



Formamos líderes en la industria
alimentaria y de la hospitalidad



Somos la Empresa #1 en Capacitación y Consultoría
para la Industria Alimentaria, el Sector Agropecuario
y de la Hospitalidad.



+521)5588694664 | +521)5588694664 | www.forsua.com.mx | www.cursosvirtualesforsua.com

¿Quiénes somos?



FORSUA (Formación Superior en Alimentos) es una empresa privada de capacitación y consultoría que opera en México y Latinoamérica, enfocada a la educación, integrada por especialistas reconocidos y profesionales de la industria alimentaria y de la hospitalidad.

Nos caracterizamos por la excelencia de nuestros seminarios, congresos, talleres y conferencias con valor curricular. Nos dedicamos a formar líderes competitivos e innovadores, con conocimientos, habilidades y aptitudes que contribuyen al excelente desempeño de su labor profesional.



Más de 120, 000 profesionales han asistido a los seminarios que **FORSUA** ha organizado con éxito.

Calidad y excelencia empresarial

En cada seminario brindamos soluciones específicas acorde a las necesidades de nuestros clientes, casos prácticos de técnicas y estrategias innovadoras en alta dirección, administración, comercio exterior, ventas, servicios, producción agropecuaria, calidad, normatividad, seguridad e inocuidad, en todas las áreas aplicadas a la industria alimentaria y de la hospitalidad. Con su conocimiento y experiencia, los consultores garantizan un alto estándar en los contenidos de cada seminario, ofreciendo modelos, herramientas e información fundamental para consolidar el liderazgo, la productividad y competitividad en las empresas.



FORSUA

Formación Superior en Alimentos

¿Qué es lo que ofrecemos?



Seminarios Presenciales. Experiencias vivenciales impartidas en hoteles, con participación de múltiples empresas, instituciones y personal con interés en su formación, lo que permite la interacción entre los expertos y otros colegas de la industria alimentaria y de la hospitalidad.



Seminarios Incompany. Proyectos de capacitación únicos, diseñados de acuerdo a las prioridades y necesidades que las empresas u organizaciones requieren. Se realizan en las instalaciones que la empresa determine.



Seminarios ONLINE en Vivo. Son proyectos de capacitación ONLINE en vivo ideales para ser proyectados en cualquier dispositivo con acceso a internet, que permiten capacitar a todo el personal con un costo mínimo, sin viáticos, ni tiempos de traslado.



Cursos Virtuales Grabados. Capacitación grabada e impartida por los mejores especialistas de la industria alimentaria y de la hospitalidad para que te prepares y actualices el día y a la hora que quieras, siguiendo tu propio ritmo sin importar dónde estés o tu zona horaria.



(+521) 5588694664

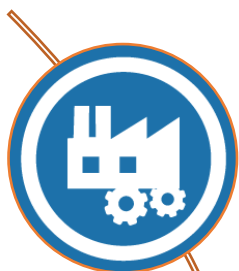


www.forsua.com.mx



www.cursosvirtualesforsua.com

Nuestras principales áreas de capacitación son las siguientes:



Industria Alimentaria.

- Capacitamos a productores, fabricantes, y personal del área de alimentos y bebidas, para que puedan innovar de manera constante en todos los procesos de manufactura, producción, comercialización, y en el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria e inocuidad nacionales e internacionales.



Agricultura, Ganadería y Pesca.

- Contribuimos al desarrollo integral y sustentable de las actividades agropecuarias y pesqueras con visión empresarial y responsabilidad social, para contribuir al mejoramiento de las condiciones de producción, manejo y calidad alimentaria.



Restaurantes y Negocios Gastronómicos.

- Ofrecemos un enfoque integrador en el sector gastronómico, restaurantero y de emprendimiento, a partir de las últimas tendencias innovadoras en el mercado para que tú y tus colaboradores se renueven, actualicen y mejoren sus resultados.



Industria Turística y Gestión Hotelera.

- Brindamos un enfoque integrador a la industria turística y de gestión hotelera, a partir de temas desarrollados para lograr una sólida formación en materias centrales como administración, gestión del front office, housekeeping, reservas, higiene y seguridad, marketing, capacitación de personal por áreas, y en general todo lo necesario para operar un hotel con calidad y profesionalismo.



Eventos Especiales.

- Ofrecemos capacitaciones de los temas de alto impacto para profesionales de diversas industrias y emprendedores. Con los conocimientos especializados que brindamos estarás en condiciones de llevar tu negocio, productos y servicios a los grandes mercados globales tanto de manera física como virtual.

¡Capacitación innovadora para que alcances el éxito!



▀ Seminarios PRESENCIALES.

Nuestros seminarios presenciales de formación y actualización le ayudarán en sus procesos de mejora continua y de capacitación de su personal.

La modalidad presencial ofrece la ventaja de tener a su disposición instructores de sólida experiencia enseñándole las mejores herramientas de cada tema.

Estará en un ambiente dinámico y de carácter teórico práctico, en el cual se desarrollan ejercicios y se exponen casos reales, con el objetivo de ofrecerle una formación de alta calidad, la cual podrá trasladar a la práctica laboral inmediatamente.

Además, podrá interactuar con otros profesionales del ramo, una gran oportunidad para realizar networking.

▀ Beneficios:

- ☑ Temas de vanguardia para las principales áreas de la industria alimentaria y de la hospitalidad.
- ☑ Información 100% práctica y de aplicación inmediata.
- ☑ Instructores reconocidos y con amplia trayectoria.
- ☑ La mejor experiencia de Networking.

Formamos Líderes en la Industria Alimentaria, agropecuaria y de la Hospitalidad.





■ Seminarios ONLINE en vivo.

Con la modalidad **ONLINE EN VIVO** obtendrá las mismas ventajas de un seminario presencial: la exposición de un experto instructor totalmente en vivo, quien mostrará ejemplos y materiales de apoyo para su mejor comprensión, los participantes pueden interactuar constantemente a través de un live chat y audio, en el cual obtendrán atención constante en caso de contingencias con su conexión, y además podrán obtener una copia de los materiales presentados durante el seminario.

Ponemos a su disposición seminarios con soluciones específicas acorde a sus necesidades, a los que podrá acceder desde la comodidad de su oficina, hogar, instalaciones o sala de junta, con los que podrá capacitar a todo su personal con los mejores temas desarrollados por expertos.

Participe en la mejor experiencia de aprendizaje en línea, ahorrando tiempo y dinero para usted y su empresa.

■ Beneficios:

- ☑ Reduzca gastos de traslado, hospedaje y viáticos.
- ☑ Acceda a la mejor capacitación desde sus instalaciones.
- ☑ Capacite a todo su personal con una sola conexión.
- ☑ Los mejores temas desarrollados por expertos.
- ☑ Acceso a panel de preguntas.
- ☑ Satisfacción 100% garantizada.

Únase al selecto grupo de empresas que están recibiendo la mejor capacitación en línea en tiempo real.



Capacitación INCOMPANY.

El objetivo que persigue **FORSUA** es aportar soluciones y actualizaciones a la medida por medio de la capacitación.

En este sentido, ofrecemos a todos nuestros clientes el formato denominado **"INCOMPANY"** o **"INHOUSE"**, como una de las más provechosas alternativas.

La variedad de seminarios INCOMPANY que hemos desarrollado para organizaciones de nuestro sector, nos han dotado de gran adaptabilidad, flexibilidad y comprensión de las necesidades puntuales de cada contratante.

Vinculamos los objetivos de cada programa directamente con las necesidades y estrategias de cada organización, y nos aseguramos que las diversas áreas académicas de FORSUA, se orienten a dar respuesta a los requerimientos específicos planteados.

Beneficios:

- ☑ Programas a la medida.
- ☑ Usted decide fecha y horarios.
- ☑ Seminarios especializados para cada empresa adaptados a sus operaciones.
- ☑ Reducción de costos.
- ☑ Integración de equipos.
- ☑ Programas altamente prácticos e interactivos.

No dude en consultarnos y cotizar el servicio de entrenamiento a la medida con reconocidos expertos nacionales e internacionales.



■ Cursos Virtuales Grabados.

FORSUA se mantiene siempre a la vanguardia aplicando soluciones que respondan a las cambiantes necesidades de la industria, por ello integramos a nuestro paquete de servicios los cursos virtuales grabados.

Con esta opción podrá acceder a capacitación grabada e impartida por los mejores especialistas de la industria alimentaria y de la hospitalidad el día y a la hora que mejor le acomode.

Ideal para todos los profesionales que tienen una agenda apretada, a quienes se les complica tomar actualizaciones durante varias horas o días.

■ Beneficios:

- ☑ Flexibilidad. Te podrás conectar desde cualquier dispositivo móvil en cualquier momento y lugar desde nuestra plataforma e-learning.
- ☑ Acceso de por vida a los módulos y a los recursos descargables .
- ☑ Nuestro equipo técnico estará pendiente para garantizar tu acceso a todos los materiales de los cursos virtuales grabados.
- ☑ -Disfruta de los seminarios OnDemand desde casa, sin horarios ni entregas. Tú marcas tu propia agenda

Te damos el control con la alta calidad en programas, materiales y especialistas que nos ha caracterizado durante 25 años.



FORSUA se rige por valores que lo identifican como una empresa profesional:

Disciplina.

Realizar las funciones con el debido apego a la normatividad interna con puntualidad y proactividad.

Perseverancia.

Ser constantes con la prosecución de los objetivos y responsabilidades.

Responsabilidad.

Cumplir con calidad y excelencia, superando las expectativas del cliente.

Integridad.

Efectuar, a través de la ética, confianza, y el esfuerzo colaborativo, seminarios que cumplan con las necesidades de nuestros clientes.

Innovación.

Mantener actualizado y a la vanguardia, la mejora continua de los procesos y servicios a través de la investigación y retroalimentación.



➤ A través de estos valores logramos los siguientes OBJETIVOS:

- ☑ DESARROLLAR el potencial del capital humano de la industria alimentaria y de la hospitalidad, situándonos como la empresa de capacitación #1 en el sector.
- ☑ POSICIONAR a nuestros clientes y empresas en el mercado, brindando soluciones para mejorar sus resultados.
- ☑ ELEVAR el nivel de nuestra organización por medio de la calidad de contenidos, métodos, herramientas de nuestros seminarios, y con el apoyo de nuestros colaboradores.
- ☑ SOLUCIONAR los problemas y retos estratégicos particulares de cada sector de la industria alimentaria y de la hospitalidad.

☑ Misión:

Facilitar los conocimientos y herramientas necesarias a los profesionales y empresarios de la industria alimentaria y de la hospitalidad, que les permitan alcanzar sus objetivos profesionales.

☑ Visión:

Consolidarse como la mejor empresa de formación para los empresarios y profesionales de la industria alimentaria y de la hospitalidad.

➤ ¿Cuáles son nuestras ventajas?



METODOLOGÍA
PRÁCTICA



RECONOCIDOS
EXPOSITORES



CALIDAD



EXPERIENCIA



COMPROMISO



HERRAMIENTAS
INNOVADORAS



ACTUALIZACIÓN
CONSTANTE



CONFIANZA EN EL
SERVICIO



Nuestros clientes

HOTELES PALACE RESORTS, CINÉPOLIS, TEQUILA DON JULIO, CERVECERÍA MODELO, HOTELES CAMINO REAL, KIMBERLY CLARK, CASA CUERVO, PFIZER, TELEVISIA, NESTLÉ, INSTITUTO MEXICANO DE PROPIEDAD INDUSTRIAL, BAYER DE MÉXICO, GAMESA, HOTELES ROYAL, CONSERVAS LA COSTEÑA, JUGOS DEL VALLE, PEPSICO DE MÉXICO, CERVECERIA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA, SAGARPA, EL YUCATECO, OXO, MONDI, LALA, NUTRESA, MINSA, BIMBO, GRUPO ALSEA, CHEDRAUI, COCA-COLA, DULCES MONTES, JUMEX, DESTILADOS YUCATECOS, CIAT (CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO), CARGILL, BARDHAL, SANTA CLARA, CHOCOLATES ALPEZZI, GRUPO PORRES, SIGMA ALIMENTOS, HOTEL RITZ CARLTON, ITESM, UDG, HELADOS SULTANA DE MONTERREY, ENTRE OTROS.



"Los logotipos que aparecen en este folleto son marcas registradas. No existe ninguna relación comercial ni de ningún otro tipo entre el propietario de las marcas y el ofertante de estos seminarios."



¡Testimonios de Satisfacción!

Los comentarios de nuestros clientes ¡la mejor garantía de calidad!

SEMINARIO INTENSIVO: CÓMO OPERAR Y DIRIGIR UN RESTAURANTE

"Excelente capacitación, alto nivel de aprendizaje. Nueva experiencia. Gracias."

Yamille Guadalupe Ramírez Magaña.
Hotelera Colimense S.A. de C.V.



REQUISITOS FDA, PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

"Un seminario muy completo. Una gran ayuda para saber cómo enfrentar los retos cuando exportamos."

Mario Chacón Gómez.
Global Trade Solutions S.A de C.V.



MODELO DE NEGOCIO DE PANADERÍA

"Excelente presentación y contenido, me voy muy satisfecha por haber invertido en algo tan valioso."

Martha Meneses Cruz.
Panaderías La Esperanza S.A. de C.V.



PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE GRANOS, FRUTOS Y HORTALIZAS

"Muy claro y completo, además de teoría, nos transmitió la experiencia en campo que es muy valiosa."

Onofre Radillo Montes.
Productor



PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE GRANOS, FRUTOS Y HORTALIZAS

"Me gustó por el hecho de conocer las facilidades que nos pueden otorgar las dependencias del gobierno para darle un impulso al sector económico."

Corisanth Belén Rentería Hdez.
Bodega de Granos el Alazán y el Rocío S.A de C.V.



TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

"La capacitación es muy buena, entendible y fácil de aprender y ayuda mucho para entender bien la trazabilidad."

Gustavo Martínez Gutiérrez.
SOLULOGIS DEL SURESTE S.A. de C.V.



ADMINISTRACIÓN TOTAL DE PIZZERÍAS

"Este seminario es una inducción profesional y permite ampliar nuestro criterio para emprender de manera segura y oportuna una pizzería."

Lizzete Ávalos Bush.
Ingeniería y Administración de Puebla S.A. de C.V.



CALIDAD EN EL SERVICIO AL ESTILO DISNEY

"Me llevo muchas cosas que podré aportar. Asuntos que se ven día a día en mi empresa, pequeños detalles, aprendí cómo reforzarlos en este seminario."

Ofelia González Ramírez.
Servicios Corporativos Control S.A. de C.V.



¡Testimonios de Satisfacción!

Los comentarios de nuestros clientes ¡la mejor garantía de calidad!

DISTINTIVO "H" PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

"Muy informativo, me gustó mucho. Todo excelente. ¡Gracias!"

Lizzete Ávalos Bush.
Ingeniería y Administración de Puebla S.A. de C.V.



CÓMO INICIAR UN NEGOCIO DE COMEDORES INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES

"Excelente asesoría, personal de 10 y un gran ser humano y muy profesional, en este mundo queremos de esos."

Lic. Juan Manuel Saldaña Zagal.
Comedores Saldaña.



CÓMO INICIAR UN NEGOCIO DE COMEDORES INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES

"Tengo 30 años en comedores industriales y la información me parece moderna y avanzada."

Lic. Fernando Amaya Acosta.
Nutriservicios Amaya.



CÓMO INICIAR UN NEGOCIO DE COMEDORES INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES

"Me gustó mucho el seminario porque se aplica la teoría con la práctica".

Lic. Liliana Fernanda Ruiz Ledesma
Transportes EASO.



CERTIFICACIÓN FSPCA CONTROLES PREVENTIVOS EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO

Es un seminario bastante completo para el desarrollo de mi empresa, y para poder tener las bases y hacer un plan de Inocuidad."

Lic. Román Ariel Chacón Pérez.
Productores Asociados de la Península de Yucatán S.P.R. de R.L. de C.V.



DISTINTIVO "H" PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

"Se tratan de seminarios basados en la experiencia de una persona experta en el tema con ejemplos reales que ilustran mucho mejor la parte teórica. El expositor excelente."

Lic. María del Rayo Plascencia Medin
EMPACADORA CELAYA S.A. de C.V.



CÓMO ABRIR UN HOTEL BOUTIQUE

"Es un buen seminario que ayuda a ordenar las ideas cuando uno tiene intención de abrir un Hotel Boutique."

Arq. Juan Carlos Brito de la Torre.
ARQUITECTOS.



CALIDAD EN EL SERVICIO AL ESTILO DISNEY

"Me voy con la satisfacción de que aprendí algo nuevo y que puedo apoyar a mis compañeros para hacer un equipo genial y volver a soñar juntos."

Elizabeth Ortiz Sandoval.
Grupo Industrial COMIDASA S.A. de C.V.



¡Testimonios de Satisfacción!

Los comentarios de nuestros clientes ¡la mejor garantía de calidad!

ACTUALIZACIÓN 2020 DE LA NOM 051 SCFI/ SSA1-2010

“Los temas que se han dado en el seminario me han sido de mucha ayuda, ya que la mayoría de ellos los desconocía y son de gran importancia.”

Linda Concepción Sotelo Vargas.
Particular.

NORMAS Y REGLAMENTACIONES PARA EXPORTAR ALIMENTOS A CANADÁ

“Es grato que personas capacitadas y con experiencia puedan compartir el conocimiento a diversas empresas.”

Ing. Betsabe Huerta Pineda.
Productos Alimenticios

FUMIGACIÓN, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS EN HOTELES

“Fue un seminario muy enriquecido por la aportación de los compañeros del sector hotelero, y empresas de fumigación.”

Adolfo Nacar Clavellina.
Fumigadores Controlab S.A de C.V

FOOD FRAUD. VULNERABILIDADES Y PREVENCIÓN

“Me quedó muy claro el concepto y diferencia entre fraude y defensa alimentaria.”

Lic. José Eguía.
PRES RISK CONSULTORES.

ACTUALIZACIÓN 2020 DE LA NOM 051 SCFI/ SSA1-2010

“Muy buen manejo de la información, el seminario fue dinámico y enfocado, muy buena disposición a responder dudas.”

Brenda Isabel Gomez Corral.
Con Alimentos S.A. de C.V.

NORMAS Y REGLAMENTACIONES PARA EXPORTAR ALIMENTOS A CANADÁ

“Me gustó mucho el seminario porque se aplica la teoría con la práctica.”

Lic. Liliana Fernanda Ruiz Ledesma.
Transportes EASO

ACTUALIZACIÓN 2020 DE LA NOM 051 SCFI/ SSA1-2010

“Me ayudó a entender temas de la norma que no tenía claros y aprendí nuevas cosas con la experiencia del expositor.”

Cesar Jiménez
Cargill Servicios S. de R.L. S.A. de C.V.

OPERACIÓN Y CONTROL DE RESTAURANTES CON EXCEL

“Me sorprendió el nivel de conocimiento del expositor, y todas las herramientas que proporciona.”

Ing. Jonathan Rodríguez Suaste.
Wansoft S.A.P.I. de C.V.



¡Testimonios de Satisfacción!

Los comentarios de nuestros clientes ¡la mejor garantía de calidad!

EVENTO ESPECIAL: CULTIVO Y PRODUCCIÓN DE AGUACATE

“Excelente exposición, me gustó mucho como desarrollaron y explicaron los temas.”

Víctor Daniel Muñoz Lua.
Huerta La Prieta.



CULTIVO, PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE BERRIES

“El seminario fue muy amplio y de actualización, además el expositor muy preparado y mucha experiencia.”

Agroquímicos de Michoacán S.A. de C.V.



CÓMO ABRIR UNA DARK KITCHEN Y HACERLO UN NEGOCIO EXITOSO

Un seminario que puede aprovechar tanto el que ya tiene un restaurante como para quien tiene la intriga de iniciar el proyecto y no sabe por dónde empezar. Gran seminario.

Lic. Diego Alberto Sanchez Sustentabilidad.
Energética Mexicana SA de CV



CULTIVO, PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN LEGAL DE CANNABIS

Excelente seminario, está super completo. El expositor está muy bien documentado y su manera de compartir la información fue totalmente de mi agrado. Bien **FORSUA.**

LAE. Benjamín Adrián Ibarra Pérez
Cannavide México



CULTIVO, PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE BERRIES

“El nivel del expositor y la información que se manejó en el seminario, es de gran nivel y sobre todo muy actualizado”.

Ing. Alfredo Miguel Torres Morán
FEMSSA



PRODUCCIÓN DE HUEVO ORGÁNICO

En lo personal fue de mucho agrado haber asistido a este evento, ya que como nueva en este tema, me fue muy útil todo lo que se comentó, y me llevo mucha información para poder llevar a cabo un buen proyecto.

Lic. Rosa Isela Álvarez Flores
Emprendedora



Manejo de Plagas. Análisis de Riesgos, Verificación y Auditoría.

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

Reynaldo de la Cruz Quiroz.
Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey.



Microbiología e Inocuidad de los Alimentos

Se reforzaron algunos conocimientos de normas, así como organismos que ayudan a tener una certificación.

Ing. Cinthia Karina Aguilar Arredondo.
Palsgaard Industrias de México



Razones indispensables para capacitarse con



1. 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.
2. 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.
3. Impulsamos el networking, intercambio de experiencias y buenas prácticas entre empresas participantes.
4. Más de 12,150 Seminarios impartidos.
5. Más de 120, 000 participantes que avalan la calidad de nuestros eventos.
6. Más de 48,950 Empresas capacitadas en México, EEUU y América Latina.
7. Más del 30% de ahorro en costos de capacitación para grupos.
8. Con la modalidad Incompany usted puede llevar cualquiera de nuestros seminarios, cursos o talleres a su empresa.
9. Máxima calidad en organización y servicio.
10. Todos nuestros programas se encuentran registrados ante la STPS, SEP y CONOCER cumpliendo con la normatividad vigente.
11. Herramientas actualizadas y a la vanguardia.





Garantía 100% de satisfacción
de nuestros clientes

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

/ForsuaLatam