

## LISTA CURSOS 2019

### CURSOS CERRADOS

Nº DE HORAS 

#### BUENAS PRÁCTICAS

Buenas Prácticas de Manufactura (GMP)	8
Buenas Prácticas Agrícolas	8
Buenas Prácticas Acuícolas	8
Buenas Prácticas de Laboratorio	8
Buenas Prácticas en Servicios de Alimentación	8

#### PRE REQUISITOS DE SISTEMAS DE INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Planes de Limpieza y Sanitización en Plantas de Alimentos	16
Trazabilidad y Recall en la Industria Alimentaria	8
Manejo de Alérgenos	8
Microbiología de los Alimentos	16
Trazabilidad y Recall en la Industria Alimentaria	16
Fundamentos del Etiquetado Nutricional y su Regulación	8
Control Integrado de Plagas (CIP)	16

#### HACCP

HACCP: Desarrollo y Aplicación según NT 174 y lineamientos GFSI	16
HACCP: Formación de Auditor Interno del Sistema	16
HACCP para industria de Alimento animal	8
Programa de Aseguramiento de Calidad SERNAPESCA	16

#### ESTÁNDARES GFSI

Monitores Ambiental	8
Evaluación de Riesgo desde la Perspectiva de GFSI	8
Food Defense: Interpretación y Aplicación	8
Defensa y Fraude Alimentario	8

#### BRC

Curso Oficial: Conversión del Estándar BRC Food V.7 a V.8	8
Curso Oficial: Interpretación y Análisis BRC Food V.8, Entrenamiento para sitios	16
Curso Oficial BRC: Formación de Auditor Interno para Estándar BRC Food V.8	16
BRC Packaging: Aplicación del Estándar	16
BRC Almacenamiento y distribución: Aplicación del Estándar	16

#### IFS

IFS BROKER V.2: Interpretación y Aplicación del Estándar	16
IFS BROKER V.2: Formación de Auditores Internos	16
IFS BROKER 3: Conversión del Estándar V.2 a V.3	8
IFS FOOD V.6.1: Interpretación y Aplicación del Estándar	16
IFS FOOD V.6.1: Formación de Auditores Internos	16
IFS GLOBAL MARKETS FOOD V.2: Interpretación y Aplicación del Estándar	16
IFS GLOBAL MARKETS FOOD V.2: Formación de Auditores Internos	16
IFS LOGISTICS V.2.2: Interpretación y Aplicación del Estándar	16
IFS LOGISTICS V.2.2: Formación de Auditores Internos	16
IFS PAC SECURE: Interpretación y Aplicación del Estándar	16
IFS PAC SECURE: Formación de Auditores Internos	16
Fundamentos IFS Broker e IFS Logistics	8

#### GLOBAL GAP

GLOBALGAP para Acuicultura	16
GLOBALGAP para cultivos Agrícolas	16
GLOBALGAP para Fabricación de Alimentos para Animales (CFM)	16
GLOBALGAP para Animales	16

#### FSSC 22000

IFSSC 22000 V.5: Conversión del Estándar V.4.1 a V.5	8
FSSC 22000 V.5: Interpretación y Aplicación del Estándar	16
FSSC 22000 V.5: Formación de Auditores Internos	16

#### ISO 22000

ISO22000:2018: Conversión de la norma versión 2005 a 2018	8
ISO22000: Formación de Auditores Internos	16
ISO 22000:2018 Interpretación y Aplicación	16

#### GESTIÓN

Evaluación de Riesgos para Sistemas de Gestión	8
Definición y Manejo de Indicadores de Gestión KPI	8
Manejo de No Conformidades y Acciones Correctivas	8
Gestión de Proveedores Para un Sistema de Gestión	8
Interpretación y Análisis de Sistemas Integrados de Gestión ISO basado en 9001-14001-45001	24

#### CALIDAD

ISO 9001:2015: Formación de Auditores Internos	16
ISO 9001:2015: Interpretación y Aplicación	8 y 16

#### AMBIENTAL

ISO 14001:2015: Interpretación y Aplicación de la Norma	8 y 16
ISO 14001:2015: Formación de Auditores Internos	16

#### SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Conversión OHSAS 18001 a ISO 45001	16
ISO 45001:2018, Interpretación y Aplicación de la Norma	16
ISO 45001:2018, Formación de Auditores Internos	16

#### ENERGÍA

ISO 50001, Formación de Auditores Internos	16
ISO 50001:2018 Interpretación de la Norma	16

#### MUESTREO Y LABORATORIO

ISO 17025:2017, Formación de Auditores Internos	16
Metrología	16
Toma de muestra según NCH43 y NCH44	16

#### INOCUIDAD

Introducción FSMA	8
FSMA PCQI	20
FSMA PSA	8
Procesos Térmicos	16
Cultura de inocuidad bajo principios GFSI	16
Envases y riesgos de migración de elementos	16

#### AMBIENTAL

Aplicación de la Legislación Ambiental	16
Principios de la Ley de Reciclaje	8
SUSPEL + RESPEL	8
*Ciclo de Vida del Producto	

\*La cantidad de horas para su realización se definirá con el cliente.

#### FACILITACIÓN Y COACHING ORGANIZACIONAL

Presentaciones Efectivas	16
Liderazgo y Dirección de Equipos	16
Habilidades de Comunicación para la Supervisión de Equipos	16
Formación de Facilitadores Internos	24
Liderazgo para la Gestión del Cambio	16

#### GESTIÓN DE SISTEMAS

5S: Gestión Visible y Calidad	8
Pensamiento LEAN y gestión de desperdicios en procesos de la industria.	8
Introducción TPM en la Industria Alimentaria	8
Conociendo el Formato A3 para Resolución de No Conformidades	8
Aplicación de Formato A3 para Resolución de No Conformidades	16