



N°	Programas de capacitación dirigido a la Industria de los Alimentos	Año	Mes	Días	Duración / Horas	Curso Abierto Costo. (Sin IVA)
	INOCUIDAD ALIMENTARIA					
8	FSCC 22000 V.6 . Esquema Global de Inocuidad alimentaria	2026	Jun	08, 09, 11, 12 y 15	16	120 \$
9	Manejo de Crisis. Plan para mitigar emergencias Críticas	2026	Jun	22, 23 y 26	8	90 \$
10	ISO 19011 : 2018. Directrices para la auditoria del Sistema de Gestión	2026	Jul	13 al 28	32	160 \$
11	ISO 9001:2015. Introducción al Sistema de Gestión de Calidad.	2026	Sept	14 al 16	8	80 \$
12	Manejo Integrado de Plagas. Conjunto de estrategias preventivas para eliminar las plagas	2026	Oct	07 al 09	8	80 \$
13	Control de Alérgenos. Prevención contra la contaminación cruzada de alérgenos	2026	Oct	28 al 30	8	80 \$
14	Control de Proveedores. Gestión de riesgos en suministro de materia prima	2026	Nov	09 al 11	8	80 \$
15	Control de Documentación. Gestión técnica de registros obligatorios para la inocuidad	2026	Nov	23 al 25	8	80 \$
16	Microbiología de los Alimentos. Análisis de la vida microscópica alimentaria.	2026	Dic	07 al 11	16	120 \$

Grupos de 8 P ONLINE	Grupos de 16 P ONLINE
CORPORATIVO	CORPORATIVO
850 \$	1500 \$
700 \$	1400 \$
Por Definir	Por Definir
640 \$	1300 \$
640 \$	1300 \$
640 \$	1300 \$
690 \$	1300 \$
690 \$	1300 \$
700 \$	1400 \$

ALIMTEACH, C.A. se reserva el derecho de cambio en los costos de inversión sin previo