
































CALENDARIO ACADÉMICO 2021

PRIMER SEMESTRE

#NuncaDejesDeInvertirEnTi

Solinal.

Programa/Curso	Duración	Fecha	Trainer	Valor
 Curso practico: como tramitar notificaciones sanitarias para alimentos, bebidas y suplementos nutricionales	16 horas	Abril 19, 20, 21 y 22 (6 pm - 9 pm)	 Ing. Lenin Maingon	40 USD ²
 Curso Oficial FSPCA: Certificacion PCQI: Individuo Calificado en Controles Preventivos para Consumo Humano	20 horas	Abril 23 (6 pm - 10 pm) Abril 24 y 25 (10 am - 6 pm)	 Ms.C. Cynthia Vargas	149 USD ^{2,3}
 Optimizacion de la Produccion Aplicando Herramientas de Mejora Continua	96 horas	Mayo 29 a 4 de Julio	 Ph.D. Kleber Barcia	349 USD ¹
<small>M.I.</small> 1. Gerencia de operaciones aplicada a la industria 	16 horas	Mayo 29 y 30 (9 am - 5 am)	Ph.D. Kleber Barcia	149 USD ²
<small>M.I.</small> 2. Lean Production: Principios de produccion esbelta 	8 horas	Junio 5 (9 am - 5 pm)	Ph.D. Kleber Barcia	99 USD ²
<small>M.I.</small> 3. VSM: Mapeo de la cadena de valor en procesos de produccion 	8 horas	Junio 6 (9 am - 5 pm)	Ph.D. Kleber Barcia	99 USD ²
<small>M.I.</small> 4. Metodologia 5S: Organizacion y limpieza en procesos de produccion 	8 horas	Junio 12 (9 am - 5 pm)	Ph.D. Kleber Barcia	99 USD ²
<small>M.I.</small> 5. TPM: Mantenimiento productivo total 	8 horas	Junio 13 (9 am - 5 pm)	Ph.D. Kleber Barcia	99 USD ²
<small>M.I.</small> 6. Administracion de bodegas y manejo de inventarios 	16 horas	Junio 19 y 20 (9 am - 5 pm)	Ph.D. Kleber Barcia	149 USD ²
<small>M.I.</small> 7. SIX SIGMA: Metodologia DMAIC 	16 horas	Junio 26 y 27 (9 am - 5 pm)	Ph.D. Kleber Barcia	149 USD ²
<small>M.I.</small> 8. Simulacion de proceso para mejoramiento continuo 	16 horas	Julio 3 y 4 (9 am - 5 pm)	Ph.D. Kleber Barcia	149 USD ²
 Gestion para la Seguridad y Defensa de los Alimentos	138 horas	Junio 5 a Septiembre 5		349 USD ¹
<small>M.I.</small> 1. Legislacion en etiquetado de alimentos regulados por la FDA y la Unión Europea	12 horas	5 y 6 de junio (10 am - 6 pm)	 Ing. Lenin Maingón	89 USD ²
<small>M.I.</small> 2. Gestión de alérgenos	8 horas	12 de junio (10 am - 6 pm)	 Ing. Diana Guerrero	89 USD ²
<small>M.I.</small> 3. Limpieza y desinfección	6 horas	13 de junio (10 am - 5 pm)	 Ms.C. Ana Campuzano	89 USD ²
<small>M.I.</small> 4. Manejo integrado de plagas	8 horas	26 de junio (10 am - 6 pm)	 Ing. Cristina Flores	89 USD ²
<small>M.I.</small> 5. Microbiología aplicada y Programa de monitoreo ambiental de patógenos	16 horas	10 y 11 de julio (10 am - 6 pm)	 Ms.C. Ana Campuzano	129 USD ²
<small>M.I.</small> 6. Diseño y mantenimiento sanitario para plantas de alimentos	8 horas	17 de julio (10 am - 6 pm)	 Ing. Diana Guerrero	89 USD ²
<small>M.I.</small> 7. Buenas prácticas de fabricación	16 horas	31 de julio y 1 de agosto (10 am - 6 pm)	 Ing. Diana Guerrero	129 USD ²
<small>M.I.</small> 8. Principios generales de higiene de los alimentos del CÓDEX y HACCP (UPDATE 2020)	16 horas	14 y 15 de agosto (10 am - 6 pm)	 Ms.C. Ana Campuzano	129 USD ²
<small>M.I.</small> 9. Defensa y protección de alimentos	8 horas	21 de agosto (10 am - 6 pm)	 Ms.C. Maritza Zambrano	89 USD ²
<small>M.I.</small> 10. Fraude alimentario: evaluación de riesgos y mitigación	8 horas	22 de agosto (10 am - 6 pm)	 Ms.C. Maritza Zambrano	89 USD ²
<small>M.I.</small> 11. Sistemas de gestión en seguridad alimentaria - ISO 22000 Y FSSC 22000 (UPDATE 5.1)	16 horas	28 y 29 de agosto (10 am - 6 pm)	 Ms.C. Maritza Zambrano	129 USD ²
<small>M.I.</small> 12. Gestión de auditoría, no conformidades y acciones correctivas	16 horas	4 y 5 de septiembre (10 am - 6 pm)	 Ing. Diana Guerrero	129 USD ²
 Packaging en la Industria Alimentaria: Regulaciones, Tecnologia, Innovacion y Vida Util	52 horas	Julio 3 al 18	 Ph.D. Sandra Acosta	349 USD ¹
<small>P.C.</small> 1. Materiales para ser utilizados como envases, sus usos en la industria y sus características de calidad	16 horas	Julio 3 y 4 (9 am - 5 am)	Ph.D. Sandra Acosta	
<small>P.C.</small> 2. Plasticos flexibles: clasificacion, propiedades, plano mecanico y regulaciones legales	20 horas	Julio 9 (6 pm - 10 pm) Julio 10 y 11 (10 am - 6 pm)	Ph.D. Sandra Acosta	
<small>P.C.</small> 3. Composicion y fabricacion de los polimeros biodegradables (recubrimientos, activos e inteligentes)	16 horas	Julio 17 y 18 (9 am - 5 pm)	Ph.D. Sandra Acosta	

¹ Valor de inscripcion por el programa completo. Valor no incluye IVA.

² Valor de inscripcion del modulo o curso. Valor no incluye IVA.

³ El curso oficial PCQI no incluye el precio del certificado que es de 50 USD y se paga aparte.

M.I. Modulo Independiente. Puedes elegir e inscribirte en el modulo de tu preferencia o el programa completo.

P.C. Programa Completo. Significa que debes inscribirte a todo el programa completo, no a modulos especificos de dicho programa



Certificamos personas en seguridad de los alimentos

Solinal es un organismo evaluador de la conformidad para la certificación de personas en seguridad alimentaria reconocidos por la SETEC.

SETEC-REC-2016-096

CONVERSEMOS

Guayaquil, Av. Victor Emilio Estrada 1021 y Jiguas

M: +593-992199077

E: info@solinalfoodschoo.com