



Conoce nuestro catálogo de **SEMINARIOS 2023**



Te ayudamos a identificar las áreas de oportunidad y crecimiento de la mano de especialistas para cubrir tu plan de capacitación anual.

En caso de no encontrar los temas que necesite, nuestro grupo de asesores y consultores lo desarrollan para usted sin costo adicional y de acuerdo a sus necesidades.

Somos la empresa #1 en capacitación y consultoría de la industria alimentaria y de la hospitalidad.

11 razones para capacitarse con Forsua



Más de 500 expositores premium de la industria alimentaria y de la hospitalidad aseguran su formación profesional actualizada y dinámica, además de la oportunidad de atender de forma inmediata sus dudas e inquietudes.



Empleamos una metodología práctica y de aplicación eficaz, a través de un aprendizaje enfocado al mejoramiento de técnicas y herramientas, que lo conducirán a alcanzar los objetivos de su empresa.



Impulsamos el networking, intercambio de experiencias y buenas prácticas entre empresas participantes.



Más de 12,150 Seminarios impartidos.



Más de 99,520 participantes que avalan la calidad de nuestros eventos.



Más de 48,950 Empresas capacitadas en México, EEUU y América Latina.



Más del 30% de ahorro en costos de capacitación para grupos.



Con la modalidad Incompany usted puede llevar cualquiera de nuestros seminarios, cursos o talleres a su empresa.



Máxima calidad en organización y servicio



Todos nuestros programas se encuentran registrados ante la STPS, SEP y CONOCER cumpliendo con la normatividad vigente.



Herramientas actualizadas y a la vanguardia.

Con **más de 25 años de experiencia** asesorando empresarios, profesionistas y ejecutivos en México y América Latina, sin costo le podemos ofrecer **AYUDA PARA SU PLAN DE CAPACITACIÓN.**



¿Cuáles son algunas de las preguntas frecuentes que tiene la gente?

- ✓ **¿Por qué capacitarse con nosotros?**
FORSUA (Formación Superior en Alimentos), es la empresa #1 en Capacitación y Consultoría para la Industria Alimentaria y de la Hospitalidad.
- ✓ **¿Qué incluye mi pago?**
Información Estratégica y de Aplicación Inmediata, Material de Trabajo, Diploma con Valor Oficial, Constancia de Habilidades DC-3 y la Exposición de un Prestigiado Consultor.
- ✓ **¿Entregan un diploma?**
Sí, al finalizar el curso recibirás un diploma avalado por la STPS que podrás presentar para los fines que estimes convenientes.
Debes saber que el certificado sólo se entrega a los estudiantes que completan todo el curso.
- ✓ **¿Emiten Factura?**
Sí, realizamos facturas. Una vez realizado el pago, cuenta con 3 días para solicitar su CFDI (Comprobante Fiscal Digital a través de Internet).

PRÓXIMOS CURSOS

Obtén un descuento especial desde 1 participante pagando por anticipado

OBTÉN DEL
35%
HASTA EL 50% DTO



Próximamente:
ONLINE - 25 de octubre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp



Próximamente:
ONLINE - 26 de octubre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp



Próximamente:
ONLINE - 27 de octubre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp



Próximamente:
ONLINE - 27 de octubre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp



Próximamente:
ONLINE - 30 de octubre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp



Próximamente:
ONLINE - 30 de octubre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp



Próximamente:
ONLINE - 31 de octubre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp



Próximamente:
ONLINE - 31 de octubre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp



Próximamente:
ONLINE - 08 de noviembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

PRÓXIMOS CURSOS

Obtén un descuento especial desde 1 participante pagando por anticipado

¡OBTÉN DEL
35%
HASTA EL 50% DTO!

SEMINARIO

Producción de Huevo Orgánico



Próximas fechas:
ONLINE - 09 de noviembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

SEMINARIO:

Implementación del Programa C-TPAT



Próximas fechas:
ONLINE - 09 de noviembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

SEMINARIO

Requisitos "FDA" para el etiquetado de Alimentos de Exportación (EE.UU.)



Próximas fechas:
ONLINE - 10 de noviembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

SEMINARIO:

No Conformidades, Acciones Correctivas y Preventivas en Sistemas de Calidad



Próximas fechas:
ONLINE - 10 de noviembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

SEMINARIO:

Dominando al Dragón: Secretos para Importar, exportar y comercializar con China



Próximas fechas:
ONLINE - 13 de noviembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

SEMINARIO:

Liderazgo para Equipos de Alto Rendimiento



Próximas fechas:
ONLINE - 13 de noviembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

SEMINARIO

Cultivo y Nutrición de de Agave



Próximas fechas:
ONLINE - 14 de noviembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

SEMINARIO:

Reclutamiento 4.0: Digital Talent



Próximas fechas:
ONLINE - 14 de noviembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

SEMINARIO:

Cómo Vender en Amazon desde Cualquier Lugar del Mundo



Próximas fechas:
ONLINE - 15 de noviembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

PRÓXIMOS CURSOS

Obtén un descuento especial desde 1 participante pagando por anticipado

OBTÉN DEL
35%
HASTA EL 50% DTO

SEMINARIO:

Diseño y Desarrollo de Planes de Capacitación



Próximas fechas:
ONLINE - 15 de noviembre, 2023

[Descargar Temario](#)

[Descargar por WhatsApp](#)

SEMINARIO:

Legislación Ambiental en México



Próximas fechas:
ONLINE - 16 de noviembre, 2023

[Descargar Temario](#)

[Descargar por WhatsApp](#)

SEMINARIO

Programa indispensable para el Gerente de Planta de Alimentos y Bebidas



Próximas fechas:
ONLINE - 16 de noviembre, 2023

[Descargar Temario](#)

[Descargar por WhatsApp](#)

SEMINARIO

Determinación e Ingeniería de Costos en la Industria Alimentaria



Próximas fechas:
ONLINE - 17 de noviembre, 2023

[Descargar Temario](#)

[Descargar por WhatsApp](#)

SEMINARIO

Actualización de NOM-127: Calidad del Agua y su Impacto en la Industria Alimentaria



Próximas fechas:
ONLINE - 17 de noviembre, 2023

[Descargar Temario](#)

[Descargar por WhatsApp](#)

SEMINARIO:

Gestión de cuentas clave y relaciones con clientes VIP



Próximas fechas:
ONLINE - 21 de noviembre, 2023

[Descargar Temario](#)

[Descargar por WhatsApp](#)

SEMINARIO

Nueva Regla 204 de FSMA sobre Trazabilidad



Próximas fechas:
ONLINE - 22 de noviembre, 2023

[Descargar Temario](#)

[Descargar por WhatsApp](#)

SEMINARIO

Interpretación e Implementación de FSSC 22000 Versión 6



Próximas fechas:
ONLINE - 23 de noviembre, 2023

[Descargar Temario](#)

[Descargar por WhatsApp](#)

SEMINARIO

Manejo de Plagas, Análisis de Riesgos, Verificación y Auditoría



Próximas fechas:
ONLINE - 24 de noviembre, 2023

[Descargar Temario](#)

[Descargar por WhatsApp](#)

PRÓXIMOS CURSOS

Obtén un descuento especial desde 1 participante pagando por anticipado

OBTÉN DEL
35%
HASTA EL 50% DTO

SEMINARIO

NOM-173-SE-2021 para Jugos, Néctares y Bebidas no Alcohólicas



Próximas fechas:
ONLINE - 27 de noviembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

SEMINARIO

NOM-247-SSA1-2008: Manejo Sanitario de los Cereales y sus Productos



Próximas fechas:
ONLINE - 27 de noviembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

SEMINARIO

Formación de Auditor Experto en HACCP



Próximas fechas:
ONLINE - 28-29 de noviembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

SEMINARIO

Microbiología e Inocuidad de los Alimentos



Próximas fechas:
ONLINE - 29 de noviembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

SEMINARIO

Suplementos Alimenticios, Legislación Sanitaria y Etiquetado



Próximas fechas:
ONLINE - 30 de noviembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

SEMINARIO

Formación de Jueces para Análisis Sensorial



Próximas fechas:
ONLINE - 30 de noviembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

CERTIFICACIÓN

FSPCA Controles Preventivos en la Fabricación de Alimentos para Consumo Humano



Próximas fechas:
ONLINE - 06-08 de diciembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp

SEMINARIO

Transporte Sanitario de Alimentos



Próximas fechas:
ONLINE - 08 de diciembre, 2023

Descargar Temario

Descargar por WhatsApp



Entérate de lo que dicen acerca de nosotros:



**Dalia Isela
Peñuelas Glaván**
★★★★★

Me pareció muy interesante el curso, todos los métodos para identificar los problemas y cómo solucionarlos. Gracias.

Distribuidora El Florido S.A. de C.V.



**Carlos Alexey
Muñiz Carrera**
★★★★★

Cumplió mis expectativas, todas las herramientas que nos brindó me parecieron muy buenas y efectivas.

Centro Internacional de Negocios
Monterrey A.C.



**Claudia Lizet
Sánchez Hernández**
★★★★★

Muy buen curso, me ayudó a reforzar las bases de las auditorías y muchas cosas más. Gracias!!

Vopak Mexico S.A. de C.V.



**Reynaldo
de la Cruz Quiroz**
★★★★★

Contenido interesante e instructor muy capacitado y con mucha experiencia en el tema".

Instituto Tecnológico y de Estudios
Superiores de Monterrey.



**Gabriela
Bautista Dolores**
★★★★★

Me pareció bastante bueno el curso. Gracias.

Designit S.A. de C.V.



**Andrés
Vazquez Juarez**
★★★★★

Es un tema muy importante y a su vez muy extenso. Recomendado.

Servicios Corporativos J.L. S.C.



**Alma Cecilia
González de la Cruz**
★★★★★

Me pareció muy bueno y adecuado el curso, cumplió mis expectativas.

Privado.



**Jorge Jesús
Lerin Sánchez**
★★★★★

Me voy con un aprendizaje y varias ideas para desarrollar, me mostraron camino, solo toca recorrerlo.

Partido Compromiso por Puebla.



**Brianda Isabel
López Plata**
★★★★★

El curso lo considero muy bueno. Muchas Gracias.

SACSA Financiera S.A. De C.V.

Consulta con tu Ejecutivo de Venta



OPCIONES DE PAGO: **VISA** **MasterCard** **AMERICAN EXPRESS** **PayPal** **OXXO** **7-ELEVEN**
SOLO EXTRANJEROS

 (+521)5541708860 |  (+521)5521860384 |  www.forsua.com.mx

