

# Calendario Cursos 2012



MES	FECHA	CURSO	SEDE
FEBRERO	9 y 10	Buenas Prácticas de Manufactura (NOM 251)	Cd. de México
	23 y 24	H A C C P	Cd. de México
MARZO	8 y 9	I S O 22000	Toluca, Edo. Mexico
	22 y 23	BRC Global Standard for Food Safety (v. 6)	Puebla, Pue.
ABRIL	18, 19 y 20	<i>HACCP</i> <i>Un concepto Básico para la Protección de los Alimentos</i> <i>(con reconocimiento de International HACCP Alliance)</i>	Guadalajara, Jal.
MAYO	3 y 4	F S S C 22000	Cd. de México
	17 y 18	Legislación en Inocuidad	Cd. de México
JUNIO	7 y 8	Etiquetado FDA	Monterrey, N. L.
	20, 21 y 22	SEMINARIO DE INOCUIDAD	Cancun, Q. Roo
JULIO	11, 12 y 13	Formación de Auditores Internos en Sistemas de Inocuidad	Cd. de México
	19 y 20	Buenas Prácticas de Manufactura (NOM 251)	Guadalajara, Jal.
AGOSTO	2 y 3	P A S 220	Cd. de México
	15, 16 y 17	Formación de Auditores Internos en Sistemas de Inocuidad	Cd. de México
SEPTIEMBRE	6 y 7	Etiquetado en Alimentos	Cd. de México
	19, 20 y 21	<i>HACCP</i> <i>Un concepto Básico para la Protección de los Alimentos</i> <i>(con reconocimiento de International HACCP Alliance)</i>	Cd. de México
OCTUBRE	4 y 5	F S S C 22000	Toluca, Edo. Mexico
	18 y 19	B R C (v. 6)	Cuautitlan, Edo Mex..
NOVIEMBRE	8 y 9	I S O 22000	Cd. de México
	22 y 23	Buenas Prácticas de Manufactura (NOM 251)	Cd. de México
DICIEMBRE	6 y 7	H A C C P	Cd. de México

**TODOS ESTOS CURSOS LOS PODEMOS IMPARTIR EN SU EMPRESA EN LA MODALIDAD DE CURSO CERRADO, SOLICITE UNA COTIZACIÓN.**

CONTAMOS CON OTROS CURSOS DISPONIBLES SOLICITE EL CATALOGO DE CURSOS COMPLETO.