CALENDARIO DE CURSOS PÚBLICOS 2026

FOOD WORLD CONSULTING GROUP

CALENDARIO DE CURSOS PÚBLICOS 2026

			MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
Curso	Duración	Modalidad	Días	Cd	Días	Cd	Días	Cd	Días	Cd	Días	Cd	Días	Cd	Días	Cd	Días	Cd	Días	Cd	Días	Cd
HACCP	2 días (16h)	Virtual	17 y 18		13 y 14		11 y 12		8 y 9		6 y 7		3 y 4		1 y 2 28 y 29		26 y 27		23 y 24		14 y 15	
Requerimientos y Auditor Interno FSSC 22000	3 días (24h)	Virtual	2, 3 y 4		15, 16 y 17				1, 2, 3		13, 14 y 15		24, 25 y 26				5, 6 y 7				30 nov, 1 y 2 dic	
Auditor Líder FSSC 22000	5 días (40h)	Virtual	9 al 13						15 al 19						7 al 11						7 al 11	
Auditor Interno	2 días (16h)	Virtual					4 y 5						10 y 11						25 y 26			
Microbiología y Monitoreo Ambiental	2 días (16h)	Virtual					6 y 7						12 y 13						18 y 19			
Food Defense	1 día (8h)	Virtual			6				4				5				12				7	
Fraude Alimentario	1 día (8h)	Virtual			7				5				6				13				8	
BRCGS V9 Food Safety	2 días (16h)	Virtual					26 y 27								17 y 18				9 y 10			
BRCGS V7 Packaging	2 días (16h)	Virtual																				
Auditor Líder BRCGS	5 días (40h)	Virtual									27 al 31											
Requerimientos SQF Ed. 10	2 días (16h)	Virtual	11 y 12		27 y 28		20 y 21		29 y 30				27 y 28				28 y 29				14 y 15	
PrimusGFS Versión 3.2	2 días (16h)	Virtual					25 y 26										14 y 15					
Buenas Prácticas De Manufactura y Cumplimiento a Normatividad Latam	1 día (8h)	Virtual					21						20								1	
Manejo Integrado De Plagas	2 días (16h)	Virtual	30 y 31						22 y 23						7 y 8						9 y 10	
Controles Preventivos Para Alimentos de Consumo Humano FSPCA (PCQI)	3 días (24h)	Virtual	23, 24 y 25		20, 21 y 22		18, 19 y 20		23, 24 y 25		20, 21 y 22		17, 18 y 19		21, 22 y 23		19, 20 y 21		9, 10 y 11		16, 17 y 18	
FSPCA Food Traceability Rule	1 día (8h)	Virtual			29 y 30				29 y 30				12 y 13				14 y 15				2 y 3	
ISO 9001	2 días (16h)	Virtual			8 y 9								10 y 11						23 y 24			
Cultura de la Calidad e Inocuidad	6 horas	Virtual	26						25						14						3	

Gestión de Crisis y Continuidad del Negocio	**6 horas**	**Virtual**			**27**								**12**						**23**			
Mantenimiento y Diseño Sanitario	**1 día (8 h)**	**Virtual**			**28**								**10**		**22**							
Trazabilidad y Retiro	**4 horas**	**Virtual**			**29**								**17**						**25**			
Análisis de Causa Raíz y Acciones Correctivas	**4 horas**	**Virtual**					**4**						**24**						**9**			
Evaluación de Riesgos (ISO 31000:2018)	**4 horas**	**Virtual**					**5**						**31**						**17**			
Gestión de Alergenos	**4 horas**	**Virtual**					**6**						**25**						**26**			
Gestión de Equipos (cumplimiento a FSSC 22000, BRCGS, SQF, PrimusGFS y GLOBALG.A.P.)	**4 horas**	**Virtual**					**11**						**26**						**27**			
Gluten Free	**1 día (8h)**	**Virtual**					**12**						**27**						**24**			
NON GMO	**6 horas**	**Virtual**					**13**						**21**						**19**			

CURSOS PÚBLICOS

En esta modalidad de capacitación pública (abierta) ofrecemos cursos virtuales y presenciales. Nuestros cursos cuentan con reconocimiento internacional por parte de International HACCP Alliance, Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) y BRCGS Food Safety y Packaging Materials, al ser una organización capacitadora acreditada por estos organismos. Todos los cursos están acreditados por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (STPS).

¿Qué incluyen los cursos?

- Certificados
- Manual del participante
- Constancia DC-3 de la STPS

Cursos presenciales además

incluyen:

- Coffee break
- Comida a 3 tiempos

¿Cuáles son los beneficios de nuestros cursos?

- Experiencia de los instructores
- Cursos enfocados a procesos de las organizaciones de los participantes
- Se realizan ejercicios prácticos
- Se presentan ejemplos prácticos
- Reconocimiento nacional e internacional
- Garantía de calidad del servicio

CURSOS PRIVADOS

Conoce nuestro catálogo de cursos privados (cerrados) para grupos de tu empresa. Disponibles en modalidad presencial en tus instalaciones y virtual mediante cualquier plataforma. Solicita una propuesta.

- Buenas Prácticas de Manufactura/ NOM-251-SSA1-2009
- Manejo Integrado de Plagas
- Mantenimiento y Diseño Sanitario
- Programas de Prerrequisitos
- Microbiología y Monitoreo Ambiental
- Trazabilidad y Retiro
- Gestión de Crisis y Continuidad del Negocio
- Food Defense
- Fraude Alimentario
- Análisis de Causa Raíz y Acciones Correctivas
- Interpretación Normas Consolidadas AIB
- Requerimientos SQF Edición 10.0
- Requerimientos PrimusGFS Versión 3.2
- Etiquetado en Alimentos: México y Estados Unidos (FDA)
- Evaluación Sensorial
- Desarrollo de Productos
- Cultura de la Calidad e Inocuidad
- Validación y Verificación
- Auditor Interno ISO 19011:2026
- Gluten Free
- NON GMO's
- Evaluación de Riesgos (ISO 31000:2018)
- Requerimientos ISO 10002:2018
- Requerimientos ISO 9001:2015
- Requerimientos 45001:2018
- Requerimientos 14001:2014
- Requerimientos ISO/IEC 17025:2017

Cursos Certificados por BRCGS

- BRCGS Food Safety Versión 9
- Auditor BRCGS Food Safety Versión 9
- BRCGS Packaging Materials Versión 7
- Auditor BRCGS Packaging Materials Versión 7
- Auditor Líder BRCGS Food Safety Versión 9
- HARA

Cursos Reconocidos por International HACCP Alliance

- HACCP

Cursos en FSSC 22000

- FSSC Development Program
- Requerimientos FSSC 22000 Versión 7.0
- Auditor Interno FSSC 22000 Versión 7.0
- Auditor Líder FSSC 22000 Versión 7.0

Cursos Certificados por FSPCA

- Controles Preventivos Para Alimentos de Consumo Humano PCQI V 2.0
- FSPCA Food Traceability Rule

CONTACTO

Para más información de los cursos y otros servicios contactar a:

LÍDER COMERCIAL - VENTAS

Karinna Villarreal Gutiérrez
karinna@fwasesores.com
Cel. (+52) 81 2355 1413

ÁREA TÉCNICA

Hipólito Nava Cruz
Consultor, Auditor, Capacitador
hipolito@fwasesores.com
Cel. (+52) 81 1049 7647

https://foodworldconsulting.com/
Food World Consulting Group: Av Insurgentes N° Ext. 4001 N° Int. Piso 3, Int 301, Col. Colinas De San Jerónimo C.P. 64630, Monterrey, Nuevo León.