



## Abril

Todos los programas cuentan con código Sence

NOMBRE CURSO	HORAS	LÍNEA DE FORMACIÓN	HORARIOS	FECHAS	VALOR	VALOR SOCIO
Interpretación HACCP	16	Inocuidad Alimentaria	09:00 a 13:00	Del 2 al 5	\$190.000	<b>\$152.000</b>
Manejo de Sustancias Peligrosas	8	Medio Ambiente	09:00 a 13:00	4 y 5	\$150.000	<b>\$120.000</b>
Auditor Interno ISO 13485	16	Laboratorio	14:00 a 18:00	Del 8 al 11	\$190.000	<b>\$152.000</b>
Auditor Interno NCh/ISO 17025	16	Laboratorio	09:00 a 13:00	Del 9 al 12	\$190.000	<b>\$152.000</b>
Interpretación del Código de Conducta SMETA	8	Responsabilidad Social	09:00 a 13:00	10 y 11	\$150.000	<b>\$120.000</b>
Interpretación ISO 22000	16	Inocuidad Alimentaria	09:00 a 13:00	Del 11 al 16	\$190.000	<b>\$152.000</b>
Auditor Interno ISO 9001	16	Calidad	14:00 a 18:00	Del 15 al 18	\$190.000	<b>\$152.000</b>
Auditor Interno FSSC 22000 Versión 6.0	16	Inocuidad Alimentaria	14:00 a 18:00	Del 16 al 19	\$190.000	<b>\$152.000</b>
Implementación ISO 45001	24	Seguridad y Salud en el Trabajo	09:00 a 13:00	Del 17 al 24	\$250.000	<b>\$200.000</b>
Auditor Interno ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001.	16	Sistemas Integrados de Gestión	14:00 a 18:00	Del 18 al 23	\$190.000	<b>\$152.000</b>
Buenas Prácticas en Laboratorio	16	Laboratorio	14:00 a 18:00	Del 22 al 25	\$190.000	<b>\$152.000</b>
Cálculo de Huella de Carbono	16	Medio Ambiente	09:00 a 13:00	Del 23 al 26	\$190.000	<b>\$152.000</b>
IFS FOOD Interpretación Versión 8	16	Inocuidad Alimentaria	09:00 a 13:00	Del 23 al 26	\$190.000	<b>\$152.000</b>
Auditor Líder ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001.	40	Sistemas Integrados de Gestión	09:00 a 13:00 y 14:00 a 18:00	Del 24 al 30	\$550.000	<b>\$450.000</b>
Análisis Causa Raíz, acción correctiva y Gestión de Riesgos	8	Gestión del Riesgo	09:00 a 13:00	24 y 25	\$150.000	<b>\$120.000</b>
Interpretación ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001.	16	Sistemas Integrados de Gestión	09:00 a 13:00	Del 25 al 30	\$190.000	<b>\$152.000</b>
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	8	Inocuidad Alimentaria	09:00 a 13:00	29 y 30	\$150.000	<b>\$120.000</b>

## No te pierdas nuestros próximos diplomados

NOMBRE DEL PROGRAMA	HORAS	FECHA
Diplomado en Sistemas Integrados de Gestión	148	3 de abril
Diplomado en Gestión de Residuos y Sustancias Peligrosas en la Industria ISO 45001:2018	135	16 de abril
Diplomado Higiene Industrial y Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo ISO 45001:2018	160	17 de abril
Diplomado en Gestión de la Calidad y Buenas Prácticas en Laboratorios de análisis alimentario NCh- ISO/IEC 17025:2017	164	22 de mayo
Diplomado en Gestión de la Nutrición, Calidad e Inocuidad Alimentaria, aplicada a servicios de alimentación públicos y privados.	136	8 de junio
Diplomado en Higiene Industrial y Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo ISO 45001:2018	160	24 de junio

Para más información contacta a nuestra experta en capacitación



**Katherin Durán**  
Business Executive Consultant

 [katherin.duran@sgs.com](mailto:katherin.duran@sgs.com)

 +56 9 8969 3202

