

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN NORMALIZACIÓN, METROLOGÍA, CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA MAYO DE 2021.

Pueden descargar de la web de la OTN LA HABANA, www.otnch.cu toda la documentación referente al contrato y las tarifas o comunicarse por los correos: normalizacion@otnch.cu , economia@otnch.cu

Los cursos se pueden contratar presenciales o por la modalidad a distancia, para ambos casos el cliente debe tener contrato con la oficina antes de comenzar el curso.

1. Los cursos presenciales, se realizaran en las instalaciones de la OTN la Habana, cumpliendo con todas las medidas de higiene dispuestas por el país o en las instalaciones del cliente a solicitud del mismo.
2. Para el caso de los cursos a distancia, una vez contratado y aprobado el servicio, el cliente recibe toda la documentación del curso y solo tendría que presentarse al examen. Tiene los canales de comunicación para aclarar dudas directamente con el profesor.
3. Para todos los cursos, talleres, conferencias, la oficina emite el certificado correspondiente.

ACCIÓN DE FORMACIÓN.	FECHA Y DURACIÓN.	LUGAR
Curso Sistema de Gestión de la Calidad. NC ISO 9001/2015 Profesor: Armando Perdomo Emilio Rojas Correo: normalizacion@otnch.cu	Fecha a solicitud del cliente o 17-21 mayo. 40 horas.	<ul style="list-style-type: none">• Aula OTNLH.• En las entidades del clientes.
Curso Formación de Auditores Internos en la Calidad. NC ISO 19011/2018 Profesor: Armando Perdomo Emilio Rojas Correo: normalizacion@otnch.cu	Fecha a solicitud del cliente o 3-7 mayo. 40 horas.	<ul style="list-style-type: none">• Aula OTNLH.• En las entidades del clientes.
Taller de Inocuidad de los Alimentos. NC 143/2010 - DL 9/2020 Profesor: Eliset Errasti Whatsapp: 58873236 Correo: normalizacion@otnch.cu	4-6 mayo. 12 horas	<ul style="list-style-type: none">• Aula OTNLH.• En las entidades del clientes.
Curso Almacenamiento de Alimentos.Requisitos Sanitarios Generales NC 492:2014	17- 21 mayo.	<ul style="list-style-type: none">• Aula OTNLH.• En las entidades del

Dirección: calle 4 No. 307 entre 13 y 15. Vedado.
Teléfono: 78817372, 59956168

ACCIÓN DE FORMACIÓN.	FECHA Y DURACIÓN.	LUGAR
<p>Profesor: Eliset Errasti</p> <p>Whatsapp: 58873236</p> <p>Profesor: Nubia Cinta</p> <p>Whatsapp: 56285108</p> <p>Correo: normalizacion@otnch.cu</p>	<p>20 horas</p>	<p>clientes.</p>
<p>Taller Transportación de Alimentos. Buenas Prácticas. NC 454/2014</p> <p>Profesor: Eliset Errasti</p> <p>Whatsapp: 58873236</p> <p>Correo: normalizacion@otnch.cu</p>	<p>Fecha a solicitud del cliente o 10-14 mayo.</p> <p>4 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula OTNLH. • En las entidades del clientes.
<p>Curso Sistema de Gestión Ambiental. NC ISO 14001</p> <p>Profesor: Armando Perdomo</p> <p>Emilio Rojas</p> <p>Correo: normalizacion@otnch.cu</p>	<p>Fecha: a solicitud del cliente o 17 - 21 mayo.</p> <p>20 horas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula OTNLH. • En las entidades del clientes.
<p>Curso Acreditación de laboratorios. NC ISO 17025:2018</p> <p>Profesor: Armando Perdomo</p> <p>Telefono: 52005066</p> <p>Correo: normalizacion@otnch.cu</p>	<p>Fecha: a solicitud del cliente o 10 - 14 mayo.</p> <p>20 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula OTNLH. • En las entidades del clientes.
<p>Curso Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo. NC ISO 45001/2018</p> <p>Profesor: Alina Tabares</p> <p>Telefono: 76985386</p> <p>Correo: normalizacion@otnch.cu</p>	<p>Fecha a solicitud del cliente o 17 - 21 mayo.</p> <p>20 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula OTNLH • En las entidades del cliente.
<p>Curso Calidad y Contratación</p> <p>Profesor: Vivían García</p> <p>Whatsapp: 54237242</p>	<p>10-14 mayo.</p> <p>20 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula OTNLH • En las entidades del cliente.

Dirección: calle 4 No. 307 entre 13 y 15. Vedado.
Teléfono: 78817372, 59956168

ACCIÓN DE FORMACIÓN.	FECHA Y DURACIÓN.	LUGAR
<p>Teléfono: 78817372</p> <p>Correo: normalizacion@otnch.cu</p>		
<p>Curso Inocuidad de los Alimentos en la Transportación</p> <p>Profesor: Eliset Errasti</p> <p>Whatsapp: 58873236</p> <p>Profesor: Nubia Cinta</p> <p>Whatsapp: 56285108</p> <p>Correo: normalizacion@otnch.cu</p>	<p>Fecha a solicitud del cliente o 3-7 mayo.</p> <p>20 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula OTNLH • En las entidades del cliente.
<p>Taller Investigación de Accidentes e Incidentes Laborales como parte del Sistema de Gestión. NC ISO 45001:2018</p> <p>Profesor: Alina Tabares</p> <p>Telefono: 76985386</p> <p>Correo: normalizacion@otnch.cu</p>	<p>11-13 mayo.</p> <p>12 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula OTNLH • En las entidades del cliente.
<p>Curso Certificación de productos</p> <p>Profesor: Vivian García</p> <p>Whatsapp: 54237242</p> <p>Telefono: 78817372</p> <p>Correo: normalizacion@otnch.cu</p>	<p>Fecha a solicitud del cliente o 17-21 mayo.</p> <p>20 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula OTNLH • En las entidades del cliente.
<p>Curso Inocuidad de los Alimentos en la Producción Primaria. NC 143:2010/NC 22003</p> <p>Profesor: Eliset Errasti</p> <p>Whatsapp: 58873236</p> <p>Correo: normalizacion@otnch.cu</p>	<p>24- 28 mayo.</p> <p>20 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula OTNLH • En las entidades del cliente.

OTROS SERVICIOS:

Dirección: calle 4 No. 307 entre 13 y 15. Vedado.
Teléfono: 78817372, 59956168

1. SERVICIOS DE ABONADOS.

Descripción del servicio:

- Este servicio se brinda a cualquier persona natural o jurídica.
- Es por un periodo de un año y se puede renovar por el cliente si así lo decide.
- La oficina está en la obligación de mantener al abonado informado, a través de un boletín de páginas sueltas, de todo lo que acontezca en materia de normalización, metrología y calidad. Entiéndase, las normas derogadas, o las nuevas normas publicadas, los cursos que se ofertan, las noticias que emiten las organizaciones internacionales de normalización, entre otras.
- El abonado tiene el derecho de adquirir, como parte del servicio, un total de 65 páginas de normas. Además de 3 plazas para acciones de capacitación, en cualquiera de los cursos que brinda la oficina.