

CENTRO DE CAPACITACIÓN INTEGRAL NORMEX

EL ÉXITO COMO CONSECUENCIA DE LA PREPARACIÓN



**CALENDARIO
DE
CURSOS
2023**

TIPOS DE CURSO

Curso In Company

Estos cursos pueden ser impartidos en las instalaciones del cliente o en las instalaciones de NORMEX, dependiendo de las necesidades que esté tenga. Al ser cerrado el curso es más específico y enfocado a su empresa, retomando ejemplos para adaptarlos a las problemáticas o situaciones que pudiera tener dentro de su empresa. Una de las principales ventajas es el poder capacitar a todo el personal que necesita tener estos conocimientos, además de que el costo de los cursos en grupo es menor al individual.

Curso abierto

Estos son llevados a cabo dentro de las instalaciones de NORMEX. Al ser abierto acuden personas de diversas empresas, por lo tanto, los contenidos son más generales. A cada participante se le proporciona el material que utilizará dentro del curso, coffee break, además de una constancia de participación



CERTIFICACIÓN EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

Nombre del Curso	Duración	
	Horas	Días
Análisis de riesgos	16	2
Formación de auditores internos	24	3
Formación de auditores internos líderes	16	2
Formación de auditores internos líderes para un sistema de gestión integral	16	2
Mapeo de procesos	16	2
Interpretación de la norma ISO 9001:2015	16	2
Interpretación de la norma ISO 14001:2015	16	2
Interpretación de la norma ISO 21001:2018	16	2
Legislación en seguridad y salud en el trabajo	16	2
Acciones correctivas	8	1
Responsabilidades de alta dirección en un sistema de gestión	5	1
Legislación ambiental	8	1
Identificación y redacción de hallazgos de auditores	8	1

GESTIÓN DE LA ENERGÍA

Nombre del Curso	Duración	
	Horas	Días
Norma internacional ISO-50001-ENERGY MANAGEMENT SYSTEM	8	1
Sistema de gestión de energía: línea base y auditorías energética	8	1
Los procesos y su optimización en el ahorro de energía	8	1
Herramientas estadísticas para sistemas de gestión de energía	8	1
Mapeo de procesos de un sistema de gestión ISO 50001	8	1
Legislación en materia de energía	8	1
Auditoría internas a los sistemas de gestión de energía	8	1

CERTIFICACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

Nombre del Curso	Duración	
	Horas	Días
Calidad y seguridad alimentaria HACCP	16	2
Análisis e interpretación de los requisitos de la Norma NOM-251-SSA1-2009	8	1
Análisis e interpretación de los lineamientos del código internacional de prácticas recomendado cac/rcp1-1969, rev. 4 (2003) Del codex alimentarius	16	2
Auditorías internas a los sistemas HACCP	16	2
Análisis e interpretación de la Norma ISO 22000:2018	16	2
Auditorías internas a los sistemas de gestión de la inocuidad	16	2
Análisis e interpretación de los requisitos de la norma NMX-F-610-NORMEX-2002 alimentos y disposiciones técnicas para la prestación de servicios en materia de desinfección y control de plagas	8	1
Sistemas de reducción de riesgos de contaminación	6	1
Buenas prácticas agrícolas	8	1
Buenas Prácticas de Manufactura bajo la NOM-251-SSA1-2009	8	1
Buenas prácticas Agrícolas (BPA).	8	1
HACCP Básico	16	2

Nombre del Curso	Duración	
	Horas	Días
Taller de elaboración de Análisis y Evaluación de Riesgos para Unidades de Producción y Empaque	8	1
HACCP Avanzado (buscar alianza para darlo con el sello de la alianza)	16	2
Fraude Alimentario (food fraud)	6	1
Defensa De Los Alimentos (Food Defense)	6	1
GLOBALG.A.P: Actualización de la versión 5.3 a la v.5.4 GFS	8	1
Interpretación de los requisitos del estándar Global G.A.P. v5.4 GFS	24	3
Requisitos para la evaluación del Programa GFSI GLOBALMARKETS (Global Markets Food) básico y /o intermedio.	8	1
Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) alineado a los requisitos Primus GFS y GLOBALG.A.P.	8	1
Buenas Prácticas de Manejo en la producción primaria (BPM)	8	1
Salud y Seguridad del Personal: Uso correcto del Equipo de Protección Personal	8	1
Buen uso y manejo de plaguicidas (otra opción de nombre: Buen uso y manejo de insumos fitosanitarios)	8	1
Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	8	1
Implementación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) Curso sin reconocimiento oficial	16	2
Enfoque a la PSA para cumplimiento con FSMA	8	1
Formación de Auditores Internos ISO 19011: 2018 con Enfoque Agrícola	24	3
Codex Alimentarius, Principios Generales De Higiene De Los Alimentos Cxc 1-1969	8	1
FSSC 22000 VERSIÓN 5.1	16	2


LABORATORIO DE ENSAYOS PARA ENVASES Y EMBALAJES



Nombre del Curso	Duración	
	Horas	Días
Certificación de "UN" para los envases y embalajes que contendrán sustancias peligrosas	6	1
Certificación "UN" para cajas de cartón corrugado destinado a contener sustancias peligrosas	6	1
Certificación de "UN" para los envases y embalajes construido con acero y plástico, destinado a contener sustancias peligrosas	6	1

VERIFICACIÓN DE ETIQUETADO DE INFORMACIÓN COMERCIAL

Nombre del Curso	Duración	
	Horas	Días
NOM-051-SCFI/SSAI-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial sanitaria	16	2
Modificación a la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSAI-2010	8	1
NOM-142-SSAI/SCFI-2014 Bebidas alcohólicas. especificaciones sanitarias. etiquetado sanitario y comercial	8	1
NOM-020-SCFI-1997. Información comercial etiquetado de cueros y pieles curtidas	4	1
NOM-004-SCFI-2006 Información comercial-etiquetado de productos textiles, prendas de vestir, sus accesorios y ropa de casa	4	1
NOM-050-SCFI-2004 Información comercial-etiquetado general de productos	5	1
NOM-141-SSAI/SCFI-2012 Etiquetado para productos cosméticos pre- envasados. etiquetado sanitario y comercial	5	1



VERIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS DISTINTIVO H

Nombre del Curso	Duración	
	Horas	Días
Buenas prácticas en manufacturas en alimentos	8	1
Buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos a la NOM-251-SSA1-2009	8	1



DESARROLLO ORGANIZACIONAL

Nombre del Curso	Duración	
	Horas	Días
Servicio al Cliente	8	1
Negociación Efectiva	8	1
Manejo de Conflictos	8	1
Comunicación Asertiva	8	1
Inteligencia Emocional en los Negocios	8	1
Liderazgo Estratégico	10	2
Redacción de Documentos	10	2
Administración del Tiempo	10	2
Desarrollo de Competencias Gerenciales	10	2
Motivación Empresarial	10	2
Toma de Decisiones de Análisis de Problemas	10	2
Calidad En El Servicio	10	2



MÁS INFORMACIÓN
capacitacion@normex.com.mx



@Normexc



www.normex.com.mx