



Certificamos Negocios Exitosos

CATÁLOGO DE

# Cursos y Capacitaciones

Sistemas de Gestión | Inocuidad Alimentaria, Gestión de Calidad,  
Innovación, Sustentabilidad y Seguridad en el Trabajo

# Formación práctica para negocios exitosos

---

Como organismo de evaluación de la conformidad acreditado ante la EMA y la Fundación FSSC, en GW Certified impartimos cursos de capacitación prácticos, respaldados por instructores expertos con más de 70 años de trayectoria conjunta para desarrollar las competencias operativas que tu equipo requiere en sistemas de gestión.



## Modalidad

Todos nuestros cursos se imparten en modalidad **virtual** o **presencial**, según la que mejor se adapte a tu equipo.



## Cursos abiertos

Se imparten conforme al calendario vigente y a la oferta de fechas programadas. Ideales si buscas inscribir participantes de forma individual.



## Cursos cerrados

Se agendan en la fecha que tu organización elija, con un mínimo de **5 participantes**. Ideales para capacitar a tu equipo completo.

## ¿No encuentras tu curso ideal?

Contáctanos y con gusto te ayudamos a resolver cualquier duda o a diseñar un programa a la medida de tu organización.

## Contacto:

soporte@gwcertified.com · +52 33 2340 5785  
contacto@gwcertified.com · +52 33 1968 8569  
contacto02@gwcertified.com · +52 33 1493 7374

[www.gwcertified.com](http://www.gwcertified.com)

## Índice de contenidos por categoría

---

Da clic a cada apartado para redirigirte a cada categoría

1

### Sistemas de Gestión de la Calidad y Auditoría

6 cursos  
Pág. 6



2

### Inocuidad Alimentaria y FSSC 22000

17 cursos  
Pág. 8



3

### Medio Ambiente y Seguridad y Salud en el Trabajo

2 cursos  
Pág. 14



4

### Sistemas Integrados y Cursos Adicionales

2 cursos  
Pág. 15



# Índice de contenidos - Todos los cursos

## I. Sistemas de Gestión de la Calidad y Auditoría

|   |                                                                    |        |          |
|---|--------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| 1 | Interpretación de ISO 9001 (Sistema de Gestión de la Calidad)..... | pág. 6 | 16 horas |
| 2 | Auditor Interno de Sistemas de Gestión (ISO 19011).....            | pág. 6 | 16 horas |
| 3 | Auditor Líder de Sistemas de Gestión de la Calidad.....            | pág. 7 | 40 horas |
| 4 | Acciones Correctivas bajo el Método de 8 Disciplinas.....          | pág. 7 | 24 horas |

## II. Inocuidad Alimentaria y FSSC 22000

|    |                                                                         |         |          |
|----|-------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| 5  | ISO 22000 (Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria).....            | pág. 8  | 16 horas |
| 6  | ISO/TS 22002-100, -1 — Programas de Prerrequisitos (Alimentos).....     | pág. 8  | 12 horas |
| 7  | ISO/TS 22002-100, -4 — Programas de Prerrequisitos (Empaques).....      | pág. 9  | 12 horas |
| 8  | FSSC 22000 v7 (Actualización y Requisitos Adicionales).....             | pág. 9  | 8 horas  |
| 9  | FSSC 22000: Requisitos Adicionales + ISO 22002-100, -1.....             | pág. 10 | 16 horas |
| 10 | FSSC 22000: Requisitos Adicionales + ISO 22002-100, -4.....             | pág. 10 | 16 horas |
| 11 | FSSC 22000: Requisitos Adicionales + ISO 22002-100, -5.....             | pág. 10 | 16 horas |
| 12 | FSSC 22000: Requisitos Adicionales + ISO 22000 + ISO 22002-100, -1..... | pág. 11 | 24 horas |
| 13 | FSSC 22000: Requisitos Adicionales + ISO 22000 + ISO 22002-100, -4..... | pág. 11 | 24 horas |
| 14 | FSSC 22000: Requisitos Adicionales + ISO 22000 + ISO 22002-100, -5..... | pág. 11 | 24 horas |
| 15 | Auditor Líder de Sistemas de Gestión de Inocuidad.....                  | pág. 12 | 40 horas |
| 16 | Fraude Alimentario.....                                                 | pág. 12 | 4 horas  |
| 17 | Defensa de los Alimentos (Food Defense).....                            | pág. 12 | 6 horas  |
| 18 | Gestión de Alérgenos.....                                               | pág. 12 | 6 horas  |

## Índice de contenidos - Todos los cursos

|    |                                                                    |         |          |
|----|--------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| 19 | Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria Alimentaria..... | pág. 13 | 6 horas  |
| 20 | HACCP.....                                                         | pág. 13 | 8 horas  |
| 21 | HACCP Avanzado.....                                                | pág. 13 | 12 horas |

### III. Medio Ambiente y Seguridad y Salud en el Trabajo

|    |                                                                         |         |          |
|----|-------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| 22 | Interpretación de ISO 14001:2026 (Sistema de Gestión Ambiental).....    | pág. 14 | 16 horas |
| 23 | Interpretación de ISO 45001:2018 (Seguridad y Salud en el Trabajo)..... | pág. 14 | 16 horas |

### IV. Sistemas Integrados y Cursos Adicionales

|    |                                                                                                                    |         |          |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| 24 | Auditor Líder de un Sistema de Gestión Integral:<br>ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001.....                           | pág. 15 | 40 horas |
| 25 | Interpretación de un Sistema de Gestión Integral:<br>ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001.....                          | pág. 15 | 24 horas |
| 26 | Interpretación de ISO 22301 2019: Seguridad y Resiliencia<br>Sistema de Gestión de la Continuidad del Negocio..... | pág. 16 | 16 horas |
| 27 | Interpretación de ISO 37001 2016 Sistema de Gestión Antisoborno<br>Requisitos con orientación para su uso.....     | pág. 16 | 16 horas |



# 01

## Sistemas de Gestión de la Calidad y Auditoría

6 cursos disponibles

### Interpretación de ISO 9001 (Sistema de Gestión de la Calidad)

16 horas

#### DIRIGIDO A

Auditores internos, responsables de calidad, especialistas de mejora continua, supervisores, jefes de área y comités de calidad.

#### PRERREQUISITOS

Ninguno.

#### TEMARIO

- Contexto de la organización
- Liderazgo
- Planificación
- Soporte
- Operación
- Evaluación del desempeño
- Mejora

### Auditor Interno de Sistemas de Gestión (ISO 19011)

16 horas

#### DIRIGIDO A

Profesionales de calidad e inocuidad, consultores, líderes de proceso, auditores internos, especialistas de mejora continua y personal directivo.

#### PRERREQUISITOS

Conocimientos de un Sistema de Gestión.

#### TEMARIO

- Conceptos básicos
- Clasificación de auditorías
- Técnicas de auditoría (entrevista / rastreo)
- Programa de auditoría
- Planificación
- Ejecución
- Reporte y hallazgos
- Auditorías remotas y uso de TICs
- Ejercicios prácticos

## Auditor Líder de Sistemas de Gestión de la Calidad

40 horas

### DIRIGIDO A

Profesionales de calidad, consultores, líderes de proceso, auditores internos y especialistas de mejora continua.

### PRERREQUISITOS

Ver requisitos de Auditor Líder ISO 9001.

### TEMARIO

- Generalidades de ISO 9001
- Directrices de auditoría (ISO 19011 e ISO 17021)
- Ejercicios prácticos ISO 9001
- Role playing y casos prácticos

## Acciones Correctivas bajo el Método de 8 Disciplinas

8 horas

### DIRIGIDO A

Ingenieros de calidad, líderes de procesos, supervisores, analistas de mejora continua y auditores internos.

### PRERREQUISITOS

Conocimientos de un Sistema de Gestión.

### TEMARIO

- Introducción a la mejora continua
- Roles de participación
- D1: Definición del equipo
- D2: Definición del problema
- D3: Acciones de contención
- D4: Análisis de causa raíz
- D5: Definición de acciones
- D6: Implementación de acciones
- D7: Verificación y controles preventivos
- D8: Reconocimiento



# 02

## Inocuidad Alimentaria y FSSC 22000

17 cursos disponibles

### ISO 22000 (Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria)

16 horas

#### DIRIGIDO A

Gerentes de calidad, líderes de inocuidad, responsables de producción y coordinadores HACCP.

#### PRERREQUISITOS

Conocimientos básicos sobre procesos de la industria alimentaria.

#### TEMARIO

- Contexto de la organización
- Liderazgo
- Planificación
- Operación (PPR)
- Trazabilidad
- Análisis de peligros / PCC
- Evaluación del desempeño

### ISO/TS 22002-100, -1 — Programas de Prerrequisitos, Industria Alimentaria

12 horas

#### DIRIGIDO A

Personal operativo y de calidad en manufactura de alimentos, gerentes de planta, líderes de calidad e inocuidad, auditores internos, especialistas de mejora continua, directivos y miembros del equipo HACCP/ inocuidad.

#### PRERREQUISITOS

Ninguno.

#### TEMARIO

- Construcción y diseño de edificios
- Diseño y distribución de instalaciones
- Servicios generales (agua, aire, vapor, energía)
- Control de plagas
- Gestión de residuos y desperdicios
- Idoneidad, mantenimiento y calibración de equipos
- Gestión de materiales comprados y proveedores
- Prevención de contaminación cruzada
- Limpieza y desinfección
- Higiene personal e instalaciones para empleados
- Retirada de productos (Recall)
- Almacenamiento y transporte
- Defensa alimentaria y mitigación de fraude

## ISO/TS 22002-100, -4 — Programas de Prerrequisitos, Industria de Empaques

12 horas

### DIRIGIDO A

Personal operativo y de calidad en manufactura de empaques, gerentes de planta, líderes de calidad e inocuidad, auditores internos, especialistas de mejora continua, directivos y miembros del equipo HACCP/inocuidad.

### PRERREQUISITOS

Ninguno.

### TEMARIO

- Construcción y diseño de edificios
- Diseño y distribución de instalaciones
- Servicios generales
- Control de plagas
- Gestión de residuos y reciclaje
- Idoneidad, mantenimiento y calibración de equipos
- Gestión de materiales comprados y proveedores
- Prevención de contaminación cruzada
- Limpieza y desinfección
- Higiene personal e instalaciones para empleados
- Retirada de productos (Recall)
- Almacenamiento y transporte
- Defensa alimentaria y mitigación de fraude

## FSSC 22000 v7 (Actualización y Requisitos Adicionales)

8 horas

### DIRIGIDO A

Personal de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.

### PRERREQUISITOS

Conocimiento previo de FSSC 22000.

### TEMARIO

- Gestión de servicios y materiales comprados
- Etiquetado de productos y materiales impresos
- Defensa alimentaria y mitigación del fraude
- Uso del logotipo
- Gestión de alérgenos
- Monitoreo ambiental
- Cultura de inocuidad y calidad alimentaria
- Control de calidad
- Transporte, almacenamiento y distribución
- Control de peligros y contaminación cruzada
- Requisitos multisitio y de comunicación

## FSSC 22000: Requisitos Adicionales + ISO 22002-100, -1

16 horas

### DIRIGIDO A

Gerentes de planta, líderes de calidad e inocuidad en alimentos procesados, auditores internos y especialistas de mejora continua.

### PRERREQUISITOS

Ninguno.

### TEMARIO

- ISO22002-100, -1: prerequisites comunes y específicos de la industria alimentaria
- Requisitos adicionales FSSC 22000 (Parte 2)

## FSSC 22000: Requisitos Adicionales + ISO 22002-100, -4

16 horas

### DIRIGIDO A

Gerentes de planta, líderes de calidad e inocuidad en la industria del empaque, auditores internos, especialistas de mejora continua, directivos y miembros del equipo HACCP/inocuidad.

### PRERREQUISITOS

Ninguno.

### TEMARIO

- ISO22002-100, -4: prerequisites comunes y específicos de la industria del empaque
- Requisitos adicionales FSSC 22000 (Parte 2)

## FSSC 22000: Requisitos Adicionales + ISO 22002-100, -5

16 horas

### DIRIGIDO A

Jefes de almacén y logística, gerentes de planta, líderes de calidad e inocuidad en almacenamiento y transporte, auditores internos, especialistas de mejora continua y directivos.

### PRERREQUISITOS

Ninguno.

### TEMARIO

- ISO22002-100, -5: prerequisites comunes y específicos de almacenamiento y transporte
- Requisitos adicionales FSSC 22000 (Parte 2)

## FSSC 22000: Requisitos Adicionales + ISO 22000 + ISO 22002-100, -1

24 horas

### DIRIGIDO A

Gerentes de planta, líderes de calidad e inocuidad en alimentos procesados, auditores internos, especialistas de mejora continua y directivos.

### PRERREQUISITOS

Ninguno.

### TEMARIO

- ISO22000: contexto, riesgo, liderazgo, apoyo, infraestructura, operaciones
- Contaminación cruzada, peligros/HACCP, validación, auditoría y mejora
- ISO 22002-100, -1: prerrequisitos de la industria alimentaria
- Requisitos adicionales FSSC 22000 (Parte 2)

## FSSC 22000: Requisitos Adicionales + ISO 22000 + ISO 22002-100, -4

24 horas

### DIRIGIDO A

Gerentes de planta, líderes de calidad e inocuidad en la industria de empaques, auditores internos, especialistas de mejora continua, directivos y miembros del equipo HACCP/inocuidad.

### PRERREQUISITOS

Ninguno.

### TEMARIO

- ISO22000: contexto, riesgo, liderazgo, apoyo, infraestructura, operaciones
- Contaminación cruzada, peligros/HACCP, validación, auditoría y mejora
- ISO 22002-100, -4: prerrequisitos de la industria de empaques
- Requisitos adicionales FSSC 22000 (Parte 2)

## FSSC 22000: Requisitos Adicionales + ISO 22000 + ISO 22002-100, -5

24 horas

### DIRIGIDO A

Jefes de almacén y logística, gerentes de planta, líderes de calidad e inocuidad en almacenamiento y transporte, auditores internos, especialistas de mejora continua, directivos y miembros del equipo HACCP/inocuidad.

### PRERREQUISITOS

Ninguno.

### TEMARIO

- ISO22000: contexto, riesgo, liderazgo, apoyo, infraestructura, operaciones
- Contaminación cruzada, peligros/HACCP, validación, auditoría y mejora
- ISO 22002-100, -5: prerrequisitos de almacenamiento y transporte
- Requisitos adicionales FSSC 22000 (Parte 2)

## Auditor Líder de Sistemas de Gestión de Inocuidad

40 horas

### DIRIGIDO A

Coordinadores de inocuidad, auditores de 2ª y 3ª parte y consultores GFSI.

### PRERREQUISITOS

Experiencia en auditorías, FSSC 22000 y HACCP.

### TEMARIO

- Generalidades
- ISO 19011 e ISO 17021
- Auditorías remotas
- Auditoría al esquema FSSC 22000
- Elaboración de reportes

## Fraude Alimentario

4 horas

### DIRIGIDO A

Equipos de inocuidad, auditores internos, líderes de procesos, compras y gestión de proveedores, especialistas de mejora continua.

### PRERREQUISITOS

Conocimientos de sistemas de inocuidad y cadena de suministro.

### TEMARIO

- Introducción a VACCP
- Tipos de fraude alimentario
- Evaluación de vulnerabilidad
- Estrategias de mitigación
- GFSI / FSSC

## Defensa de los Alimentos (Food Defense)

6 horas

### DIRIGIDO A

Equipos de Food Defense e inocuidad, auditores internos, líderes de procesos, compras y gestión de proveedores, especialistas de mejora continua.

### PRERREQUISITOS

Ninguno.

### TEMARIO

- Conceptos TACCP
- Evaluación de amenazas
- Plan de Food Defense
- Seguridad física
- Protocolos de respuesta

## Gestión de Alérgenos

6 horas

### DIRIGIDO A

Líderes de procesos, equipo de innovación y desarrollo, etiquetado, comités de inocuidad, auditores internos y gestión de proveedores.

### PRERREQUISITOS

Ninguno.

### TEMARIO

- Introducción a los alérgenos
- Análisis de riesgos
- Medidas de control y limpieza
- Validación
- Capacitación del personal

## Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria Alimentaria

6 horas

### DIRIGIDO A

Personal operativo, auditores internos, supervisores y líderes de área, encargados de saneamiento, auditores de calidad/inocuidad y equipo de inocuidad.

### PRERREQUISITOS

Ninguno.

### TEMARIO

- Construcción y distribución de instalaciones
- Servicios de planta
- Equipos
- Contaminación cruzada
- Limpieza y mantenimiento
- Higiene del personal
- Retiro de productos (Recall)
- Defensa alimentaria (Food Defense)

## HACCP

8 horas

### DIRIGIDO A

Auditores internos, gerentes de inocuidad, consultores del sector alimentario, supervisores y líderes de área, personal operativo.

### PRERREQUISITOS

Ninguno.

### TEMARIO

- Introducción: inocuidad y ETA
- Prerrequisitos (BPM / SSOP)
- Pasos preliminares
- Los 7 principios de la metodología HACCP
- Documentación

## HACCP Avanzado

12 horas

### DIRIGIDO A

Auditores internos, gerentes de inocuidad, consultores del sector alimentario, supervisores y líderes de área, personal operativo.

### PRERREQUISITOS

Conocimiento previo sólido en metodología HACCP.

### TEMARIO

- Contexto preventivo
- Análisis técnico de peligros
- Gestión de PCC (justificación técnica y estadística)
- Límites críticos
- Acciones correctivas
- Validación y verificación
- Auditoría al plan



# 03

## Medio Ambiente y Seguridad y Salud en el Trabajo

2 cursos disponibles

### Interpretación de ISO 14001:2026 (Sistema de Gestión Ambiental)

16 horas

#### DIRIGIDO A

Responsables ambientales, supervisores HQSE, auditores internos, líderes de proceso y jefes de área.

#### PRERREQUISITOS

Conocimientos sobre procesos industriales.

#### TEMARIO

- Introducción al Sistema de Gestión Ambiental
- Términos y definiciones del SGA
- Análisis técnico de requisitos
- Aspectos ambientales desde la perspectiva de ciclo de vida
- Obligaciones de cumplimiento (compliance)
- Riesgos y oportunidades
- Criterios de operación y controles operacionales
- Política y objetivos del SGA

### Interpretación de ISO 45001:2018 (Seguridad y Salud en el Trabajo)

16 horas

#### DIRIGIDO A

Médicos laborales, prevencionistas de riesgos, comisiones de higiene y gerentes de Recursos Humanos.

#### PRERREQUISITOS

Conocimientos básicos sobre la industria y sus procesos.

#### TEMARIO

- Contexto de la organización
- Liderazgo y participación de los trabajadores
- Identificación de peligros y evaluación de riesgos
- Operación y gestión del cambio
- Evaluación del desempeño
- Gestión de incidentes y mejora



# 04

## Sistemas Integrados y Cursos Adicionales

2 cursos disponibles

### Auditor Líder de un Sistema de Gestión Integral: ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001

40 horas

#### DIRIGIDO A

Gerentes de SGI, consultores senior, profesionales que deseen certificar competencias multinorma, auditores internos, líderes de procesos, especialistas de mejora continua y personal directivo.

#### PRERREQUISITOS

Conocimientos en Sistemas de Gestión y Auditorías según ISO 19011.

#### TEMARIO

- Generalidades de ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001
- Directrices de auditoría (ISO 19011)
- Evaluación remota y en sitio (ISO 17012)
- Evaluación de tercera parte (ISO 17021)
- Ejercicios prácticos SGI (Trinorma)
- Hallazgos y cierre

### Interpretación de un Sistema de Gestión Integral: ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001

24 horas

#### DIRIGIDO A

Gerentes de planta, líderes de HSE, responsables de SGI, coordinadores y supervisores de operaciones.

#### PRERREQUISITOS

Conocimientos básicos sobre procesos.

#### TEMARIO

- Introducción al SGI: Anexo SL
- Contexto integral (aspectos / peligros)
- Liderazgo
- Planificación (legal / riesgos)
- Soporte y operación
- Evaluación y mejora

## Interpretación ISO 37001:2016 (Sistema de Gestión Antisoborno)

16 horas

### DIRIGIDO A

Directores, gerentes de cumplimiento (compliance), asesores legales y auditores internos.

### PRERREQUISITOS

Conocimiento de procesos y marco legal aplicable a la industria.

### TEMARIO

- Contexto y evaluación de riesgo de soborno
- Función de cumplimiento
- Planificación
- Apoyo
- Operación: debida diligencia y regalos
- Evaluación del desempeño
- Mejora

## Interpretación ISO 22301:2019 (Continuidad de Negocio)

16 horas

### DIRIGIDO A

Directores de operaciones, gestores de riesgos, responsables de TI y líderes de continuidad de negocio.

### PRERREQUISITOS

Conocimientos básicos sobre la industria y sus procesos.

### TEMARIO

- Introducción y resiliencia organizacional
- Contexto de la organización
- Liderazgo y planificación
- Operación y Análisis de Impacto al Negocio (BIA)
- Planes de continuidad
- Mejora continua

[Todos los cursos](#)[Índice Categoría](#)

Certificamos Negocios Exitosos

## Hablemos de tu próxima capacitación

Escríbenos y con gusto te asesoramos para elegir el curso ideal para tu equipo, en la modalidad y el formato que mejor se ajuste a tu organización.



### CONTACTO

[suporte@gwcertified.com](mailto:suporte@gwcertified.com) · +52 33 2340 5785

[contacto@gwcertified.com](mailto:contacto@gwcertified.com) · +52 33 1968 8569

[contacto02@gwcertified.com](mailto:contacto02@gwcertified.com) · +52 33 1493 7374



### Conoce la opinión de nuestros clientes

Lee las reseñas y calificaciones que nuestros clientes han dejado en Google sobre su experiencia con GW Certified.

[Ver reseñas en Google →](#)

### Síguenos en redes sociales



Facebook /GWCertified



LinkedIn /GWCertified



YouTube /GWCertified



Instagram @GWCertified



TikTok @gw\_certified

### Escanea y conócenos

