

Noviembre

• Todos los programas cuentan con código Sence

NOMBRE CURSO	HORAS	LÍNEA DE FORMACIÓN	HORARIOS	FECHAS	VALOR
Interpretación NCh/ISO 17025	16	Laboratorio	09:00 a 13:00	De 3 al 6	\$200.000
Manejo de no conformidades, acciones correctivas y preventivas para Sistemas de Gestión.	8	Calidad	09:00 a 13:00	4 y 5	\$160.000
Cultura de Inocuidad Alimentaria	8	Inocuidad Alimentaria	09:00 a 13:00	4 y 5	\$160.000
Interpretación ISO 9001	8	Calidad	09:00 a 13:00	5 y 6	\$160.000
Metrología industrial y cálculo de la incertidumbre de las mediciones	24	Laboratorio	09:00 a 13:00	Del 5 al 12	\$260.000
Manejo de Sustancias Peligrosas	8	Medio Ambiente	09:00 a 13:00	6 y 7	\$160.000
Metrología Industrial	16	Laboratorio	09:00 a 13:00	Del 10 al 13	\$200.000
Auditor Interno HACCP	16	Inocuidad Alimentaria	14:00 a 18:00	Del 11 al 14	\$200.000
Auditor Interno ISO 9001	16	Calidad	14:00 a 18:00	Del 11 al 14	\$200.000
Implementación NCh/ISO 17025	24	Laboratorio	09:00 a 13:00	Del 12 al 19	\$260.000
Interpretación ISO 14001	16	Medio Ambiente	14:00 a 18:00	Del 13 al 18	\$200.000
Análisis de datos con PowerBI	30	Habilidades Interpersonales	09:00 a 13:20	Del 13 al 21	\$350.000
Auditor Interno ISO 45001	16	Seguridad y Salud en el Trabajo	14:00 a 18:00	Del 17 al 21	\$200.000
Auditor Interno FSSC 22000 Versión 6.0	16	Inocuidad Alimentaria	14:00 a 18:00	17 y 20	\$200.000
Auditor Interno ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001.	16	Sistemas Integrados de Gestión	09:00 a 13:00	Del 18 al 21	\$200.000
Gestión del Riesgo ISO 31000	16	Gestión del Riesgo	09:00 a 13:00	Del 20 al 21	\$200.000
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 28	\$570.000
Manejo de residuos clínicos y hospitalarios - REAS	8	Medio Ambiente	14:00 a 18:00	26 y 27	\$160.000
Higiene e inocuidad para plantas alimentarias	8	Inocuidad Alimentaria	09:00 a 13:00	26 y 27	\$160.000
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	8	Inocuidad Alimentaria	09:00 a 13:00	27 y 28	\$160.000

Para más información
contacta a nuestros expertos en capacitación

✉ cl.contacto@sgs.com

📞 +56 9 9954 9095