

CURSO HACCP BASICO

Hotel Camino Real Puebla
25, 26 Y 27 de Agosto 2008

\$4,127.00

Incluye:

Material De trabajo
Comidas los días del Curso
Reconocimiento de la
Alanza Internacional HACCP

CON VALOR CURRICULAR

Impartido por la Dra. María
del Pilar Castañeda Serrano



Instructora de OCETIF acreditada
quien actualmente es académica
de la UNAM con amplia
experiencia en el procesamiento
de aves y cárnicos.

Para mayores informes:
(55) 5208-4337/5208-3306
cursohaccp@ocetif.org

El Organismo de Certificación TIF los invita a participar en el CURSO HACCP BASICO (Análisis y Control de Riesgos) que se llevará al cabo en el Hotel Camino Real Puebla del 25 al 27 de Agosto próximos con un horario de 9:00 a 17:30 hrs.

RESERVE SU LUGAR

cursohaccp@ocetif.org

Solicite su formato de inscripción ahora!
Recuerde que tenemos **CUPO LIMITADO**

Beneficios de implementar HACCP en su empresa:

- Reducción de costos
- Posicionamiento en el mercado
- Mejor control de producción
- Requisito para certificarse ISO 22000
- Requisito para plantas exportadoras
- Herramienta regulada por la Ley Federal de Sanidad Animal

Comience a diseñar su propio HACCP
e impleméntelo en su empresa.

TARIFAS DE HOSPEDAJE

Hotel Camino Real
\$1,216.00 por persona con impuestos incluidos
en hab. sencilla o doble

Hotel Colonial
\$620.00 por persona con impuestos incluidos en hab. sencilla
\$720.00 por persona con impuestos incluidos en hab. doble