



CALENDARIO DE CURSOS TEAM JOB CAPACITACION PRESENCIALES

Fortaleciendo la Cultura en Capacitación



2020		
ÁREA TEMÁTICA		HORAS
NORMATIVAS Y HERRAMIENTAS DE GESTIÓN	Interpretación y Análisis de la Norma ISO 9001:2015	16
	Formación de Auditores Internos de la Norma ISO 9001:2015	16
	Actualización de la Norma ISO 9001:2015	8
	Gestión de No Conformidades y Acciones Correctivas	8
	Implementando un Sistema para el Control y Gestión de Proveedores	16
	Evaluación de Riesgos para Sistemas de Gestión de Calidad	16
	Implementando un Sistema para el Control y Gestión de Proveedores	8
MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD - SALUD OCUPACIONAL	Habilidades Para La Interpretación de los Sistemas Integrados de Gestión según Las Normas ISO 9001 – ISO 14001 & OHSAS 18001 (ISO 45000)	16
	Formación de Auditores Internos de los Sistemas Integrados de Gestión según Las Normas ISO 9001 – ISO 14001 & OHSAS 18001 (ISO 45000)	16
	Habilidades Para La Implementación De La Norma ISO 14001:2015	16
	Habilidades Para La Implementación De La Norma OHSAS 18001:2007	16
	Manejo de Residuos Peligrosos, DS 148	8
	Actualización de la Norma ISO 14001:2015	8
	Interpretación de la Norma ISO 45001	8
	Legislación Ambiental	8
SISTEMAS DE INOCUIDAD	Buenas Prácticas de Elaboración y/o Manipulación (BPE-BPM) en la Industria de Alimentos	8
	Controles para el Manejo Integrado de Plagas (MIP)	8
	Prevención y Control de Alérgenos para la Industria de Alimentos	8
	Limpieza y Sanitización en la Industria Alimentaria	16
	Procedimientos Operacionales de Sanitización según Normativa Sernapesca	8
	Habilidades para la Interpretación del Sistema HACCP según Normativa Sernapesca	16
	Higiene e Inocuidad en el Servicio de Alimentación: ServSafe	16
	Desarrollo e Implementación del Sistema HACCP / NCh 2861 / NT 174	16
	Controles Preventivos para FSMA	16
	Interpretación y Análisis de la Norma ISO 22000	16
	Interpretación y Análisis de La Norma FSSC 22000	16
	Interpretación y Análisis del Estándar BRC Vs8	16
	Interpretación y Análisis del Estándar International Feature Standard IFS Food	16
	Formación de Auditores Internos de HACCP / NCh 2861 / NT 174	16
	Formación de Auditores Internos del Estándar FSSC 22000	16
	Formación de Auditores Internos del Estándar BRC Vs8	16
	Formación de Auditores Internos del Estándar IFS	16
Trazabilidad y Recall para la Industria de Alimentos	8	
Defensa y Fraude en la Industria de Alimentos	8	
Validación del Sistema HACCP / NCh 2861 / NT 174	8	
LABORATORIOS	Buenas Prácticas de Laboratorio	8
	Interpretación y Análisis de la Norma ISO 17025	8
	Formación de Auditores Internos de la Norma ISO 17025	8
HABILIDADES PERSONALES	Buenas Prácticas de Almacenamiento y Distribución de Productos Farmacéuticos según Norma Técnica 147	8
	Negociación, Liderazgo, Comunicación	8 - 16
	Supervisión de Equipos de Trabajo	8 - 16

FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA EN CAPACITACIÓN

CONTACTO
 Tel: (+569) 7333 6798
 (+56 9) 48683682
 contacto@teamjob.cl
 www.teamjob.cl