



Análisis y Desarrollo de Soluciones en Gestión S.C.

Calendario de cursos 2021



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.





Análisis y Desarrollo de Soluciones en Gestión S.C.

CURSOS PRESENCIALES



Lista de cursos en modalidad presencial



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 Última Versión
- ✓ Esquema FSSC 22000 para ejecutivos
- ✓ 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

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
- ✓ Taller de trabajo en equipo

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 el trabajo
- ✓ Interpretación de los requisitos de la norma ISO 45001:2018
- ✓ NOM-035-STPS -2018

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



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 específico 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.


teach:able

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
- Fraude alimentario
- Defensa de los alimentos
- Trazabilidad y Recall
- Desarrollo de Prerrequisitos (PPR)
- Manejo Higiénico de los alimentos
- Cambios del esquema FSSC 22000 V5.1
- Interpretación del esquema FSSC 22000 V5.1

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



Calendario de Cursos online interactivos 2021

FECHAS DE INICIO												
CURSO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
HACCP BASICO ALLIANCE 	11		8		3		5		6		8	
HACCP AVANZADO ALLIANCE 		1		12		14		9		11		3
INTERPRETACION ISO 22000:2018	18		15		10		12		13		15	
DEFENSA DE LOS ALIMENTOS		8		19		21		16		18		6
FRAUDE ALIMENTARIO	25		22		17		19		20		22	
MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS		11		26		28		23		25		13
TRAZABILIDAD Y RECALL	21		29		24		26		27		29	
INTERPRETACION ISO 9001:2015		17		14		16		11		13		1

Calendario de Cursos online interactivos 2021

FECHAS DE INICIO												
CURSO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
FORMACION DE AUDITOR INTERNO	13		10		12		14		8		3	
MAPEO DE PROCESOS		24		21		23		18		20		8
INTRODUCCION A SMETA	27		17		19		21		22		10	
NOM-251-SSA1-2008				14		16		16		13		13
CAMBIOS DEL ESQUEMA FSSC 22000 V5.1			25	29	27	24						
INTERPRETACION DEL ESQUEMA FSSC 22000 V5.1					24	28	26	30	27	25	22	6

Nuestros medios de contacto



Análisis y Desarrollo de Soluciones en Gestión S.C.



contacto@sig.mx

cursosonline@sig.mx



[/ADSiG_Mexico](https://twitter.com/ADSiG_Mexico)



[ADSiG](https://www.linkedin.com/company/ADSiG)



[Adsig1](https://www.snapchat.com/add/adsig1)



[ADSiG](https://www.facebook.com/ADSiG)



[ADSiG](https://www.youtube.com/channel/UC...)

