



OFERTA ANUAL CURSOS Y TALLERES 2019 Primer Semestre

Estimado cliente; para nuestros Cursos y Talleres tome en cuenta:

- ✚ Eventos Cerrados:** Debe solicitarlos directamente a Integra en cualquier época del año.
- ✚ Eventos Abiertos:** Disponibles al público en las fechas planificadas.

Integra Consultoría se reserva el derecho de modificar las fechas de los cursos y talleres de acuerdo a disponibilidad y demanda.

PROGRAMACION CURSOS 2019

CURSOS ABIERTOS				
Estos Cursos también pueden ser realizados bajo la modalidad "cerrada". Solicite mayor información y monto de inversión a: info@integra.com.bo o llame al teléfono: 591 (3) 3398180				
TEMA	CODIGO	LUGAR	FECHA	
			Semestre I	Semestre II
Interpretación Requisitos Normativos ISO 9001:2015. Incluye Norma ISO 9002 Especificaciones Técnicas	A8	La Paz	14,15-03	
Audidores Internos de la Calidad (ISO 9001:2015 - ISO 19011) y Operador Económico Autorizado, OEA V3. NUEVO CURSO	A9	Santa Cruz	18,19,20-04	
Programa Libre de Gluten NUEVO CURSO	L2	La Paz	22,23-04	
Audidores Internos Sistema Integrado de Gestión Calidad, Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente (ISO 9001, ISO 14001 – ISO 45001:2018). Asociado a ISO 19011:2018 NUEVO CURSO	B1, C1	La Paz	9,10-05	
		Santa Cruz	16,17-05	
		Cochabamba	23,24-05	
Taller ISO 19001:2018 Gerenciamiento de Auditorias NUEVO CURSO	A10	Santa Cruz	15-06	
		La Paz	29-06	
Fraude y Defensa Alimentaria. Evaluación de Amenazas, TACCP. Conforme PAS 92:2017 y BRC	L5	Santa Cruz	26,27-06	

OFERTA DE CURSOS CERRADOS 2019

Solicite a Integra el Contenido detallado de cada curso.

TITULO	CODIGO	TITULO	CODIGO
A. AREA: CALIDAD		C. AREA: MEDIO AMBIENTE	
Audidores Internos de la Calidad (ISO 9001:2015 - ISO 19011)	A1	Audidores Internos de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente (ISO 14001 – ISO 45001)	C1
Análisis de Procesos e Indicadores	A2	Actualización de Audidores Internos de Sistemas de Gestión Medio Ambiental	C2
Herramientas de Calidad	A3	Identificación y Actualización de Requisitos Legales para Seguridad, Salud y Medio Ambiente	C3
Control Estadístico de los Procesos	A4	Introducción a la Gestión Ambiental	C4
Sistema de Atención al Cliente y Gestión de Reclamos	A5	Identificación de aspectos e impactos ambientales en la industria	C5
Actualización de Audidores Internos de Sistemas de Gestión de Calidad	A6	Cuantificación de emisiones de gases de Efecto Invernadero NUEVO CURSO	C6

Introducción a la Calidad	A7	D. AREA: RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA	
Interpretación Requisitos Normativos de la nueva ISO 9001:2015. Incluye Norma ISO 9002 Especificaciones Técnicas	A8	Fundamentos de Responsabilidad Social Empresarial	D1
		Audidores Internos de Responsabilidad Social (SA 8000)	D2
B. AREA: SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL		Elaboración de Memorias de Sostenibilidad	D3
Audidores Internos de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente (ISO 14001 - OHSAS 18001)	B1	E. AREA: ALIMENTOS Y FARMACEUTICA	
Manejo Defensivo	B2	Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Operativos Estandarizados, POES según ISO/TS 22002-1 Industrias de Alimentos	E1
Actualización de Audidores Internos de Sistemas de Gestión de Seguridad	B3	Implementación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, según ISO 22000	E2
Identificación y Actualización de Requisitos Legales para Seguridad, Salud y Medio Ambiente	B4	Microbiología, Higiene y Calidad del Pescado.	E3
Elementos de Protección Personal	B5	Formación de Manipuladores de Alimentos para Supermercados.	E4
Manejo de Materiales y Sustancias Peligrosas	B6	Caducidad de Alimentos	E5
Riesgos Eléctricos	B7	Buenas Prácticas de Manufactura para Restaurantes y Venta de Comidas Elaboradas NUEVO CURSO	E6
Trabajos en Espacios Confinados	B8	Sistema de Inocuidad para Industria del Empaque basado en ISO 22000 e ISO TC 22002-4. NUEVO CURSO	E7
Bloqueo y Etiquetado (Aislamiento)	B9	Sistema de aseguramiento de la calidad para alimentos según FSSC 22000	E8
Operación Segura de Montacargas	B10	F. AREA: RIESGOS	
Trabajos en Altura	B11	Gestión de Riesgos basado en AS/NZA 4360:2004 ISO 31000	F1
Prevención de Riesgos en Talleres y Maestranzas	B12	Ley Sarbanes - Oxley (SOX) e informe COSO	F2
Interpretación Requisitos Operador Economico Autorizado. OEA. NUEVO CURSO	B13		

TITULO	CODIGO	TITULO	CODIGO
L . AREA: SEGURIDAD ALIMENTARIA		L SEGURIDAD ALIMENTARIA	
Control del Alergenos NUEVO CURSO	L 1	Análisis de Riesgo de los Puntos Críticos de Control, HACCP.	L 6
Programa Libre de Gluten NUEVO CURSO	L 2	Trazabilidad de Alimentos NUEVO CURSO	L 7
Norma BRC, Edición 8 NUEVO CURSO	L 3	Gestión de Materias Primas e Insumos para la Industria Alimentaria NUEVO CURSO	L 8
Gestión de Incidentes, Retirada de Productos y Recuperación NUEVO CURSO	L 4	Limpieza e Higiene en la Industria Alimentaria NUEVO CURSO	L 9
Fraude y Defensa Alimentaria NUEVO CURSO	L 5	Gestión de Plagas NUEVO CURSO	L 10

TITULO	CODIGO	TITULO	CODIGO
G. AREA: DESARROLLO INSTUTUCIONAL		I. AREA: CRECIMIENTO PROFESIONAL	
Jornada de Autodiagnóstico Revisión de Capacidades Internas	G1	Competencias Didácticas para Procesos de Capacitación (Capacitando a Capacitadores)	11
Elementos de Gestión de Calidad y Transparencia para organizaciones de Apoyo al Desarrollo Económico y Social (ONG´s)	G2	Desarrollo de Habilidades de Comunicación	12
Expresión y Creatividad en la Empresa	G3	Implementación de Reuniones Eficaces	13
Continuidad de la Empresa Familiar	G4	Los 7 Hábitos de la Gente Altamente Efectiva y el Octavo Hábito	14
Construcción de Equipos de Trabajo	G5	Inteligencia Emocional en la Empresa	15
Gymkhanas	G6	Life Management	16
Buenas prácticas de Almacenamiento y Empaque en la Industria Farmacéutica NUEVO CURSO	E9	Resolución Positiva de Conflictos	17
H. AREA: TURISMO		Aprendiendo a Liderar	18
Calidad del Servicio en el Sector Turístico	H1	Organización y Planificación Personal	19
K. CURSOS, TALLERES Y CONSULTORIAS GRATUITA Bajo solicitud específica.		J.AREA: VENTAS	
Taller de Creación de Huertos Familiares	K1	Técnica de ventas	J1
Taller de Economía Doméstica	K2		
Animación a la Lectura para Analfabetos Funcionales.	K3		
Preparación para el Matrimonio Católico de Parejas Convivientes	K4		