

JUNIO
15%
DE DESCUENTO
EN NORMAS
MEDIO
AMBIENTALES



FORMACIÓN

**CLIC AQUÍ PARA
ACCEDER A LA
TIENDA VIRTUAL
DE CURSOS**



NORMALIZACIÓN

**CLIC AQUÍ PARA MÁS
INFORMACIÓN**



CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN

**CLIC AQUÍ PARA MÁS
INFORMACIÓN**



CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO

**CLIC AQUÍ PARA MÁS
INFORMACIÓN**



ORGANISMO DE INSPECCIÓN

**CLIC AQUÍ PARA MÁS
INFORMACIÓN**



www.ibnorca.org

[in](#) Instituto Boliviano de Normalización y Calidad - IBNORCA

[twitter](#) IBNORCA_Oficial

[f](#) Iborca Digital

[ig](#) ibnorca_bolivia

#IBNORCA es ISO en BOLIVIA

FORMACIÓN



CONTACTOS

LAPAZ

- Carla Cochi 72876412
- Pedro Cardozo 72002736
- José Veizaga 75440417
- Ingrid Mita 65597090

COCHABAMBA

- Verónica Llanquipacha 74457742
- Laura Montan 76421494
- Edgar Barrionuevo 75920193
- Efraín Flores 67536871

SANTA CRUZ

- Isabel Estevez 63253645
- Vínko Yuras 70289868
- Claudia Romero 77031442

ORURO

- José Luis Arroyo 72469217

SUCRE

- Rodrigo Gómez 77138033

TARIJA

- Janeth Cayo 75143601

1 de junio

FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN

6 de junio

NEGOCIACIÓN INTELIGENTE Y MANEJO DE CONFLICTOS

13 de junio

HERRAMIENTAS ESTADÍSTICAS EN EL CONTROL DE PRODUCCIÓN Y LA CALIDAD

20 de junio

SISTEMAS DE GESTIÓN DE RIESGO NB/ISO 31000

27 de junio

FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD SEGÚN NB/ISO 9001:2015

27 de junio

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD NB/ISO 9001

13 de junio

DISEÑO Y ATERRIAMIENTO: SISTEMA DE PUESTA A TIERRAS (PAT) SEGÚN NB148009:2015

1 de junio

VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS

13 de junio

SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS NB/ISO 22000

15 de junio

ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA Y SU IMPORTANCIA PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

20 de junio

CONTROL DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

22 de junio

SUPERVISOR DE TRABAJO EN LA ALTURA.

15 de junio

PROGRAMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS SEGÚN FSSC 22000 V.5: REQUISITOS Y AUDITORÍAS

15 de junio

MANEJO DE SUSTANCIAS PELIGROSAS

6 de junio

MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS

22 de junio

TRATAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS

8 de junio

GESTIÓN DE INVENTARIOS

15 de junio

ELABORACIÓN DE PLANES, PROGRAMAS E IMPLEMENTACIÓN DE INDICADORES DE MANTENIMIENTO INDUSTRIAL

29 de junio

VALIDACIÓN DE MÉTODOS DE ENSAYO FÍSICOQUÍMICO

20 de junio

SISTEMAS DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO DE ACTIVOS

8 de junio

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA EN REDES

20 de junio

GESTIÓN DE RIESGOS DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN

Cronograma de cursos

JUNIO

NOTICIAS DEL MES

WEBINAR: REQUISITOS DE LA NORMA NB/ISO 9001 Y EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN. 05/05/22

Este webinar tuvo el objetivo de dar a conocer los requisitos de la norma NB/ISO 9001 y las etapas del proceso de certificación.



WEBINAR: BENEFICIOS DE FORMARTE COMO IMPLEMENTADOR DE SISTEMAS DE GESTIÓN ANTISOBORNO NB/ISO 37001:2017. 06/05/22

Este webinar tuvo el objetivo de dar a conocer la norma NB/ISO 37001:2017 de Sistemas de Gestión Antisoborno y su implementación, esta norma está diseñada para ayudar a las organizaciones a implantar y mantener medidas específicas que les ayuden a prevenir, detectar y abordar el soborno en toda la organización y sus actividades comerciales.



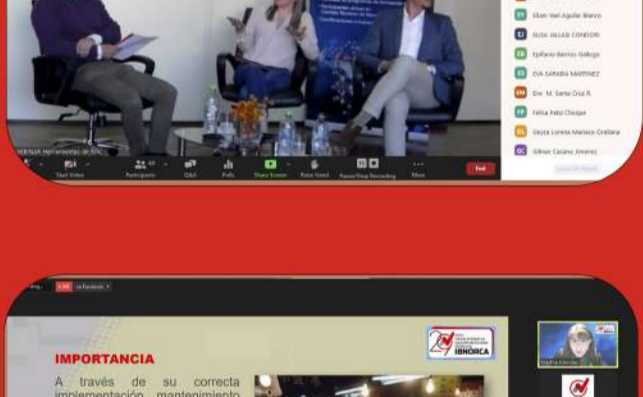
WEBINAR: COMPRAS CON CALIDAD PARA ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS EN LICITACIONES. 12/05/22

Este webinar tuvo el objetivo de dar a conocer normas técnicas y demostrar la importancia de comprar productos y servicios de calidad en licitaciones y proyectos.



CONVERSATORIO: HERRAMIENTAS PARA EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD. 13/05/22

Este webinar tuvo el objetivo de mostrar las Normas Técnicas elaboradas por el Comité 1.2 de Gestión y Aseguramiento de la Calidad disponible para el uso del público en general.



WEBINAR: REQUISITOS NB/NM 324 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA- REQUISITOS Y EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN. 19/5/22

La finalidad de este Webinar fue mostrar la norma NB/ISO 324 Buenas Prácticas de Manufactura que establece los requisitos generales de higiene y de buenas prácticas de manufactura para alimentos elaborados e industrializados para el consumo humano y el proceso de certificación de esta norma.



LANZAMIENTO DE CURSOS GRATUITOS 20/05/22

IBNORCA, lanzó los Cursos Gratuitos en la modalidad Online- Asincrónicos en su plataforma Moodle, y cuatro docentes presentaron la estructura de cada uno de los cursos abiertos al público.

- Herramientas para la Planificación de un Sistema de Gestión.
- Establecimiento de Indicadores clave de rendimiento KPI
- Cómo elaborar una matriz de riesgos
- Herramientas para llevar a cabo auditorías internas de sistemas de gestión



Para más información ingresa : <https://www.ibnorca.org>

IBNORCA CAPACITÓ A FUNCIONARIOS DE LA ADUANA NACIONAL

IBNORCA capacitó a 79 funcionarios de la Aduana Nacional de Bolivia en el "Programa de Formación en Sistemas de Gestión de la Calidad NB/ISO 9001", con la finalidad de brindar los conocimientos fundamentales de normalización y sistemas de gestión, así como la importancia y beneficios de su implementación y certificación de acuerdo a los requisitos de esta norma internacional.



NORMAS PUBLICADAS EN MAYO

NORMAS MAYO

Conoce las actualizaciones y las nuevas normas publicadas

NB/EN 12255-3:2021

Plantas de tratamiento de aguas residuales - Parte 3: Tratamiento preliminar

NB/EN 16941-1:2021

Sistemas in situ de agua no potable - Parte 1: Sistemas para la utilización de agua de lluvia (Correspondiente a la norma EN 16941-1:2018)

NB/ISO 45003:2022

Gestión de la seguridad y salud en el trabajo - Seguridad y salud psicológicas en el trabajo - Directrices para la gestión de los riesgos psicosociales (Correspondiente a la norma ISO 45003:2021)

NB/ISO 16000-40:2021

Aire de interiores - Parte 40: Sistema de gestión de la calidad del aire de interiores (Correspondiente a la norma ISO 16000-40:2019)

NB/EN 12255-8:2021

Calidad del aire - Evaluación de gases de escape de motocicletas, motocicletas y mototriciclos, cuatrimotos y motocicletas a gasolina y a mezcla, de motores de dos y cuatro tiempos - Método de ensayo en marcha mínima (Ralenti) y especificaciones para los equipos empleados en esta evaluación.