

Solinal.

2024

CALENDARIO DE CURSOS

MEJORE SUS HABILIDADES Y GARANTICE
SUS PROCESOS CON EDUCACION EFECTIVA





MENÚ DE CURSOS 2024

1	MEJORES PRÁCTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	3
2	BPM ARCSA 2022	4
3	HACCP CÓDEX 2020	4
4	ISO 22000.....	5
5	FSSC 22000.....	5
6	BRCGS - GESTIÓN DE SEGURIDAD DE PRODUCTOS.....	6
7	BRCGS - SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	6
8	HALAL.....	7
9	KOSHER.....	7
10	LISTA DE CURSOS EN MODALIDAD IN-HOUSE PARA SU ORGANIZACIÓN Y EQUIPO DE TRABAJO.....	8



#	Nombre del Curso	Horas	Método de Aprendizaje	USD*		FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL
				Por Curso	Todo el Programa						
SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA)											
MEJORES PRÁCTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA											
1	Formación en Higiene Alimentaria	4	Online/Presencial	138	750	17 - P					
2	Formulación y Gestión de Ingredientes Seguros en Alimentos	4	Online/Presencial	138		17 - P					
3	Diseño y Gestión de Envases, Empaques y Embalajes para Alimentos	6	Online/Presencial	168		24 - P					
4	Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)	6	Online/Presencial	168			2 - P				
5	Gestión de Alérgenos	8	Online/Presencial	174			9 - P				
6	Manejo Integrado de Plagas	6	Online/Presencial	168			16 - P				
7	Limpieza y Desinfección	6	Online/Presencial	168			23 - P				
8	Microbiología Aplicada a la Industria Alimentaria	12	Online/Presencial	215				6-7 - P			
9	Desarrollo de un Programa de Monitoreo Ambiental	8	Online/Presencial	174				13 - P			
10	Diseño y Mantenimiento Sanitario para Plantas de Alimentos	8	Online/Presencial	174				20 - P			
11	Diseño e Implementación del Sistema de Trazabilidad en la Cadena de Suministro de Alimentos	8	Online/Presencial	174				27 - P			
12	Plan de Defensa de Alimentos: Evaluación de Vulnerabilidades	8	Online/Presencial	174					11 - P		
13	Adulteración Intencional: Estrategias de Mitigación contra el Fraude Alimentario	8	Online/Presencial	174					18 - P		
14	Gestión de Crisis y Retiro de Productos	8	Online/Presencial	174						1 - P	

*Incluye impuestos

NOTA:

- Las clases en línea **EN VIVO** se realizan a través de **Google Meet**, en horario de 9:00 a.m. a 5:00 p.m., según la hora de Ecuador (GMT-5)
- La capacitación abierta **PRESENCIAL** se realiza en la ciudad de Guayaquil, Ecuador, en horario de 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- Los cursos presentados también pueden ser contratados en modalidad IN-HOUSE (curso cerrado) para su organización, pudiendo ser adaptados a sus necesidades y llevarse a cabo en el lugar de su elección. Contáctenos para enviarle una cotización de acuerdo a sus requerimientos.
- Solinal Corp. se reserva el derecho de modificar la información del calendario sin previo aviso.
- Estas fechas son aproximadas y podrían cambiar si no se alcanza el número mínimo de participantes para un curso específico.
- Las fechas de las capacitaciones pueden cambiar; le recomendamos contactar a nuestros representantes regionales para obtener un cronograma actualizado.



+593-992199077



info@solinal.org



solinal.org/calendario



#	Nombre del Curso	Horas	Método de Aprendizaje	USD*	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL
SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA)										
BPM ARCSA 016 - 2022										
1	BPM ARCSA Versión 2022 - Curso de Formación	8	Online/Presencial	174	19 - P					
2	Control de documentos BPM ARCSA Versión 2022 - (nivel de habilidad en documentación 1)	8	Online/Presencial	174	23 - P				7 - P	
2	Desarrollo de documentos BPM ARCSA Versión 2022 - (nivel de habilidad en documentación 2)	8	Online/Presencial	174		1 - P			14 - P	
3	BPM ARCSA Versión 2022 - Auditor Interno SGSA basado en ISO 19011	24	Online/Presencial	289		8-10 - P		24-26 - P		
HACCP CÓDEX - 2020										
1	Habilidades de documentación para HACCP Códex 2020 para representante de la gerencia / Coordinador HACCP / Controlador de documentos Curso de nivel 1 (Fundamentos)	8	Online/Presencial	174	26 - P					
2	Habilidades de documentación para HACCP Códex 2020 Para representante de la gerencia / Coordinador HACCP / Controlador de documentos Curso de nivel 2 (desarrollo de documentos)	8	Online/Presencial	174	27 - P					
3	HACCP para la fabricación de materiales de envasado de alimentos	8	Online/Presencial	174		11 - P				
4	HACCP para operaciones de almacenamiento y distribución	8	Online/Presencial	174		18 - P				
5	HACCP Códex Alimentarius Versión 2020 Formación de Actualización	8	Online/Presencial	174		25 - P				
6	HACCP Avanzado Códex Alimentarius Versión 2020 Verificación y Validación	8	Online/Presencial	174			1 - P			
7	HACCP Códex Alimentarius Versión 2020 Auditor Interno	24	Online/Presencial	289		1-3 - P				5-7 - P

*Incluye impuestos

NOTA:

- Las clases en línea **EN VIVO** se realizan a través de **Google Meet**, en horario de 9:00 a.m. a 5:00 p.m., según la hora de Ecuador (GMT-5)
- La capacitación abierta **PRESENCIAL** se realiza en la ciudad de Guayaquil, Ecuador, en horario de 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- Los cursos presentados también pueden ser contratados en modalidad IN-HOUSE (curso cerrado) para su organización, pudiendo ser adaptados a sus necesidades y llevarse a cabo en el lugar de su elección. Contáctenos para enviarle una cotización de acuerdo a sus requerimientos.
- Solinal Corp. se reserva el derecho de modificar la información del calendario sin previo aviso.
- Estas fechas son aproximadas y podrían cambiar si no se alcanza el número mínimo de participantes para un curso específico.
- Las fechas de las capacitaciones pueden cambiar; le recomendamos contactar a nuestros representantes regionales para obtener un cronograma actualizado.



+593-992199077



info@solinal.org



solinal.org/calendario



#	Nombre del Curso	Horas	Método de Aprendizaje	USD*	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL
SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA)										
ISO 22000 - 2018										
1	ISO 22000:2018 Auditor Interno basado en ISO 19011	24	Online/Presencial	289		4-6 - P				
2	ISO 22000:2018 SGSA para Industria del embalaje	6	Online/Presencial	168	21 - P					
FSSC 22000 - Versión 6										
1	FSSC 22000 Prevención de amenazas alimentarias y fraude alimentario	8	Online/Presencial	174			10 - O			
2	FSSC 22000 para la industria del embalaje (Formación básica)	8	Online/Presencial	174			17 - O			
3	FSSC 22000 para la industria del transporte y almacenamiento (Formación básica)	8	Online/Presencial	174			24 - O			
4	FSSC 22000 Versión 6 (Curso de actualización)	5	Online/Presencial	75	9 - P					
5	FSSC 22000 Versión 6 Auditor Interno	16	Online/Presencial	260		11-13 - P				
6	Control de documentos ISO 22000:2018 y FSSC 22000 V6 (nivel de habilidad en documentación 1)	8	Online/Presencial	174				9 - O		
7	Desarrollo de documentos ISO 22000:2018 y FSSC 22000 V6 (nivel de habilidad en documentación 2)	8	Online/Presencial	174				16 - O		

*Incluye impuestos

NOTA:

- Las clases en línea **EN VIVO** se realizan a través de **Google Meet**, en horario de 9:00 a.m. a 5:00 p.m., según la hora de Ecuador (GMT-5)
- La capacitación abierta **PRESENCIAL** se realiza en la ciudad de Guayaquil, Ecuador, en horario de 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- Los cursos presentados también pueden ser contratados en modalidad IN-HOUSE (curso cerrado) para su organización, pudiendo ser adaptados a sus necesidades y llevarse a cabo en el lugar de su elección. Contáctenos para enviarle una cotización de acuerdo a sus requerimientos.
- Solinal Corp. se reserva el derecho de modificar la información del calendario sin previo aviso.
- Estas fechas son aproximadas y podrían cambiar si no se alcanza el número mínimo de participantes para un curso específico.
- Las fechas de las capacitaciones pueden cambiar; le recomendamos contactar a nuestros representantes regionales para obtener un cronograma actualizado.



+593-992199077





info@solinal.org



solinal.org/calendario



#	Nombre del Curso	Horas	Método de Aprendizaje	USD*	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL
SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA)										
BRCGS - GESTIÓN DE SEGURIDAD DE PRODUCTOS 										
1	BRCGS - Curso de Formación en Vigilancia Ambiental	8	Online/Presencial	174	13 - O					
2	BRCGS - Curso de Formación sobre Evaluación de Vulnerabilidad para el Fraude Alimentario	8	Online/Presencial	174	20 - O					
3	BRCGS - Curso de Formación en HACCP	16	Online/Presencial	260	28-29 - O					
4	BRCGS - Curso de Análisis de Peligros y Evaluación de Riesgos (HARA)	16	Online/Presencial	260		12-13 - O				
5	BRCGS - Análisis de Peligros y Control Preventivo basado en Riesgos (HARPC)	16	Online/Presencial	260		19-20 - O				
6	BRCGS - Curso de Formación en Auditor Interno	16	Online/Presencial	250			5-7 - P			
7	BRCGS - Curso de Formación sobre Análisis de Causa Raíz	8	Online/Presencial	174				8 - O		
8	BRCGS - Curso de Formación en Evaluación de Riesgos	8	Online/Presencial	174				15 - O		
9	BRCGS - Curso de Formación sobre Validación y Verificación	8	Online/Presencial	174					5 - O	
BRCGS - SEGURIDAD ALIMENTARIA 										
1	BRCGS para la seguridad alimentaria Edición 9: Auditor	24	Online/Presencial	289			19-21 - P			
2	BRCGS para la seguridad alimentaria Edición 9: Sitios	16	Online/Presencial	260				21-22 - P		

*Incluye impuestos

NOTA:

- Las clases en línea **EN VIVO** se realizan a través de **Google Meet**, en horario de 9:00 a.m. a 5:00 p.m., según la hora de Ecuador (GMT-5)
- La capacitación abierta **PRESENCIAL** se realiza en la ciudad de Guayaquil, Ecuador, en horario de 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- Los cursos presentados también pueden ser contratados en modalidad IN-HOUSE (curso cerrado) para su organización, pudiendo ser adaptados a sus necesidades y llevarse a cabo en el lugar de su elección. Contáctenos para enviarle una cotización de acuerdo a sus requerimientos.
- Solinal Corp. se reserva el derecho de modificar la información del calendario sin previo aviso.
- Estas fechas son aproximadas y podrían cambiar si no se alcanza el número mínimo de participantes para un curso específico.
- Las fechas de las capacitaciones pueden cambiar; le recomendamos contactar a nuestros representantes regionales para obtener un cronograma actualizado.



+593-992199077



info@solinal.org



solinal.org/calendario



#	Nombre del Curso	Horas	Método de Aprendizaje	USD*	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL
SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA)										
HALAL										
1	HALAL: Fundamentos	4	Online/Presencial	84					10 - P	
2	HALAL: Sistema de Aseguramiento	4	Online/Presencial	84					17 - P	
3	HALAL: Evaluación de riesgos (Punto Crítico)	4	Online/Presencial	84					24 - P	
KOSHER										
1	KOSHER: Fundamentos	4	Online/Presencial	84				6 - P		
2	KOSHER: Fundamentos para el personal que trabaja en un entorno de cocina	2	Online/Presencial	56				20 - P		

*Incluye impuestos

NOTA:

- Las clases en línea **EN VIVO** se realizan a través de **Google Meet**, en horario de 9:00 a.m. a 5:00 p.m., según la hora de Ecuador (GMT-5)
- La capacitación abierta **PRESENCIAL** se realiza en la ciudad de Guayaquil, Ecuador, en horario de 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- Los cursos presentados también pueden ser contratados en modalidad IN-HOUSE (curso cerrado) para su organización, pudiendo ser adaptados a sus necesidades y llevarse a cabo en el lugar de su elección. Contáctenos para enviarle una cotización de acuerdo a sus requerimientos.
- Solinal Corp. se reserva el derecho de modificar la información del calendario sin previo aviso.
- Estas fechas son aproximadas y podrían cambiar si no se alcanza el número mínimo de participantes para un curso específico.
- Las fechas de las capacitaciones pueden cambiar; le recomendamos contactar a nuestros representantes regionales para obtener un cronograma actualizado.



+593-992199077



info@solinal.org



solinal.org/calendario



CAPACITACIÓN PRIVADA PARA SU ORGANIZACIÓN Y EQUIPO DE TRABAJO.

Colaboramos estrechamente con usted para identificar sus requerimientos de formación y diseñar una solución interna adaptada a las necesidades de aprendizaje en equipo de su organización. A continuación, presentamos algunos ejemplos de programas de formación interna que proporcionamos. Si desea conocer más opciones, no dude en ponerse en contacto con nosotros. **Recuerde** que los cursos en modalidad abierta también pueden ser contratados por usted en modalidad **IN-HOUSE**.



+593-992199077



info@solinal.org



solinal.org/calendario

- Buenas Prácticas de Acuicultura
- Buenas Prácticas de Almacenamiento
- Buenas Prácticas de Laboratorio
- Metrología para Laboratorios de Calidad
- Etiquetado de Alimentos Regulados por la FDA
- Etiquetado de Alimentos Canadienses
- Etiquetado de Alimentos Regulados por la Unión Europea
- Etiquetado de Alimentos Regulados por el Reino Unido
- Etiquetado de Alimentos LATAM
- HACCP avanzado: Verificación y validación
- Liderazgo en seguridad alimentaria de HACCP para gerentes y supervisores
- Formación HACCP para procesadores en línea
- Principios de la auditoría interna
- Implementación de sistemas SQF
- Análisis de la causa raíz para la acción correctiva y preventiva
- Manejo de No Conformidades
- Controles preventivos de la FSPCA para alimentos humanos (formación PCQI)
- Estándar ISO 9001
- Implementación de 5S
- Metodología para la Identificación y Eliminación de Tiempos Muertos en Producción

IR AL MENU

