



Synergy BioTech®



CATÁLOGO DE CAPACITACIÓN 2025

@SYNERGYBIOTECH

¡Bienvenidos a Synergy BioTech Educación!

Del entrenamiento a la capacitación, de la capacitación a la formación, de la formación a la educación y de la educación a una cultura de calidad.

En un mundo con un ritmo de cambio constante, donde la información ya es un commodity, pero la veracidad es escasa, hoy más que nunca es necesario obtener nuestra educación de fuentes confiables, con experiencia relevante y enfocados a producir resultados útiles y medibles.

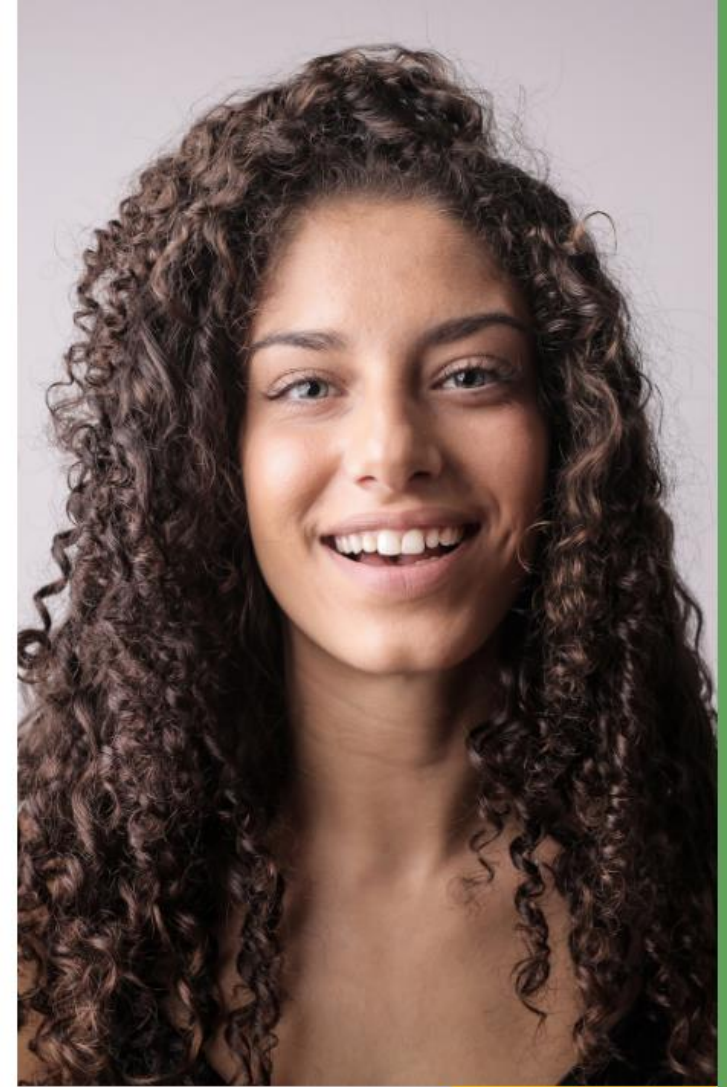
Synergy BioTech Educación ofrece cursos y talleres prácticos, basados en la experiencia acumulada de más de 40 años de nuestros consultores, literatura científica y siempre considerando las últimas actualizaciones del Global Food Safety Initiative (GFSI), Food and Drug Administration (FDA), CODEX, entre otras entidades.



¿Por qué participar con Synergy BioTech Educación?

Es importante el saber, pero es más útil el aplicar el conocimiento de manera eficiente para obtener resultados esperados

La visión de Synergy BioTech® es proveer a profesionistas de la industria de alimentos, bebidas e ingredientes metodologías y aplicaciones en ciencia y tecnología de una manera útil, comprensible y aplicable para elevar su criterio en la toma de decisiones y competitividad, lo que se traducirá en alimentos/bebidas más saludables, más sostenibles y accesibles. Nuestra misión es ser la plataforma más utilizada en LATAM para brindar educación técnica y científica. Día a día nos acercamos más a este objetivo brindando excelencia en nuestros servicios, los precios más competitivos del mercado, y capacitación en línea las 24/7 los 365 días del año.



CLAVE	CURSO	TALLER	NOMBRE DEL CURSO	TOTAL HORAS	EN LÍNEA	PRESENCIAL EN COMPAÑÍA
CALIDAD						
CA1			Cultura de Calidad: PAS 320	8		
CA2			Aplicación de técnicas de análisis sensorial para el control de la calidad en cárnicos	16		
CA3			Aplicación de técnicas de análisis sensorial para el control de la calidad en lácteos	16		
CA4			Aplicación de técnicas de análisis sensorial para el control de la calidad en panificación	16		
CA5			Aplicación de técnicas de análisis sensorial para el control de la calidad en dulces y confitados	16		
CA6			Aplicación de técnicas de análisis sensorial para el control de la calidad en bebidas	16		
CA7			Aplicación de técnicas de análisis sensorial para el control de la calidad en alimento procesado	16		
CA8			Aplicación de técnicas de análisis sensorial para el control de la calidad en ingredientes	16		
CA9			Aplicación de técnicas de análisis sensorial para el control de la calidad en frutas y hortalizas	16		
CA10			Aplicación de técnicas de análisis sensorial para el control de la calidad en pescados, mariscos y moluscos	16		
CA11			Aplicación de técnicas de análisis sensorial para el control de la calidad en comida para mascotas, ganado o equinos	16		
INOCUIDAD						
IN1			Introducción a la inocuidad de alimentos	8		
IN2			NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios e introducción a HACCP	16		
IN3			NMX-F-605-NORMEX-2018 Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H	8		
IN4			Buenas prácticas restauranteras: Más seguridad, mejor negocio	16		
IN5			Microbiología de alimentos para Chefs	8		
IN6			Buenas Prácticas de Manufactura (Alimentos)	16		
IN7			Diseño sanitario para la industria de alimentos y bebidas	8		
IN8			Microbiología sanitaria: Bacterias de descomposición, indicadores y patógenos	8		
IN9			Evaluación, manejo y comunicación del riesgo microbiológico	16		
IN10			Diplomado Inocuidad de alimentos: Preparación gerencial	40		
IN11			Introducción a HACCP, TACCP y VACCP	8		
IN12			Inocuidad alimentaria y HACCP: Industria cárnica	8		
IN13			Inocuidad alimentaria y HACCP: Industria pesquera y moluscos	8		
IN14			Inocuidad alimentaria y HACCP: Industria láctea	8		
IN15			Inocuidad alimentaria y HACCP: Industria de la panificación, pastas y frituras	8		

IN16			Inocuidad alimentaria y HACCP: Industria de confitería	8		
IN17			Inocuidad alimentaria y HACCP: Alimentos enlatados y procesados	8		
IN18			Inocuidad alimentaria y HACCP: Bebidas (no alcohólicas)	8		
IN19			Inocuidad alimentaria y HACCP: Alimentos refrigerados y congelados (ready-to-eat)	8		
IN20			Inocuidad alimentaria y HACCP: Frutas y hortalizas	8		
IN21			Inocuidad alimentaria y HACCP: Semillas y granos	8		
IN22			Inocuidad alimentaria y HACCP: Ingredientes y aditivos	8		
IN23			Inocuidad alimentaria y HACCP: Restaurantes y comedores industriales	8		
IN24			Inocuidad alimentaria y HACCP: Hoteles	8		
IN25			Inocuidad alimentaria y HACCP: Hospitales	8		
IN26			Formación de auditor interno HACCP	16		
IN27			Trazabilidad	8		
INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO						
ID1			Introducción al análisis sensorial	8		
ID2			Buenas prácticas sensoriales	8		
ID3			Reclutamiento, selección y entrenamiento de jueces sensoriales	16		
ID4			Calibración de jueces sensoriales	16		
ID5			Desarrollo de un vocabulario sensorial	8		
ID6			Aplicaciones del análisis descriptivo cuantitativo (QDA)	8		
ID7			Desarrollando un perfil sensorial para un alimento o bebida	16		
ID8			Aplicaciones de pruebas de discriminación sensorial en la industria de alimentos y bebidas	8		
ID9			Aplicaciones de pruebas de descriptivas en la industria de alimentos y bebidas	16		
ID10			Aplicaciones de pruebas de aceptación en la industria de alimentos y bebidas	16		
ID11			Diseño de un proyecto de investigación y desarrollo	8		
ID12			Diseño de pruebas de vida de anaquel cárnicos	16		
ID13			Diseño de pruebas de vida de anaquel lácteos	16		
ID14			Diseño de pruebas de vida de anaquel en pescados, mariscos y moluscos	16		
ID15			Diseño de pruebas de vida de anaquel panificación, pastas y frituras	16		
ID16			Diseño de pruebas de vida de anaquel en confitería	16		
ID17			Diseño de pruebas de vida de anaquel en alimentos procesados	16		
ID18			Diseño de pruebas de vida de anaquel en bebidas (no alcohólicas)	16		
ID19			Diseño de pruebas de vida de anaquel alimentos refrigerados y congelados (ready-to-eat)	16		
ID20			Diseño de pruebas de vida de anaquel frutas y hortalizas	16		
ID21			Diseño de pruebas de vida de anaquel semillas y granos	16		
ID22			Diseño de pruebas de vida de anaquel ingredientes y aditivos	16		

EMPAQUES					
EM1		Extensión de vida de anaquel por medio del empaque	16		
EM2		Optimización de los costos en alimentos procesados	16		
EM3		Tecnologías sustentables en el empackado de alimentos	16		
EM4		Tecnologías de tratamiento y preservación de alimentos	16		
EM5		Diseño y desarrollo de empaques para alimentos	16		

CALENDARIO CURSOS PRESENCIALES Y EN LÍNEA

CLAVE	NOMBRE	FECHA CURSO EN LÍNEA	FECHA CURSO PRESENCIAL
ENERO			
CA1	Cultura de Calidad: PAS 320	10	9
IN1	Introducción a la inocuidad de alimentos	9 y 10	7 y 8
ID1	Introducción al análisis sensorial	20	21
ID12	Diseño de pruebas de vida de anaquel cárnicos	27 y 28	23 y 24
EM1	Extensión de vida de anaquel por medio del empaque	27 y 28	30 y 31
FEBRERO			
IN4	Buenas prácticas restauranteras: Más seguridad, mejor negocio	10 y 11	6 y 7
ID2	Buenas prácticas sensoriales	14	13
IN13	Inocuidad alimentaria y HACCP: Industria pesquera y moluscos	17 y 18	20 y 21
ID13	Diseño de pruebas de vida de anaquel en lácteos	25 y 26	27 y 28
EM2	Optimización de los costos en alimentos procesados	27 y 28	25 y 26
MARZO			
IN5	Microbiología de alimentos para Chefs	3	4
ID5	Desarrollo de un vocabulario sensorial	7	6
IN14	Inocuidad alimentaria y HACCP: Industria láctea	10 y 11	13 y 14
ID14	Diseño de pruebas de vida de anaquel en pescados, mariscos y moluscos	24 y 25	27 y 28
EM3	Tecnologías sustentables en el empackado de alimentos	27 y 28	24 y 25
ABRIL			
IN6	Buenas Prácticas de Manufactura (Alimentos)	3 y 4	1 y 2
ID6	Aplicaciones del análisis descriptivo cuantitativo (QDA)	7	8
IN15	Inocuidad alimentaria y HACCP: Industria de la panificación, pastas y frituras	10 y 11	14 y 15

ID15	Diseño de pruebas de vida de anaquel panificación, pastas y frituras	21 y 22	24 y 25
EM4	Tecnologías de tratamientos y preservación de alimentos	24 y 25	21 y 22
MAYO			
IN7	Diseño sanitario para la industria de alimentos y bebidas	9	8
ID8	Aplicaciones de pruebas de discriminación sensorial en la industria de alimentos y bebidas	6	7
IN16	Inocuidad alimentaria y HACCP: Industria de confitería	15 y 16	12 y 13
ID16	Diseño de pruebas de vida de anaquel en confitería	22 y 23	19 y 20
EM5	Diseño y desarrollo de empaques para alimentos	26 y 27	29 y 30
JUNIO			
IN8	Microbiología sanitaria: Bacterias de descomposición, indicadores y patógenos	3	2
ID11	Diseño de un proyecto de investigación y desarrollo	6	5
IN16	Inocuidad alimentaria y HACCP: Alimentos enlatados y procesados	9 y 10	12 y 13
ID17	Diseño de pruebas de vida de anaquel en alimentos procesados	19 y 20	16 y 17
EM1	Extensión de vida de anaquel por medio del empaque	23 y 24	26 y 27
JULIO			
IN9	Evaluación, manejo y comunicación del riesgo microbiológico	4	3
ID1	Introducción al análisis sensorial	7	8
IN17	Inocuidad alimentaria y HACCP: Alimentos enlatados y procesados	10 y 11	14 y 15
ID18	Diseño de pruebas de vida de anaquel en bebidas (no alcohólicas)	17 y 18	21 y 22
EM2	Optimización de los costos en alimentos procesados	24 y 25	28 y 29
AGOSTO			
CA1	Cultura de Calidad: PAS 320	1	4
ID1	Introducción al análisis sensorial	8	7
IN18	Inocuidad alimentaria y HACCP: Bebidas (no alcohólicas)	11 y 12	14 y 15
ID19	Diseño de pruebas de vida de anaquel alimentos refrigerados y congelados (ready-to-eat)	18 y 19	20 y 21
EM5	Tecnologías de tratamientos y preservación de alimentos	25 y 26	28 y 29
SEPTIEMBRE			
IN1	Introducción a la inocuidad de alimentos	1 y 2	4 y 5
ID2	Buenas prácticas sensoriales	8	9
IN19	Inocuidad alimentaria y HACCP: Alimentos refrigerados y congelados (ready-to-eat)	11 y 12	18 y 19
ID20	Diseño de pruebas de vida de anaquel frutas y hortalizas	22 y 23	25 y 26
EM3	Tecnologías sustentables en el empaque de alimentos	29 y 30	22 y 23
OCTUBRE			
IN4	Buenas prácticas restauranteras: Más seguridad, mejor negocio	2 y 3	6 y 7
ID5	Desarrollo de un vocabulario sensorial	10	9

IN21	Inocuidad alimentaria y HACCP: Semillas y granos	13 y 14	16 y 17
ID21	Diseño de pruebas de vida de anaquel semillas y granos	20 y 21	23 y 24
EM55	Diseño y desarrollo de empaques para alimentos	27 y 28	30 y 31
NOVIEMBRE			
IN5	Microbiología de alimentos para Chefs	3	4
ID6	Aplicaciones del análisis descriptivo cuantitativo (QDA)	6	7
IN22	Inocuidad alimentaria y HACCP: Ingredientes y aditivos	10 y 11	13 y 14
ID22	Diseño de pruebas de vida de anaquel ingredientes y aditivos	18 y 19	24 y 25
EM4	Tecnologías de tratamiento y preservación de alimentos	24 y 24	27 y 28
DICIEMBRE			
IN6	Buenas Prácticas de Manufactura (Alimentos)	8 y 9	10 y 11
ID8	Aplicaciones de pruebas de discriminación sensorial en la industria de alimentos y bebidas	22	23
IN23	Inocuidad alimentaria y HACCP: Restaurantes y comedores industriales	17 y 18	15 y 16
ID19	Diseño de pruebas de vida de anaquel en alimentos procesados	1 y 2	4 y 5
EM5	Diseño y desarrollo de empaques para alimentos	15 y 16	17 y 18

RESTRICCIONES DE LOS CURSOS

Las fechas pueden cambiar sin previo aviso y se requiere un mínimo de 5 participantes para abrir el grupo. Revisar las cláusulas de la cotización previo la compra del curso.

PRECIO DEL CURSO

Disponible en el temario de cada curso.

PROMOCIONES

Pre-venta: 20% de Descuento en todos los cursos 2025 que se compren hasta el lunes 1 de Diciembre 2024, con los precios del 2024!

Food Tech Summit 2024: 30% de Descuento en todos los cursos 2024 y 2025 que se compren durante el 3 y 4 de Octubre 2023, durante el evento y en el stand.

El Buen Fin: 30% de Descuento en todos los cursos 2025 que se compren del 15 al 18 de Noviembre 2023.

Promociones flash: Sigue nuestra cuenta de Instagram/Facebook y en las historias encontrarás descuentos-flash de un día en nuestros cursos y servicio de laboratorio de alimentos.

CURSOS EN LÍNEA

Zoom/Teams

CURSOS PRESENCIALES

Synergy BioTech Laboratorio

Avenida Técnico Industrial No. 103 Colonia Santa María la Ribera 06400 Alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México

info@synergybiotech.mx | +52 55 53474138

www.synergybiotech.mx

CURSOS EN COMPAÑÍA

Estos cursos se pueden impartir dentro de sus instalaciones, en una sala/hotel rentadas, en nuestras instalaciones o en línea. El precio del curso en compañía dependerá de la modalidad y se encuentran en su temario, se aplican restricciones.



Synergy BioTech®



¿Tienes preguntas?

Llama al +52 55 53474138 o envía
un correo a
info@synergybiotech.mx