

# ENERO 2026

• Todos los programas cuentan con código Sence

NOMBRE CURSO	HORAS	LÍNEA DE FORMACIÓN	HORARIOS	FECHAS	VALOR
Trazabilidad y Recall	8	Inocuidad Alimentaria	De 09:00 a 13:00	5 y 6	\$ 160.000
Gestión de riesgos laborales según el D.S. N°44	8	Seguridad y Salud en el Trabajo	De 09:00 a 13:00	6 y 7	\$ 160.000
Auditor Interno ISO 45001	16	Seguridad y Salud en el Trabajo	De 14:00 a 18:00	Del 13 al 16	\$ 200.000
Interpretación HACCP	16	Inocuidad Alimentaria	De 09:00 a 13:00	Del 13 al 16	\$ 200.000
Cálculo de Huella de Carbono	16	Medio Ambiente	De 09:00 a 13:00	Del 13 al 16	\$ 200.000
Interpretación ISO 9001	8	Calidad	De 09:00 a 13:00	14 y 15	\$ 160.000
Manejo de Sustancias Peligrosas	8	Medio Ambiente	De 09:00 a 13:00	15 y 16	\$ 160.000
Técnicas de auditorías internas según las 5S Kaiser, alineado con la norma ISO 19011.	16	Calidad	De 14:00 a 18:00	Del 19 al 22	\$ 200.000
Auditor Interno ISO 27001	16	Seguridad de la Información	De 14:00 a 18:00	Del 19 al 22	\$ 260.000
Auditor Interno ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001.	16	Sistemas Integrados de Gestión	De 14:00 a 18:00	Del 20 al 23	\$ 200.000
Implementación NCh/ISO 17025	24	Laboratorio	De 09:00 a 13:00	Del 20 al 27	\$ 260.000
Manejo de no conformidades, acciones correctivas y preventivas para Sistemas de Gestión.	8	Calidad	De 09:00 a 13:00	21 y 22	\$ 160.000
Cultura de Inocuidad Alimentaria	8	Inocuidad Alimentaria	De 09:00 a 13:00	22 y 23	\$ 160.000
Auditor Líder ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001.	40	Sistemas Integrados de Gestión	De 09:00 a 13:00 y de 14:00 a 18:00	Del 26 al 30	\$ 570.000
Buenas Prácticas en Laboratorio	16	Laboratorio	De 14:00 a 18:00	Del 27 al 30	\$ 200.000
Interpretación ISO 45001	8	Seguridad y Salud en el Trabajo	De 09:00 a 13:00	29 y 30	\$ 160.000

Para más información  
contacta a nuestros expertos en capacitación

✉ cl.contacto@sgs.com

📞 +56 9 9954 9095