



# LATAM

# 2026

## CATÁLOGO DE CURSOS E-LEARNING

Contribuya al desarrollo de su equipo




Iniciativas Empresariales  
*| estrategias de formación*



MANAGER  
BUSINESS  
SCHOOL

Llamada Whatsapp

 (34) 601615098

Tel. 900 670 400 - [attcliente@iniciativasempresariales.edu.es](mailto:attcliente@iniciativasempresariales.edu.es) - <https://america.iniciativasempresariales.com>



## Presentación

El avance y la expansión de las tecnologías de la información y las comunicaciones han conseguido extenderse a la enseñanza en distintos campos abriendo paso a la formación e-learning, modalidad de aprendizaje a través de Internet que permite al alumno acceder a los contenidos de forma inmediata mediante la utilización de recursos digitales disponibles en un área virtual.

Este tipo de formación se ha consolidado como un método educativo de éxito en la empresa ya que posibilita una continua autoevaluación y programación del tiempo dedicado al estudio, permitiendo que el alumno elija los momentos más idóneos para su formación.

Es, por tanto, una modalidad formativa que aporta flexibilidad y personalización en los procesos de aprendizaje.

Con más de 30 años de experiencia en la formación de Directivos, Mandos Intermedios y profesionales especializados, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan en este catálogo una amplia oferta de cursos e-learning que responden a



las necesidades formativas de cualquier área funcional de la empresa. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos 100% online, de corta duración, con objetivos muy concretos y orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

La formación e-learning le permite:

*La posibilidad de **escoger** el momento y lugar más adecuado para realizar el curso.*

***Interactuar** con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.*

***Aumentar** sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados.*

***Trabajar** con diversos recursos que ofrece el entorno on-line.*

## Nuestra FORMACIÓN ONLINE

### Aula Virtual



Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana. En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.

\* Podrá también descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

### Soporte Docente Personalizado



El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo las dudas, tanto a nivel de contenidos como de cuestiones técnicas y seguimiento que se le puedan plantear.

### Material Didáctico



Todos nuestros cursos constan de:

- Un manual de estudio con el temario distribuido en módulos formativos.
- Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.
- Material complementario en cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.
- Bibliografía y enlaces de lectura recomendada para completar la formación.

### Confianza Online



Iniciativas Empresariales cuenta con el sello de Confianza Online, sello de calidad en Internet líder en España.

Un distintivo que muestran aquellas empresas que garantizan la máxima transparencia, seguridad y confianza a la hora de comprar y navegar en sus webs.

Somos sello **CUM LAUDE 2020 de E-Magister** con valoración de los usuarios de 4.1 sobre 5.





## ■ Sector Alimentario

CURSO	HORAS	PRECIO
Aditivos en la Industria Alimentaria	30	125 \$
Análisis Sensorial en la Industria Alimentaria: aplicaciones prácticas	50	195 \$
Auditor Interno de Sistemas de Seguridad Alimentaria	50	180 \$
BRC Food versión 9	80	350 \$
Calidad en Laboratorios de Microbiología del sector agroalimentario	50	250 \$
Características y Tratamiento del Agua para la elaboración de bebidas sin alcohol	50	190 \$
Control Microbiológico Ambiental en la Industria Alimentaria	30	120 \$
Control Microbiológico de Superficies y Aire en Plantas Productoras de Alimentos	50	260 \$
Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)	30	180 \$
Diseño Racional y Optimización de Plantas Procesadoras de Alimentos	50	296 \$
Diseño Sanitario de Instalaciones de Producción de alimentos	50	280 \$
Diseño y desarrollo de Manuales de Calidad en la Industria Alimentaria	30	135 \$
Diseño, implantación y seguimiento de un Plan de Cultura de Inocuidad	30	110 \$
Economía Circular en la industria alimentaria	50	190 \$
Estrategias Preventivas para la Inocuidad Alimentaria	30	145 \$
Etiquetado Alimentario de productos envasados (Reglamento UE 1169/2011)	60	250 \$
Etiquetado de Productos Alimentarios en Latinoamérica	30	95 \$
Gestión de la Producción en la Industria Cárnica	100	462 \$
Gestión de no Conformidades y Acciones Correctivas en la industria alimentaria	30	135 \$
Herramientas estadísticas, Metodología de los 5 porqués y Análisis de causa raíz en la Norma BRCGS V9	30	155 \$
Identificación y gestión de Contaminantes Químicos en la industria alimentaria	50	195 \$
Identificación y Gestión de los Costes Ocultos en empresas alimenticias	50	296 \$
Implantación de la Norma IFS Food Versión 8	60	285 \$
Implantación Práctica del Esquema FSSC 22000 Versión 6	60	195 \$
Inocuidad Alimentaria: control de Puntos Críticos y Análisis de Riesgos	60	260 \$
Internacionalización de Productos Alimentarios	50	250 \$
Key Account Management en empresas agroalimentarias	50	180 \$
La Biotecnología aplicada a la Producción y Conservación de Alimentos	50	260 \$
Limpieza, Desinfección y Prevención de la Listeria en la industria alimentaria	30	90 \$
Manejo y gestión de Alérgenos y Compuestos Tóxicos en la industria alimentaria	50	190 \$
Mejora de la Productividad en la Industria Alimentaria	100	462 \$
Norma ISO 17025	30	120 \$
Norma Medioambiental ISO 14001:2015 para el Sector Alimentario	50	285 \$
Normativa FDA en Materia Alimentaria	60	220 \$
Packaging Sostenible	50	240 \$
Planificación y desarrollo de Nuevos Productos alimentarios	60	220 \$
Planificación y Gestión de Proyectos I+D+I en la Industria Alimentaria	100	295 \$
Prevención de la Contaminación Cruzada en la industria y la restauración alimentaria	50	195 \$
Protocolos de Limpieza e Higienización en la Industria Alimentaria	50	290 \$
Seguridad Alimentaria en la Industria Láctea y Quesera	50	220 \$





## ■ Sector Alimentario

CURSO	HORAS	PRECIO
Aditivos en la Industria Alimentaria	30	125 \$
Análisis Sensorial en la Industria Alimentaria: aplicaciones prácticas	50	195 \$
Auditor Interno de Sistemas de Seguridad Alimentaria	50	180 \$
BRC Food versión 9	80	350 \$
Calidad en Laboratorios de Microbiología del sector agroalimentario	50	250 \$
Características y Tratamiento del Agua para la elaboración de bebidas sin alcohol	50	190 \$
Control Microbiológico Ambiental en la Industria Alimentaria	30	120 \$
Control Microbiológico de Superficies y Aire en Plantas Productoras de Alimentos	50	260 \$
Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)	30	180 \$
Diseño Racional y Optimización de Plantas Procesadoras de Alimentos	50	296 \$
Diseño Sanitario de Instalaciones de Producción de alimentos	50	280 \$
Diseño y desarrollo de Manuales de Calidad en la Industria Alimentaria	30	135 \$
Diseño, implantación y seguimiento de un Plan de Cultura de Inocuidad	30	110 \$
Economía Circular en la industria alimentaria	50	190 \$
Estrategias Preventivas para la Inocuidad Alimentaria	30	145 \$
Etiquetado Alimentario de productos envasados (Reglamento UE 1169/2011)	60	250 \$
Etiquetado de Productos Alimentarios en Latinoamérica	30	95 \$
Gestión de la Producción en la Industria Cárnica	100	462 \$
Gestión de no Conformidades y Acciones Correctivas en la industria alimentaria	30	135 \$
Herramientas estadísticas, Metodología de los 5 porqués y Análisis de causa raíz en la Norma BRCGS V9	30	155 \$
Identificación y gestión de Contaminantes Químicos en la industria alimentaria	50	195 \$
Identificación y Gestión de los Costes Ocultos en empresas alimenticias	50	296 \$
Implantación de la Norma IFS Food Versión 8	60	285 \$
Implantación Práctica del Esquema FSSC 22000 Versión 6	60	195 \$
Inocuidad Alimentaria: control de Puntos Críticos y Análisis de Riesgos	60	260 \$
Internacionalización de Productos Alimentarios	50	250 \$
Key Account Management en empresas agroalimentarias	50	180 \$
La Biotecnología aplicada a la Producción y Conservación de Alimentos	50	260 \$
Limpieza, Desinfección y Prevención de la Listeria en la industria alimentaria	30	90 \$
Manejo y gestión de Alérgenos y Compuestos Tóxicos en la industria alimentaria	50	190 \$
Mejora de la Productividad en la Industria Alimentaria	100	462 \$
Norma ISO 17025	30	120 \$
Norma Medioambiental ISO 14001:2015 para el Sector Alimentario	50	285 \$
Normativa FDA en Materia Alimentaria	60	220 \$
Packaging Sostenible	50	240 \$
Planificación y desarrollo de Nuevos Productos alimentarios	60	220 \$
Planificación y Gestión de Proyectos I+D+I en la Industria Alimentaria	100	295 \$
Prevención de la Contaminación Cruzada en la industria y la restauración alimentaria	50	195 \$
Protocolos de Limpieza e Higienización en la Industria Alimentaria	50	290 \$
Seguridad Alimentaria en la Industria Láctea y Quesera	50	220 \$

