



Detalle de Solicitud de Curso

Numero Solicitud: 1604894

OTEC: Capacitacion Usach Compania Limitada

1.-Modalidad de Capacitación: Presencial - Grupal

2.-Nombre Curso de Capacitación: DISEÑO DE ENVASES, SISTEMAS DE IMPRESION Y GESTION DE CALIDAD

3.-Características de los participantes del curso: EL CURSO ESTA ORIENTADO PERSONAL DE LAS AREAS DE DESARROLLO, DISEÑO, PRE - PRENSA Y DEPARTAMENTOS DE CONTROL DE CALIDAD EMPRESAS DE ENVASES, Y USUARIAS DE ENVASES DEL SECTOR AGROALIMENTARIO, QUIMICO Y FARMACEUTICO

4.-Número de participantes: 25

5.-Requisitos de ingreso de los participantes: LOS PARTICIPANTES DEBEN TENER CONOCIMIENTOS EN TECNOLOGIA DE TRANSFORMACION Y APLICACION DE ENVASES Y EMBALAJES PARA ALIMENTOS.

6.-Competencia a desarrollar: AL FINALIZAR EL CURSO LOS PARTICIPANTES ESTARAN EN CONDICIONES DE UTILIZAR LAS HERRAMIENTAS MAS ADECUADAS PARA EL DISEÑO DE ENVASADO DE ALIMENTOS, CUMPLIENDO CON LAS NORMATIVAS Y EXIGENCIAS DE CALIDAD VIGENTES EN LA INDUSTRIA DE ENVASES Y EMBALAJES.

Aprendizajes Esperados :

7.-Aprendizajes	8.-Contenidos	Horas Teoricas	Horas Practicas
Reconocer las distintas tecnologías de impresion para el diseño de envases de alimentos.	UNIDAD TEMATICA: DISEÑO GRAFICO EN ENVASES Fundamentos y tecnologías de impresion Técnicas de impresion Técnicas de diseño e impresion en packaging	4	8
Aplicar las normas y procesos de calidad en propuesta de implementacion de sistemas de gestion de calidad.	UNIDAD TEMATICA: GESTION DE CALIDAD EN INDUSTRIA DEL PACKAGING ¿ Sistema de aseguramiento de calidad, NORMAS Iso 9000, 14000 y 22000 ¿ Sistemas de calidad Haccp, aplicacion de normas ¿ Aplicacion de normas de inocuidad alimentaria BRC en envases. ¿ Trazabilidad. Conceptos, normativas, ventajas de contar con un sistema de trazabilidad	6	3
Diseñar un prototipo	UNIDAD TEMATICA: PROYECTO DE GRADUACION ¿	7	12

de envase para alimentos, integrando los conocimientos adquiridos.	Diseño de envases. Conceptos de diseño gráfico y comunicación audiovisual. ¿ Preparación, desarrollo y diseño de un envases de alimentos. ¿ Defensa de Seminarios (presentación)		
--	--	--	--

8.-Total Horas Cronológicas del Curso: 40

10.-Datos de ingreso a Plataforma:

Dirección Web: null

Datos de acceso a la plataforma: (No Indica)

11.-Competencias laborales y docente de los instructores y/o facilitadores:

Rut	Nombre	Profesión	
14649940	MARIA JOSE ALICIA GALOTTO LOPEZ		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
UNIVERSIDAD CENTRAL	¿ ENVASES PARA ALIMENTOS	1998	2001
USACH	¿ ENVASES PARA ALIMENTOS	1997	2004
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
USACH	DIRECTORA LABORATORIO DE ENVASES Y EMBALAJES.	1995	2018
13662386	CAROLINA DEL CARMEN GUERRERO RODRÍGUEZ		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
OTECH	Higiene y Buenas Prácticas de Manufactura HACCP	2013	2014
Sodexo Chile S.A.	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	2004	2004
Chile Capacitación	Higiene y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	2004	2004
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
Buenas Migas Ltda	Jefe de Aseguramiento de calidad	2015	2015
LSQA Chile Ltda.	Auditor NCh2728:2003,ISO 9001:2008 y NCh2861:2011	2004	2004
CG Consultorias	Consultor, relator HACCP	2004	2004
13265739	MARCELA GODOY CARRASCO		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
Universidad de Chile / FAU / Escuela de Diseño	Profesora auxiliar Taller de primer año.	2010	2018
Universidad de Chile / FCFM / Escuela de Ingeniería Industrial	Profesora auxiliar Ecodiseño	2004	2004
IPCHILE / Escuela de Diseño	Profesora de Ecodiseño	2004	2004

Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
Espora Diseño Consciente	Socia fundadora	2009	2018
Consulting Punto de Venta S.A	Diseñadora industrial	2006	2004
Columpiu Barcelona	Diseño y gestion de compras	2005	2006
13234126	PABLO IGNACIO MELO LEMA		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
USACH	Modulo de trazabilidad diplomado de envases y embalajes	2015	2015
GS1 Global Office	Entrenador de auditores de trazabilidad	2004	2004
GS1 Chile	Capacitaciones de trazabilidad y estandares	2004	2004
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
Denarius	Subgerente de Operaciones	2012	2012
GS1 Chile	Consultor de Estandares y Trazabilidad	2007	2004
Fundacion Chile	Consultor de Trazabilidad	2004	2007
8673253	KARIN SOLANGE CAMPOS MUNOZ		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
Universidad de Chile	Diseño de envases	2013	2013
Universidad Diego Portales	Diseño Taller segundo año	2007	2004
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
Empresas Carozzi S.A.	Diseñadora area Desarrollo Confites	2007	2018
Molinera San Cristobal S.A.	Diseñadora Grafica	2006	2007
Esso Chile	Diseñadora Grafica	2003	2006
7065020	RAUL ROBERTO VILLAGRAN CARCEY		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
USACH	Envases de Hojalata	2006	2008
OTEC DE INESA	Hojalata y Fabricacion de Envases	1988	2006
UNIVERSIDAD CATOLICA DE VALPARAISO	Termodinamica	1982	1987
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
INESA CHILE SA	Mantenimiento, Desarrollo y Calidad	1985	2010
CLINICA RENACA	Jefe de Mantenimiento y Servicios	1982	1985
INESA SA	Supervisor de Produccion	1972	1982
5334010	ABEL GUARDA MORAGA		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin

CURSOS PARA LA INDUSTRIA	ASESORIAS CURSOS CERRADOS	1994	2015
UNIVERSIDAD CENTRAL	ENVASES Y EMBALAJES	1994	1997
UNIVERSIDAD DE CHILE	ENVASES Y EMBALAJES	1985	1995
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
USACH	PROFESOR TITULAR JORNADA COMPLETA	1995	2015
UNIVERSIDAD DE CHILE	PROF TITULAR JORNADA COMPLETA	1975	1995

12.-Técnicas Metodológicas: LOS METODOS DE ENSEÑANZA SERAN LOS SIGUIENTES: 1.- CLASES TEORICAS.- Las clases teoricas seran clases presenciales e interactivas dictadas por los relatores utilizando material didacticos (presentaciones power point, prezi, videos) y apoyandose en los materiales y apuntes entregados con anterioridad a los alumnos. 2.- CLASES PRACTICAS.- Taller de trabajo tutorial. Este modulo tiene un componente practico muy importante. En el aspecto practico los alumnos deberan diseñar un envase para un alimento especifico. Para desarrollar esta actividad los alumnos deberan identificar los requerimientos de proteccion del producto que van a envasar, para ello podran utilizar todos los equipos de laboratorio disponibles en el Laboratorio de Envases de la Universidad de Santiago de Chile, con los que determinaran: humedad de producto, actividad de agua, contenido graso, textura, propiedades termicas. Todos estos analisis seran realizados por los alumnos y supervisados por los profesores. En una segunda etapa los alumnos definiran la estructura de los materiales que utilizaran para el diseño de los envases, para lo cual mediran en los equipos analiticos correspondientes las propiedades mecanicas (elongacion, fuerza de tension), propiedades termicas (temperatura de transicion vitrea/temperatura de fusion), propiedades barrera (permeabilidad al vapor de agua, oxigeno). Con los datos obtenidos experimentalmente los alumnos realizaran el diseño de la estructura y la maqueta correspondiente. Para esta actividad el curso se dividira en grupos realizando talleres de trabajo tutorial, el profesor, supervisara el grado de avance durante todo trabajo. Ademas se realizara una visita a planta transformadora de envases para favorecer el aprendizaje en linea de los procesos de transformacion de los distintos tipos de envases

13.-Material Didáctico :

Descripción	Cantidad
Apuntes impresos, acceso a bases de datos de la Universidad de Santiago de Chile, www. Sciencedirect.com. Normas Iso 9000, 14000 y 22000; Hacc; normas de inocuidad alimentaria BRC	1
Totales	1

14.-Requisitos Técnicos

Requisitos Administrativos, porcentaje asistencia dependiendo de la Modalidad y Curso:	75
Requisitos	Requisitos Tecnicos LA EVALUACION DEL CURSO SE REALIZARA

Técnicos:	MEDIANTE: 1.- CLASES TEORICAS.- Las evaluaciones de las clases teoricas se realizaran mediante una prueba escrita en la que se medira el grado de conocimiento adquirido por parte del alumno de los temas tratados, y la capacidad del alumno de desarrollar y abordar una problematica relacionada con el area de envases. 2.- CLASES PRACTICAS.- Las actividades practicas se evaluaran a traves de la defensa oral del diseño del envase realizado donde se incorporan los resultados y datos que se han considerado para la seleccion del material de envase, asi como para la identificacion de los requerimientos de proteccion de producto a envasar (datos obtenidos, calculos realizados, consideraciones tomadas en cuenta, legislacion aplicada, entre otras). Esta presentacion se llevara a cabo con una presentacion en power-point o prezi, ademas el alumno entregara un informe escrito y debera presentar la maqueta del envase desarrollado. La calificacion final sera el promedio de ambas evaluaciones (teorica y practica) la escala de notas sera de 1 a 7, siendo 4 la nota minima de aprobacion.
-----------	---

15.-Requisitos Administrativos: (No Indica)

16.-Infraestructura: TEORIA SALA DE CLASES DE ESTRUCTURA SOLIDA, CON CAPACIDAD PARA 30 PERSONAS, EQUIPADAS CON SILLAS Y ESCRITORIOS INDIVIDUALES, LUZ NATURAL, AIRE ACONDICIONADO PRACTICA

17.-Material y Equipos :

Descripción	Cantidad
NOTEBOOK	1
DATA SHOW	1
EQUIPO MAQUINA UNIVERSAL DE ENSAYOS	1
EQUIPO CALORIMETRO DIFERENCIAL DE BARRIDO	1
EQUIPOS INFRARROJO CON TRANSFORMA DE FOURIR	1
EQUIPO PERMATRAN Y OXTRAN.	2
Totales	7

18.-Valores del Curso:

Costos Facilitador / Instructores / Relatores:	5.000.000
Costos Infraestructura:	1.500.000
Costos Materiales y Equipos:	500.000
Costos Administrativos y Generales:	4.850.000
Costos Utilidades:	4.800.000
La suma de todos los ítems activos:	18.750.000