ADSiG

Análisis y Desarrollo de Soluciones en Gestión S.C.

Calendario de cursos 2024

CURSOS ABIERTOS

Debido a la situación actual de la emergencia sanitaria derivada por el COVID-19 todos nuestros cursos presenciales abiertos fueron suspendidos hasta asegurar que las condiciones sean las adecuadas para retomar estas actividades. En cuanto las condiciones sean adecuadas se programaran fechas de impartición.

CURSOS CERRADOS

Para mayor información sobre cursos impartidos en sus instalaciones, envíe un correo a contacto@sig.mx. Es importante mencionar que esta impartición esta sujeta a las recomendaciones y prácticas emitidas por las instituciones de salud para el desarrollo de actividades en espacios cerrados.

ADSiG

Análisis y Desarrollo de Soluciones en Gestión S.C.

CURSOS PRESENCIALES

Lista de cursos en modalidad presencial

ADSiG
Análisis y Desarrollo de Soluciones en Gestión S.C.

INOCUIDAD ALIMENTARIA

- ✓ NOM-251-SSA1-2009
- ✓ Interpretación de los requisitos de la norma ISO 22000:2018
- ✓ Interpretación de los requisitos de la norma ISO/TS 22002-1:2009
- ✓ Interpretación de los requisitos de la norma ISO/TS 22002-2:2013
- ✓ Interpretación de los requisitos de la norma ISO/TS 22002-3:2011
- ✓ Interpretación de los requisitos de la norma ISO/TS 22002-4:2013
- ✓ Interpretación de los requisitos de la norma ISO/TS 22002-6:2016
- ✓ HACCP Básico Alliance
- ✓ HACCP Avanzado Alliance
- ✓ Cambios del Esquema FSSC 22000 Ultima Versión
- ✓ Introducción al Esquema FSSC 22000
- ✓ Interpretación del Esquema FSSC 22000
- ✓ Formación de Auditores Internos FSSC 22000
- ✓ Formación de Auditor Líder FSSC 22000
- ✓ Defensa de los alimentos (Food Defense)
- ✓ Fraude alimentario (Food Fraud)
- ✓ SQF
- ✓ FSMA (Controles preventivos de Alimentos para Humanos)
- ✓ Curso Básico en Diseño Higiénico
- ✓ Interpretación de la norma BRC – Food
- ✓ NOM-256-SSA1-2011
- ✓ Diseño, implementación y mantenimiento de un programa integral de control de plagas
- ✓ Manejo Higiénico de los Alimentos
- ✓ Cultura de inocuidad

GESTIÓN DE CALIDAD

- ✓ Herramientas básicas de calidad
- ✓ Indicadores de procesos
- ✓ Six Sigma
- ✓ 5 S's
- ✓ Mapeo de procesos
- ✓ Introducción a la calidad e ISO 9000
- ✓ Interpretación de los requisitos de la norma ISO 9001:2015
- ✓ Interpretación de los requisitos de la norma ISO 9001:2015 y Metodología para la gestión del riesgo
- ✓ Formación de auditores internos bajo la norma ISO 19011:2018
- ✓ Mejora continua

SISTEMAS INTEGRADOS

- ✓ HSEQ
- ✓ PAS 99

SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

- ✓ Identificación de peligros y evaluación de riesgos de seguridad y salud en el trabajo
- ✓ Legislación en Seguridad y Salud en le trabajo
- ✓ Interpretación de los requisitos de la norma ISO 45001:2018
- ✓ NOM-035-STPS -2018
- ✓ NOM-019-STPS-2011

GESTIÓN AMBIENTAL

- ✓ Legislación ambiental
- ✓ Interpretación de los requisitos de la norma ISO 14001:2015
- ✓ Control Operacional (Métodos de control de la contaminación de agua, aire y suelo)
- ✓ Análisis y Evaluación de aspectos ambientales
- ✓ Riesgos ambientales
- ✓ Indicadores de desempeño ambiental
- ✓ Manejo de Residuos Peligrosos

RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL

- ✓ Interpretación de los requisitos de la norma ISO 26000:2010
- ✓ Introducción a SMETA

GESTIÓN DEL RIESGO

- ✓ Gestión del riesgo (Interpretación de la norma ISO 31000:2018)

TECNOLOGÍA APLICADA A LAS EMPRESAS

- ✓ Manejo de Equipo Creston
- ✓ Configuración y diseño básico de equipo de control Creston
- ✓ Configuración y diseño básico de equipo de control AMX

PROTECCION DE LA INFORMACION

- ✓ Interpretación de los requisitos de la norma ISO 27001:2022

ADSiG

Análisis y Desarrollo de Soluciones en Gestión S.C.

CURSOS ONLINE

CURSOS ABIERTOS ONLINE

- ✓ Para inscribirse a nuestros cursos online en la fecha programada de nuestro calendario, envíe un correo a cursosonline@sig.mx solicitando la ficha de inscripción.

- ✓ Confirmamos la apertura de nuestros cursos 4 días hábiles antes de la fecha anunciada en el calendario.

CURSOS CERRADOS ONLINE

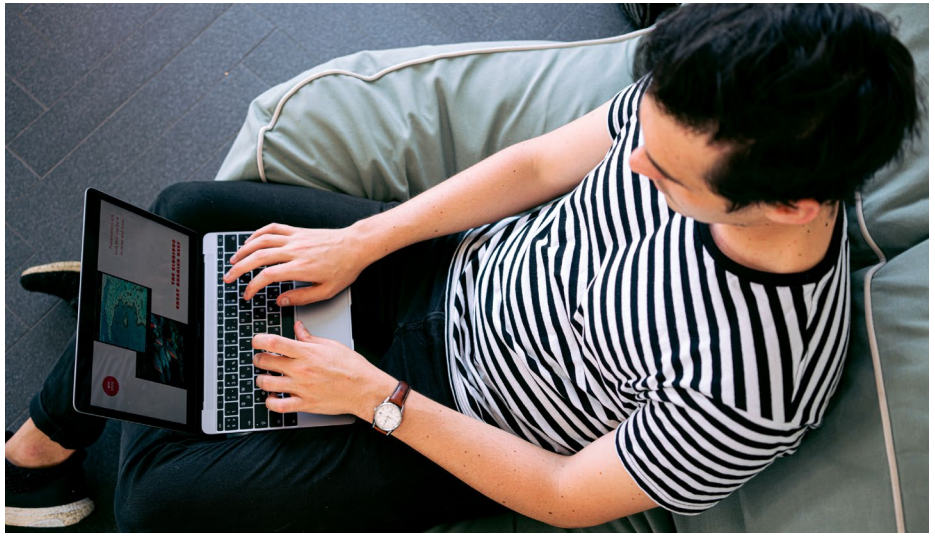
- ✓ Para mayor información sobre cursos impartidos a un grupo especifico de participantes o de su propia empresa, envíe un correo a cursosonline@sig.mx

CURSOS ONLINE

Nuestros cursos online se imparten en dos opciones:

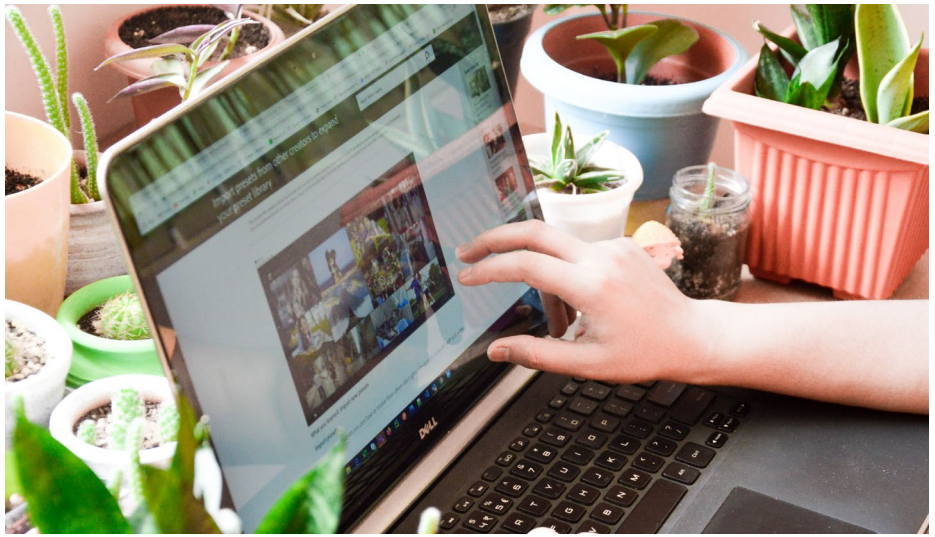
Cursos online interactivos:

Todas las sesiones son interactivas entre los participantes y el instructor.



Cursos online grabados:

El participante consulta los videos de cada tema y se cuenta con sesiones programadas con el instructor para resolver dudas.



Una vez finalizado el curso online usted tiene un servicio gratuito que consiste en 4 horas de asesoría virtual (remota) si requiere ayuda en temas de la capacitación tomada, con una vigencia de 3 meses a partir del cierre del curso. Estas 4 horas se acuerdan previamente.

Lista de cursos en modalidad online

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Interpretación de la norma ISO 22000:2018
- Global Markets Programme
- NOM-251-SSA1-2009
- HACCP Básico
- HACCP Avanzado
- Curso/Taller Fraude alimentario
- Curso/Taller Defensa de los alimentos
- Trazabilidad y Recall
- Curso/Taller ¿Como formalizar Prerrequisitos (PPR)?
- Manejo Higiénico de los alimentos
- Cultura de inocuidad
- Cambios del esquema FSSC 22000 V6
- Interpretación del esquema FSSC 22000 V6

GESTIÓN DE CALIDAD

- Mapeo de procesos
- Interpretación de la norma ISO 9001:2015
- Gestión de riesgos
- Acciones correctivas
- Formación de Auditores Internos
- Herramientas estadísticas

SEGURIDAD Y SALUD DE LOS EMPLEADOS

- NOM-019-STPS-2011
- NOM-030-STPS-2009
- NOM-035-STPS-2018

PROTECCION DE LA INFORMACION

- Interpretación de los requisitos de la norma ISO 27001:2022

RESPONSABILIDAD SOCIAL

- Introducción a SMETA

ADSiG
Análisis y Desarrollo de Soluciones en Gestión S.C.

Calendario de Cursos online interactivos 2024

FECHAS DE INICIO												
CURSO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
HACCP BASICO ALLIANCE *(16 hrs)*	11 y 12		7 y 8		2 y 3		4 y 5		5 y 6		7 y 8	
HACCP AVANZADO ALLIANCE *(16 hrs)*		1 y 2		4 y 5		6 y 7		1 y 2		10 y 11		5 y 6
INTERPRETACION ISO 22000:2018 *(16 hrs)*	8 y 9		4 y 5		6 y 7		8 y 9		3 y 4		14 y 15	
CURSO/TALLER DEFENSA DE LOS ALIMENTOS *(8 hrs)*		19		22		24		19		21		9
CURSO/TALLER FRAUDE ALIMENTARIO *(8 hrs)*	24		26		20		24		23		27	
CURSO/TALLER ¿Cómo FORMALIZAR PRERREQUISITOS? *(8 hrs)*		12		15		17		5		14		10

ADSiG
Análisis y Desarrollo de Soluciones en Gestión S.C.

Calendario de Cursos online interactivos 2024

FECHAS DE INICIO												
CURSO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
TRAZABILIDAD Y RECALL *(8 hrs)*	15		11		13		15		9		13	
CULTURA DE INOCUIDAD *(8 hrs)*		15		19		3		9		16		11
NOM-251-SSA1-2009 *(16 hrs)*	30 y 31		18 y 19		16 y 17		17 y 18		18 y 19		21 y 22	
INTERPRETACION ISO 9001:2015 *(16 hrs)*		8 y 9		10 y 11		11 y 12		7 y 8		3 y 4		16 y 17
MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS *(8 hrs)*	17		22		17		19		20		18	
FORMACION DE AUDITOR INTERNO *(16 hrs)*		26 y 27		25 y 26		20 y 21		15 y 16		30 y 31		18 y 19

ADSiG
Análisis y Desarrollo de Soluciones en Gestión S.C.

Calendario de Cursos online interactivos 2024

FECHAS DE INICIO												
CURSO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
CAMBIOS DEL ESQUEMA FSSC 22000 V6 *(12 hrs)*	18 y 19		12 y 13		8 y 9		11 y 12		26 y 27		4 y 5	
INTERPRETACION DEL ESQUEMA FSSC 22000 V6 *(32 hrs)*		5 - 7		1 - 3		26 - 28		21 - 23		23 - 25		2 - 4
INTERPRETACION DE LOS REQUISITOS DE LA NORMA ISO 27001:2022 *(16 hrs)*	25 y 26		14 y 15		23 y 24		22 y 23		12 y 13		11 y 12	
NOM-019-STPS-2011 COMISIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE *(8 hrs)*		13		17		3		26		9		20
INTRODUCCION A SMETA *(8 hrs)*	22		25		27		1		30		25	

Nuestros medios de contacto

ADSiG

Análisis y Desarrollo de Soluciones en Gestión S.C.

contacto@sig.mx

cursosonline@sig.mx

/ADSiG_Mexico

ADSiG

ADSiG

ADSiG