



# “CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO”.

- ✓ Bases Técnicas y científicas para que diseñes y evalúes tus planes de inocuidad en tu empresa.
- ✓ Capacitación reconocida por la FDA a través de la Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA).
- ✓ Capacitación requerida para que conozcas los reglamentos que exige la FDA para seguir exportando a EUA a partir de este año.
- ✓ Conocer la información mínima necesaria de Microorganismos de Interés Sanitario en Alimentos.



Curso:

**COMBO CURSO:**

**“Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano”.**

+

**“Generalidades de Microbiología Básica en Alimentos con Enfoque en Controles Preventivos.”**

**COSTOS:**

- **CONTROLES PREVENTIVOS : \$8,700 (+IVA CON FACTURA)**
- **GENERALIDADES DE MICROBIOLOGÍA BÁSICA EN ALIMENTOS: \$ 3,000 (+IVA CON FACTURA)**

**COMBO 2 CURSOS: \$11,000 (+IVA CON FACTURA).**

Descuento a partir de 2 personas.

**INCLUYE: CERTIFICADO OFICIAL, MATERIALES OFICIALES, COFFEE BREAK CONTÍNUO, BOLÍGRAFO, BLOG DE NOTAS Y COMIDA.**

**INFORMES E INSCRIPCIONES:**

Ofic: 5550-16-68-06, Cel:  
5530761895  
Correo:

[info@agroespa.net](mailto:info@agroespa.net)

**Dirigido a:**

Responsables de Inocuidad de las empresas Exportadoras, Personas relacionadas con la Asistencia Técnica y Consultoría en Inocuidad Alimentaria.

**10 AL 12 DE OCTUBRE.  
GUADAJALARA, JAL.  
7 AL 9 DE NOVIEMBRE  
LOS MOCHIS, SIN.**