



**20
24**

Si-Ge Sistemas de Gestión
Consultoría Capacitación

Trazamos la ruta hacia el
Cumplimiento de tus Objetivos.

Bienvenido

Nuestro Objetivo

Desarrollamos soluciones para que alcances tus metas, implementando herramientas de Gestión basadas en Normas Nacionales e Internacionales, elevando al factor humano en su productividad tanto en su competitividad dando como resultado un alto nivel de compromiso.

Brindamos soluciones en gestión y mejora continua a fin de impulsarlas a ser más productivas, rentables y competitivas.



Consultoría

Contamos con el servicio y la experiencia para Implementar exitosamente tu Sistema de Gestión basado en Normas Nacionales e Internacionales.

Nuestra finalidad es orientar a las empresas en el cumplimiento y adecuación de la normativa basado en normas internacionales como ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, SQF 9 entre otras, permitiendo gestionar su actividad con garantía y seguridad en el mercado actual.

Capacitación

Apoyamos a nuestros clientes impartiendo cursos de capacitación, con material y equipo de alta calidad, así como instructores con la experiencia necesaria y con reconocimientos a nivel internacional.

Nos adaptamos a sus necesidades en cuanto a fecha, horario y modo de impartición (presencial y/o en línea). Comuníquese con nosotros.

Fortalecemos a cada nivel de tu organización.



- ☀ Para orientarte en tus áreas de oportunidad y brindarte recomendaciones puntuales, gozarás de un Diagnóstico Gratuito de tu Sistema de Gestión.
- ☀ Al concluir, las recomendaciones de mejora se entregarán en una reunión exclusiva y única con la Alta Dirección.

Con nuestro enfoque práctico en el logro de los objetivos particulares planificamos, desarrollamos y organizamos estrategias orientadas a la promoción del desempeño eficiente del personal que colaboran e integran su organización.

¿Cómo lo **Logramos?**

Aplicamos servicios en Pro del Desarrollo Organizacional Identificamos oportunidades, implementamos estrategias para la solución de problemas, mejora continua de su Sistema de Gestión basado en normas internacionales como ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, SQF 9 entre otras.





Lleva a TÚ
ORGANIZACIÓN
al Siguiente Nivel

* Implementación de Normas internacionales

Auditorías Internas bajo ISO 19011:2018

Técnicas de Auditoría y
Lista de Verificación

Análisis de Causa Raíz
y Acciones Correctivas

Enfoque y Gestión
a Riesgos



Programas diseñados a la
necesidad de la organización

Desarrollamos las
competencias para
tu equipo auditor.



Mejoramos tu proceso
de auditoría.



Realizamos los eventos
de auditoría interna.



Desarrollamos tu
Sistema de Gestión



Transición a la
Nueva Versión



Alineamos la Documentación
Actual de tu SG a las necesidades
de la Organización



Mejora tu **Estrategia Corporativa** y dale un **Giro Operacional**

Aplicamos metodologías sencillas para implementar un Sistema de Gestión a tu organización sin sobre documentarlo.

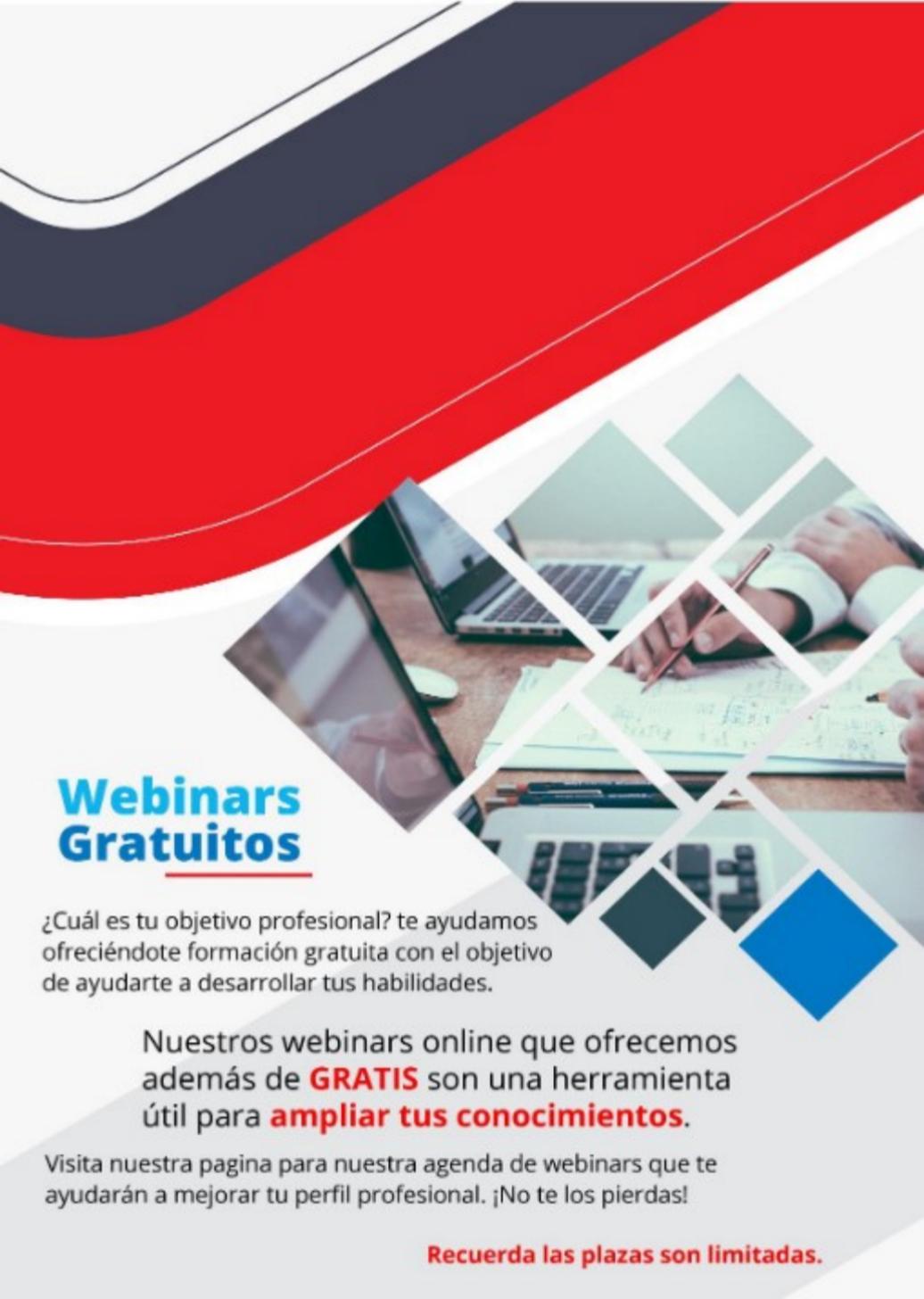
La mejor inversión de su empresa, contamos con cursos de capacitación basados en Normas ISO 9001:2015, ISO 22000:2018, FSCC 22000 Versión 6.0.



Auditorias



-  Auditorias de Cumplimiento
-  Auditorias a Proveedor
-  Auditorias de HACCP
-  Auditorias de BPM
-  Auditoria de Prerrequisitos



Webinars Gratuitos

¿Cuál es tu objetivo profesional? te ayudamos ofreciéndote formación gratuita con el objetivo de ayudarte a desarrollar tus habilidades.

Nuestros webinars online que ofrecemos además de **GRATIS** son una herramienta útil para **ampliar tus conocimientos**.

Visita nuestra pagina para nuestra agenda de webinars que te ayudarán a mejorar tu perfil profesional. ¡No te los pierdas!

Recuerda las plazas son limitadas.



ISO 9001:2015 Gestión de la Calidad

Interpretación ISO 9001:2015 Duración: 08 hrs.

- Introducción a la norma
- Principios del Sistema de Gestión
- Interpretación de las cláusulas
- Ejercicios de aplicación

* Requerimientos para la inscripción - Ninguno

Competencias obtenidas:

- Interpretar la norma para adecuar su implementación a la organización.
- Entender los principios del Sistema de Gestión para aplicarlos en la organización.
- Conocer las cláusulas de la norma para poder auditarlas.

Auditor interno basado en ISO 19011:2018 Duración: 16 hrs.

- Introducción al Sistema de Gestión de Calidad
- Gestión de riesgos
- Enfoque a procesos
- Rol del auditor
- Plan de auditoría
- Lista de verificación
- Reunión de apertura
- Técnicas de auditoría
- Redacción de NC
- Reunión de cierre
- Redacción de informe de auditoría

Competencias obtenidas:

- Conocer el proceso de auditoría para poder implementarlo apropiadamente en la organización.
- Habilidad para identificar incumplimientos a la norma auditada.
- Habilidad para desarrollar una lista de verificación con enfoque a procesos.
- Aplicar las técnicas de auditoría de acuerdo al contexto de la organización.
- Realización de juntas de apertura y cierre de auditoría.
- Redactar NC e informe de auditoría.

Nota: Competencias requeridas para la inscripción:
- **Conocimiento de la Norma ISO 9001:2015**



ISO 9001:2015 Gestión de la Calidad

Auditor Líder ISO 9001:2015 (no acreditado)

Duración: 24 hrs.

- Introducción a los Sistemas de Gestión
- Principios del Sistema de Gestión
- Elementos del Sistema de Gestión
- Enfoque a procesos
- Enfoque a riesgos
- Rol del auditor líder
- Competencias del equipo auditor
- Programa de auditoría
- Planeación de una auditoría
- Ejecución de auditorías
- Reunión con equipo auditor
- Revisión de hallazgos de auditoría
- Reunión de cierre y reporte de conclusiones de auditoría
- Reporte de auditoría

Competencias obtenidas:

- Comprensión de la aplicación de las técnicas de auditoría.
- Determinar la planificación de un ciclo de auditoría.
- Coordinar equipo auditor.
- Determinar competencias del equipo auditor.
- Establecer las competencias requeridas para el equipo auditor.
- Entender el enfoque de proceso y riesgos para la planificación y ejecución de la auditoría.

Nota: Competencias necesarias para la inscripción:
* Conocimiento de la Norma ISO 9001:2015 y
Experiencia en auditorías internas



ISO 22000:2018 Gestión Seguridad Alimentaria

Interpretación ISO 22000:2018 Duración: 08 hrs.

- Introducción a la norma
- Principios del Sistema de Gestión
- Interpretación de las cláusulas
- Ejercicios de aplicación

* Requerimientos para la inscripción - Ninguno

Competencias obtenidas:

- Interpretar la norma para adecuar su implementación a la organización
- Entender los principios del Sistema de Gestión para aplicarlos en la organización
- Conocer las cláusulas de la norma para poder auditarlas.

Auditor interno ISO 22000:2018 Duración: 16 hrs.

- Introducción al Sistema de Gestión de Inocuidad
- Gestión de riesgos
- Enfoque a procesos
- Rol del auditor
- Plan de auditoria
- Lista de verificación
- Reunión de apertura
- Técnicas de auditoria
- Redacción de NC
- Reunión de cierre
- Redacción de informe de auditoria

Competencias obtenidas:

- Conocer el proceso de auditoria para poder implementarlo apropiadamente en la organización.
- Habilidad para identificar incumplimientos a la norma auditada.
- Habilidad para desarrollar una lista de verificación con enfoque a procesos.
- Aplicar las técnicas de auditoria de acuerdo al contexto de la organización.
- Realización de juntas de apertura y cierre de auditoria.
- Redactar NC e informe de auditoria.

Nota: Competencias necesarias para la inscripción:

* **Conocimiento de la Norma ISO 9001:2015**



ISO 22000:2018 Gestión Seguridad Alimentaria

Auditor Líder ISO 22000:2018 (no acreditado)

Duración: 24 hrs.

- Introducción a los Sistemas de Gestión de Inocuidad
- Principios del Sistema de Gestión de Inocuidad
- Elementos del Sistema de Gestión de Inocuidad
- Enfoque a procesos
- Enfoque a riesgos
- Rol del auditor líder
- Competencias del equipo auditor
- Programa de auditoría
- Planeación de una auditoría
- Ejecución de auditorías
- Reunión con equipo auditor
- Revisión de hallazgos de auditoría
- Reunión de cierre y reporte de conclusiones de auditoría
- Reporte de auditoría

Competencias obtenidas:

- Comprensión de la aplicación de las técnicas de auditoría.
- Determinar la planificación de un ciclo de auditoría.
- Coordinar equipo auditor.
- Determinar competencias del equipo auditor.
- Establecer las competencias requeridas para el equipo auditor.
- Entender el enfoque de proceso y riesgos para la planificación y ejecución de la auditoría.

Nota: Competencias necesarias para la inscripción:
* Conocimiento de la Norma ISO 9001:2015 y
Experiencia en auditorías internas



Interpretación e Implementación FSSC 22000 V6.0

Objetivo del curso

Duración: 16 hrs.

* Conocer los requisitos de las normas que integran el esquema FSSC 22000 V6.0

(ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-X, requisitos adicionales y el listado de partes interesadas)

* Entender la aplicación de los requisitos a tu organización para establecer metodologías, controles e información documentada apropiada.

* Comprender los criterios apropiados para dar cumplimiento a los requerimientos del esquema FSSC 22000 V6.0

- * Conocer y aplicar los principios del Sistema de Gestión.
- * Conocer y aplicar los elementos del Sistema de Gestión.

INTRODUCCIÓN

- 1.- Principios del sistema de Gestión
 - 2.- Elementos del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
 - 3.- Nuevo enfoque del Sistema de Gestión hacia la Inocuidad de los Alimentos
 - 4.- Enfoque a procesos
 - 5.- Enfoque a riesgos
- ISO 22000:2018



Global Markets

desarrollado por la GFSI
(Global Food Safety Initiative)
Sistemas de Inocuidad Alimentaria

El Programa Global Markets proporciona un punto de entrada no acreditado para las empresas que lo adoptan. Su enfoque paso a paso fue diseñado para desarrollar la capacidad dentro de las operaciones de producción primaria y manufactura, e implementar un curso de mejora continua.

MANUFACTURA

Alcance actual: fabricación de alimentos procesados

- Alcance previsto: preparación de productos primarios

PRODUCCIÓN PRIMARIA

Alcance actual: cultivo de plantas

- Alcance previsto: cultivo de granos, animales, peces y producción de alimentos



Cómo los niveles coinciden con los elementos clave de los requisitos de Benchmarking GFSI

Básico: 35% - Intermedio: 65%

OBJETIVOS

- Apertura en nuevos mercados y el comercio local, regional e internacional; cumplimiento de requisitos oficiales en concordancia con la legislación alimentaria y por parte de acuerdos con partes interesadas.
- Mejoramiento del Sistema de Seguridad de los Alimentos y aseguramiento de éste en la cadena de suministro.
- Obtención de confianza por parte de sus clientes en sus productos; optimiza los costos a lo largo de la cadena de suministro.
- Ahorros en la evaluación y selección de proveedores, en el caso de empresas compradoras.



Actualización de **FSSC 22000 V6.0**

Duración: 08 hrs.

Objetivo del curso

Reconocer los principales cambios derivados de la actualización del esquema FSSC 22000 en su versión 6:

Temario:

1. Descripción general del esquema y cambios clave
2. Alcances y sus cambios
3. Requerimiento para organizaciones a ser auditadas y sus actualizaciones
4. Proceso de transición o actualización a la versión 6

- Cambios en las categorías de la cadena alimentaria.
- Nuevos requerimientos en seguridad alimentaria y cultura de la calidad.
- Refuerzo de los requerimientos adicionales.
- Cambios en los requisitos para el proceso de certificación.
- Ampliación del alcance de certificación.
- Cálculo de tiempo de auditoría.
- Proceso de transición de la V5.1 a la V6.

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

- 6.- Determinación del contexto de la organización
- 7.- Determinación de partes interesadas
- 8.- Determinación de los requisitos de partes interesadas
- 9.- Revisión de cumplimiento legal y reglamentario aplicable
- 10.- Determinación del alcance, productos y procesos del SGIA

LIDERAZGO

- 11.- Funciones de la alta dirección para demostrar liderazgo
- 12.- Establecimiento y comunicación de política del SGIA
- 13.- Determinación de roles, responsabilidades y autoridades en la organización

PLANIFICACIÓN

- 14.- Determinación de acciones para abordar los riesgos y oportunidades para alcanzar los resultados esperados
- 15.- Determinación de objetivos del SGIA y su planificación para lograrlos
- 16.- Determinación de mecanismos para la planificación de cambios

APOYO

- 17.- Determinación de recursos requeridos por el SGIA
- 17a.- Elementos, procesos, productos o servicios desarrollados externamente y laboratorios acreditados
- 18.- Determinación de competencia para el personal dentro del SGIA
- 19.- Desarrollo de la conciencia del personal
- 20.- Determinación de canales de comunicación interna y externa
- 21.- Determinación de la información documentada necesaria para evidenciar cumplimiento

OPERACIÓN

- 22.- Determinación de Planificación y control operacional
- 23.- Determinación de PPR's aplicables
- 24.- Determinación del sistema de trazabilidad
- 25.- Determinación de las potenciales situaciones de emergencia de inocuidad de los alimentos
- 26.- Pasos para el análisis de peligros
- 27.- Validación, verificación e inspección y toma de acciones
- 28.- Control de las no conformidades del producto y proceso
- 29.- Determinación de la manipulación de PPNI

EVALUACION DEL DESEMPEÑO

- 30.- Seguimiento, medición, análisis y evaluación del desempeño del SGIA
- 31.- Pasos para la Auditoría interna
- 32.- Revisión por la dirección

MEJORA

- 33.- Pasos para la atención de las NC y Acción correctiva
- 34.- Mejora continua y actualización del SGIA.

PRERREQUISITOS ISO/TS 22002-X Y REQUISITOS

ADICIONALES DE FSSC 22000 V6.0

- 35.- Concordancia de PPR's y requisitos adicionales

LISTADO DE PARTES INTERESADAS

- 36.- Revisión de listado de partes interesadas

Gluten Free v.3 de BRCGS:

Garantía de Seguridad y Calidad

¿Qué es el Programa de certificación Gluten Free?

La norma mundial del programa de certificación sin gluten (GFCP) proporciona un marco para un sistema de gestión sin gluten.

Basada en el sistema HACCP, esta norma integra métodos de gestión de seguridad alimentaria y las mejores prácticas de fabricación aceptadas internacionalmente.

Nuestro servicio de asesoría es aplicable a una amplia gama de productos, incluyendo:

- Alimentos Procesados:
- Ingredientes para Servicios Alimentarios
- Alimentos para Mascotas
- Cosméticos
- Productos Naturales para la Salud
- Medicamentos

El programa Gluten Free de BRCGS es adaptable a las normas de seguridad alimentaria reconocidas por la GFSI, como BRCGS Food, FSSC 22000, IFS Food y SQF.



**GLUTEN
FREE**



Norma Oficial Mexicana NOM-035-STPS-2018

Riesgos Psicosociales y Entorno Organizacional Favorable

Recuerda que el enfoque de la Norma es Totalmente Preventivo.

La idea central es que las empresas identifiquen y analicen distintos factores de riesgo a la salud de sus empleados, para así garantizar su bienestar mental y emocional.

Para lograrlo, se establecieron los siguientes objetivos de la NOM-035, que incluye ciertas responsabilidades para las empresas:



* Establecer una política de prevención de riesgos psicosociales.

* Garantizar un entorno laboral favorable y libre de violencia.



* Identificar y atender trabajadores que hayan sufrido eventos traumáticos en el trabajo.

* Mantener a los trabajadores informados.



* Practicar exámenes médicos y evaluaciones psicológicas si se detectan casos graves.

* Evaluar resultados de análisis internos y medidas implementadas.



Alineada con Método S.M.A.R.T. Una vez que ya identificamos los factores de riesgos psicosociales y que puedes visualizarlos desde el menos importante al de mayor importancia en tu organización, el siguiente paso es crear planes efectivos de acción para mitigar y prevenir los riesgos psicosociales detectados, estos planes deben tener la característica de ser medibles.

Norma Oficial Mexicana NOM-037-STPS-2023, Teletrabajo

Objetivo:

Establecer condiciones de seguridad y salud bajo la modalidad de Teletrabajo realicen sus actividades, a fin de prevenir accidentes y enfermedades, así como promover un medioambiente seguro y saludable en su entorno laboral.

El 1 de enero de 2023 entra en vigor la norma. La importancia de la norma se acentúa más si consideramos que se estima que para el 2030 el trabajo remoto crecerá 30% a nivel mundial.

Ya está disponible para todas las empresas del país, proporcionando una visión clara de sus responsabilidades relacionadas con el equilibrio entre vida laboral y personal.

Alineación de Objetivos con Metodología S.M.A.R.T.



¿Es factible que el alineamiento estratégico empresarial se diseñe de modo que contribuya a la ejecución de la estrategia y logro de los objetivos organizacionales?

La alineación promueve que ese conjunto de personas alcance su verdadero potencial, ya que la razón de existir del equipo dentro de su organización es lograr un propósito o un objetivo en común.

Pregunta por nuestra formación

“Un equipo alineado que conoce los objetivos de negocio y trabaja hacia el rumbo adecuado, será sin duda un mejor equipo”



SISTEMAS DE GESTIÓN
Consultoría y Capacitación

“Cuidar de tu **EMPRESA**
no es un **GASTO**
es una **INVERSIÓN**”

Contacto



Whatsapp +52 55 2371 0689



soporte@si-geconsultoria.com
www.si-geconsultoria.com



México, CDMX



facebook.com/SiGeSistemasdeGestion



instagram.com/sigeconsultoriacapacitacion



linkedin.com/company/si-geconsultoria