

Área de Capacitación	Modalidad	Actividad de Capacitación (curso)	Necesidades que cubre	Orientado a
INOCUIDAD	Presencial y Autoinstrucción	<p>Técnicas de Higiene y Manipulación de Alimentos.</p> <p>Buenas Prácticas en la Manipulación de alimentos (BPM)</p> <p>Buenas Practicas Agrícolas (BPA)</p>	<p>Mejora los conocimientos, habilidades y hábitos de las personas que elaboran y/o manipulan alimentos en toda la cadena productiva (desde la recepción de materias primas hasta la distribución del producto final del producto la entrega del servicio de alimentación.</p>	<p>Manipuladores de alimentos en general, Bodegueros, Garzones y en general cualquier persona que en contacto directo e indirecto en un proceso productivo para asegurar la inocuidad del alimento.</p>

Área de Capacitación	Modalidad	Actividad de Capacitación (curso)	Necesidades que cubre	Orientado a
INOCUIDAD	Presencial y Autoinstrucción	Cumplimiento de los requerimientos de capacitación establecidos por las Normas de Inocuidad implementada en una empresa (HACCP, BRC, ISO 22000, IFS, FSSC 22000)	Cumple con la capacitación solicitada por las casas certificadoras para mantener activa la certificación del sistema de Calidad, Seguridad e Inocuidad según corresponda	Manipuladores de alimentos en general, Bodegueros, Garzones y en general cualquier persona que en contacto directo o indirecto en un proceso productivo para asegurar las exigencias de la Norma Implementada

Área de Capacitación	Modalidad	Actividad de Capacitación (curso)	Necesidades que cubre	Orientado a
INOCUIDAD	Presencial y Autoinstrucción	Formación de Auditores Internos de Calidad	Fortalece o crea las competencias necesarias para auditar un sistema de calidad o inocuidad en empresas que dispongan de alguna Norma Implementada o por Implementar	Personal de la empresa que requiera formarse como Auditor Interno de Calidad
Área de Capacitación	MODALIDAD	Actividad de Capacitación (curso)	Necesidades que cubre	Orientado a
CALIDAD, SEGURIDAD, SALUD LABORAL Y MEDIOAMBIENTE	Presencial	Gestión para el Aseguramiento de la Calidad <ul style="list-style-type: none"> • ISO 9001-2015, • ISO 14001-2015 • OSHAS 18000 • ISO 45001 	Incorpora conocimientos sobre los alcances de las Normas de Calidad implementadas o por implementar en una empresa	Todos los colaboradores de la empresa que requieran conocer los alcances y como les impacta en su trabajo la Norma de Calidad Implementada o por implementar en su empresa

Área de Capacitación	Modalidad	Actividad de Capacitación (curso)	Necesidades que cubre	Orientado a
INOCUIDAD	Presencial y Autoinstrucción	Formación de Auditores Internos de Calidad	Fortalece o crea las competencias necesarias para auditar un sistema de calidad o inocuidad en empresas que dispongan de alguna Norma Implementada o por Implementar	Personal de la empresa que requiera formarse como Auditor Interno de Calidad

Área de Capacitación	Modalidad	Actividad de Capacitación (Curso)	Necesidades que cubre	Orientado a
SALUD OCUPACIONAL	Presencial y Autoinstrucción	Autocuidado	Mejora la Salud física y mental de los colaboradores e incorpora técnicas para prevenir enfermedades y mejorar la productividad en el trabajo	Todos los colaboradores de la empresa en todos los cargos y niveles jerárquicos

Área de Capacitación	Modalidad	Actividad de Capacitación (Curso)	Necesidades que cubre	Orientado a
<p>PSICOLOGÍA LABORAL</p>	<p>Presencial y Autoinstrucción</p>	<p>Manejo y Resolución de Conflictos</p>	<p>Mejorar la relaciones interpersonales y el clima laboral</p>	<p>Todos los colaboradores de la empresa en todos los cargos y niveles jerárquicos</p>

Área de Capacitación	Modalidad	Actividad de Capacitación (Curso)	Necesidades que cubre	Orientado a
COMUNICACIÓN, LIDERAGO Y TRABAJO EN EQUIPO	Presencial y Autoinstrucción	Construcción de Cultura de Trabajo Colaborativo	Mejorar la sinergia de los equipos de trabajo desde el punto de vista colaborativo del trabajo basado en objetivos	Todos los colaboradores de la empresa en todos los cargos y niveles jerárquicos