

Código	Nombre Curso	Horas
1237943455	Análisis Y Aplicación De Norma Iso 17025 Para Laboratorios	16
1237943463	Etiquetado Nutricional, Nueva Normativa	8
1237943476	Actualización Norma Iso 9001:2015	16
1237943508	Auditorías Internas De Calidad E Inocuidad Para La Industria Alimentaria, Según Iso 19011, Bpm Y Haccp	16
1237943619	Mejora Continua Del Sistema Haccp	8
1237943625	Actualización Norma Iso 9001:2015	8
1237943705	Evaluación Y Gestión De Proveedores De La Industria De Alimentos Y Envases	8
1237943706	Validación Y Verificación Del Plan Haccp	8
1237943887	Implementación De Buenas Prácticas Agrícolas Según Protocolo Globalgap	16
1237944438	Sistema De Seguridad Alimentaria Según Fssc 22000 (Iso 22000+Pas 223)	16
1237944447	Técnicas Para El Trabajo En Equipo	8
1237944484	Analisis Y Aplicación Del Protocolo British Retail Consortium (Brc V7)	16
1237944648	Técnicas De Buenas Prácticas De Manipulación En La Industria De Envases	8
1237945834	Técnicas De Seguridad En La Cadena De Suministros Según Iso 28000	8
1237945836	Técnica Para La Implementación De Buenas Prácticas En Los Procesos De Almacenamiento Y Distribución.	16
1237945838	Liderazgo Efectivo	8
1237945891	Técnicas De Buenas Prácticas De Manipulación	8
1237945943	Técnicas De Manejo De No Conformidades, Acciones Correctivas Y Preventivas	8
1237946047	Auditoría Interna Para Los Sistemas Integrados De Gestión De Calidad, Ambiental Y De Salud Ocupacional	16
1237946187	Análisis De Métodos Rápidos Y Clásicos En La Microbiología De Alimentos: Su Aplicación En La Industria Alimentaria	8
1237952224	Desarrollo E Implementación Del Sistema Haccp Basado En La Nch 2861:2011	20
1237955957	Analisis Y Aplicación Del Protocolo Brc Packaging V5	16
1237956068	Food Defense Para La Industria Alimentaria	8
1237956204	Actualizacion Norma Iso 14001 Version 2015	8
1237957357	Gestión Y Manejo De Alérgenos En La Industria De Alimentos	8



Código	Nombre curso	Horas
1237959546	Tecnicas Para La Interpretacion De Los Requisitos Iso/lec 17020 " Evaluacion De La Conformidad. Requisitos Para El Funcionamiento De Diferentes Tipos	16
1237959557	Analisi Y Aplicacion De Sistema Haccp Segun Norma Chilena 2861:2011	16
1237959918	Interpretación De La Norma Iso 31000 Gestión De Riesgos	8
1237960191	Analisis Para La Interpretacion De Norma Ifs Food 66	16
1237960333	Tecnicas Para La Evaluacion De Proyectos	16
1237960498	Actualizacion Norma Chilena 2728:2015	16
1237961437	Analisis Y Aplicacion De Norma Iso 9001:2015	16
1237961471	Auditorías Internas De Calidad E Inocuidad Para La Industria Alimentaria, Según Iso 19011	16
1237962354	Fundamentos De Trazabilidad Y Retirada De Productos (Recall) En La Industria Alimentaria Y De Envases	8
1237962774	Servicio De Atención Al Cliente	8
1237964998	Supervisión De Buenas Prácticas De Manufactura	8
1237965561	Implementación De Higiene Industrial Y Aplicación Del Decreto N° 594	8
1237965601	Principios De Coordinacion De Sistemas De Gestion De Calidad Segun Iso 9001:2015	24
1237966299	Técnicas De Manejo De Sustancias Peligrosas	8
1237966309	Técnicas De Conducción Segura De Vehículos Convencionales	8
1237966602	Tecnicas De Inspección Y Análisis De Gnl	16
1237966674	Tecnicas De Gestion De La Norma 3262 Igualdad De Género Y Conciliacion	16
1237967701	Actualización De La Norma Fssc 2000 Versión 4 (16 Horas) Y Su Programa De Pre Requisitos Iso/Ts 22002-1:2009.	16
1237967895	Herramientas Técnicas De Auditoria En Sistemas Integrados De Gestión	40
1237967914	Aplicación De Sistemas Oleohidráulicos	16
1237971299	Técnicas De Ventas Y Servicio Al Cliente	12
1237971491	Técnicas De Comunicación Efectiva	16

