

# Catálogo de Cursos



**Todos los cursos están desarrollados por líderes de la industria y expertos en la materia.**

**Todos los cursos están disponibles para grupos (hasta 150 trabajadores a la vez) y como aprendizaje individual en línea.**

**Modifique fácilmente cualquier curso de Alchemy o cree sus propios cursos desde el principio.**

## Salud y Seguridad Ocupacional

- Agotamiento por Calor
- Aspectos básicos de la seguridad de los cuchillos
- Cilindros de gas comprimido
- Conciencia de la seguridad en montacargas
- Concientización acerca del Amianto
- Concientización acerca del Amoníaco
- Concientización sobre los arcos eléctricos
- Equipos de protección personal
- Ergonomics
- Espacios Confinados: Conceptos Básicos
- Espacios Confinados: para los guardas
- Estrés por frío
- Extintores: Introducción
- Herramientas eléctricas y de mano
- Patógenos sanguíneos
- Polipastos y eslingas
- Polvo Combustible
- Preparación para emergencias
- Prevención de accidentes con amoníaco y primeros auxilios
- Prevención de lesiones de espalda
- Prevención y protección contra incendio
- Primeros auxilios básicos
- Procedimientos de bloqueo y etiquetado
- Protección Contra Caídas
- Protección de los oídos
- Resguardos de máquinas
- Respiradores: Introducción
- Seguridad de la transportadora
- Seguridad Eléctrica
- Seguridad para el uso de escaleras
- SGA: Etiquetas
- SGA: Hojas de Datos de Seguridad
- SGA: Introducción
- SGA: Pictogramas y Riesgos
- Trabajo en caliente
- Tropiezos, Resbalones y Caídas

## Seguridad Alimentaria

- Alérgenos de alimentos: Introducción
- Alérgenos de alimentos: Manejo adecuado
- CIP: Introducción
- Conceptos fundamentales sobre bacterias - lácteos
- Conceptos fundamentales sobre bacterias - Lácteos (Métrico)
- Contaminación, adulteración y manipulación: Introducción
- Controles de prevención: Descripción general
- Cómo evitar enfermedades alimentarias
- Datos básicos sobre bacteria (Sistema métrico)
- Datos básicos sobre bacteria.
- Defensa básica de las instalaciones
- E. Coli: Descripción general
- Enfermedades alimentarias y reportes
- Estándares de la seguridad de los alimentos: Introducción
- Estándares de la seguridad de los alimentos: Introducción y BRC
- Estándares de la seguridad de los alimentos: Introducción y SQF
- Fomento de la higiene personal
- Fraude alimentario: Introducción
- FSMA: Introducción
- GMP del personal de mantenimiento
- HACCP: Descripción general

- HACCP: Descripción general (aves)
- HACCP: Descripción general para los supervisores
- Limpieza y desinfección en una planta de productos alimenticios secos
- Listeria: Comprensión de los peligros para los alimentos
- Micro-organismos peligrosos en la fabricación de productos alimenticios
- Para prevenir la contaminación de los alimentos
- Pasteurización: Introducción
- Procedimientos de limpieza y desinfección para fabricantes de productos alimenticios
- Procedimientos para el manejo de desechos y la eliminación correcta de los mismos
- Procedimientos para visitantes
- Prácticas eficaces de mantenimiento de registros
- Prácticas eficaces para controlar plagas
- Recepción de leche fresca:
- Descripción general del proceso
- Reportes de enfermedad de los empleados
- Salmonela: Control en la fabricación de alimentos
- Salmonela: Control en la fabricación de alimentos (aves)
- Seguridad de Manguera de Agua
- Seguridad de Manguera de Aire
- Técnicas eficaces de lavado de manos
- Vigilancia ambiental básica

## Recursos Humanos

- Acoso Sexual
- Aptitudes sociales en el trabajo
- Bullying
- Conciencia de abuso de sustancias
- Conducta apropiada en el lugar del empleo
- Conducta apropiada en el lugar de trabajo
- Control de la ira
- Discriminación y acoso en el lugar de trabajo
- Diversidad e inclusión
- Violencia en el lugar de trabajo

## Almacenes

- Higiene personal (distribución)
- Manipulación de materiales: distribución
- Mantenimiento de la Cadena de Frío
- Mantenimiento de la Cadena de Frío (Alimentos Lactovegetarianos)
- Resumen para Operadores de Montacargas
- Resumen para operadores de montacargas
- Revisión de montacargas de alto alcance
- Seguridad Alimentaria para Seleccionadores - Resumen (Alimentos Lactovegetarianos)
- Seguridad Alimentaria para Seleccionadores: Apilamiento de Tarimas
- Seguridad alimentaria para seleccionadores: resumen:
- SOP de Seguridad Alimentaria - Revisiones de Temperatura Anteriores a la Carga (Alimentos Lactovegetariano)
- SOP de seguridad alimentaria: revisiones de temperatura anteriores a la carga
- SOP de Seguridad de Carga de Alimentos - Resumen (Alimentos Lactovegetariano)
- SOP de seguridad de carga de alimentos: resumen
- SOP de Seguridad de Recepción de Alimentos - Resumen (Alimentos Lactovegetarianos)
- SOP de seguridad de recepción de alimentos: inspección de latas
- SOP de seguridad de recepción de alimentos: resumen
- Tropiezos, Resbalones y Caídas: Distribución

## Bienestar animal

### Ganado

- Descarga y recepción del ganado bovino en plantas de procesamiento
- El aturdimiento humanitario de cerdos
- Manejo y movimiento correctos del ganado bovino
- Prácticas para el aturdimiento humanitario del ganado bovino

### Cerdos

- Descarga y recepción de cerdos en plantas de procesamiento
- Manejo y movimiento correctos de cerdos

### Aves

- Bienestar de los pollos durante transporte y recepción
- Cómo agarrar y manejar los pollos
- Monitoreo de aves durante el período de crecimiento Grow Out
- Normas humanitarias para el sacrificio de pollos
- Operaciones en el criadero
- Procesamiento humanitario de pollos vivos

## Responsabilidad Ambiental

- Concientización sobre los desechos peligrosos
- Conservación de la energía
- Conservación del agua
- Contaminación: aire, agua, ruido
- Escorrentía de aguas pluviales
- Prevención de derrames
- Prevención de desechos de procesos
- Principios básicos del reciclaje
- Reconocer la importancia del reciclaje
- Responsabilidad ambiental: introducción
- Sistema de gestión ambiental: descripción general
- Sostenibilidad cotidiana

## Operaciones

- Buenas prácticas de laboratorio: Descripción general
- La fabricación eficiente
- Análisis de la causa: Introducción

## Capacitación para liderazgo

- Acciones disciplinarias
- Básicos sobre comunicación
- Conversaciones difíciles
- Cómo afrontar cambios
- Cómo comportarse como líder
- Cómo dar críticas constructivas
- Cómo dar una buena impresión
- Cómo delegar
- Cómo escuchar activamente
- Cómo fomentar confianza
- Cómo hacer una evaluación del desempeño
- Cómo interesar a los empleados
- Cómo manejar quejas de empleados
- Cómo motivarse a sí mismo y a los demás
- Cómo recibir críticas constructivas
- Cómo tratar con personas difíciles
- Cómo valorar las diferencias
- Manejo de la ira
- Seguimiento
- Trabajo en equipo



(866) 463-5117



Contacto@IntertekAlchemy.com



IntertekAlchemy.com