



Agosto

Todos los programas cuentan con código Sence

NOMBRE CURSO	HORAS	LÍNEA DE FORMACIÓN	HORARIOS	FECHAS	VALOR
Interpretación ISO 9001	8	Calidad	09:00 a 13:00	1 y 2	\$150.000
Auditor Interno HACCP	16	Inocuidad Alimentaria	14:00 a 18:00	Del 5 al 8	\$190.000
Auditor Interno NCh/ISO 17025	16	Laboratorio	09:00 a 13:00	Del 6 al 9	\$190.000
Cultura de Inocuidad Alimentaria	8	Inocuidad Alimentaria	09:00 a 13:00	7 y 8	\$150.000
Interpretación - Continuidad del Negocio ISO 22301	16	Calidad	09:00 a 13:00	Del 8 al 13	\$190.000
Buenas Prácticas de Manufactura	8	Inocuidad Alimentaria	09:00 a 13:00	12 y 13	\$150.000
Implementación ISO 45001	24	Seguridad y Salud en el Trabajo	09:00 a 13:00	Del 21 al 27	\$250.000
Muestreo de aguas residuales y manejo de muestras, en base a la NCh 411/10 y Manual Operativo de la SISS	18	Medio Ambiente	09:00 a 13:30	Del 22 al 27	\$220.000
Auditor Líder ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001.	40	Sistemas Integrados de Gestión	09:00 a 13:00 14:00 a 18:00	Del 26 al 30	\$550.000
Auditor Interno ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001.	16	Sistemas Integrados de Gestión	14:00 a 18:00	Del 27 al 30	\$190.000
IFS FOOD Interpretación Versión 8	16	Inocuidad Alimentaria	09:00 a 13:00	Del 27 al 30	\$190.000
Análisis Causa Raíz, acción correctiva y gestión de riesgos.	8	Gestión del Riesgo	09:00 a 13:00	29 y 30	\$150.000

No te pierdas nuestros próximos diplomados

NOMBRE DEL PROGRAMA	HORAS	FECHA
Diplomado en Gestión de la Nutrición, Calidad e Inocuidad Alimentaria, aplicada a servicios de alimentación públicos y privados.	136	26 de julio
Diplomado en Gestión de Residuos y Sustancias Peligrosas en la Industria basado en ISO 45001:2018	135	1 de octubre
Diplomado en Sistemas Integrados de Gestión	148	2 de octubre
Diplomado en Higiene Industrial y Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo ISO 45001:2018	160	14 de octubre

Para más información contacta a nuestros expertos en capacitación



 cl.contacto@sgs.com

 +56 9 9954 9095

