



Detalle de Solicitud de Curso

Numero Solicitud: 1648242

OTEC: Capacitacion Usach Compania Limitada

1.-Modalidad de Capacitación: Presencial - Grupal

2.-Nombre Curso de Capacitación: Aplicación Técnicas De Calidad De Rubro De Alimenticio

3.-Características de los participantes del curso: Técnico Profesional De La Especialidad De Manipulación

4.-Número de participantes: 30

5.-Requisitos de ingreso de los participantes: Perfeccionamiento En Rubro Alimentario

6.-Competencia a desarrollar: Al Término Del Curso, El Participante Estará En Condiciones De: Aplicar Técnicas De control de Calidad De Rubro De Alimenticio.

Aprendizajes Esperados :

7.-Aprendizajes	8.-Contenidos	Horas Teoricas	Horas Practicas
Reconocer Los Elementos Claves Que Permiten Asegurar La Responsabilidad Individual Y Grupal En El Logro De Un Desempeño Superior	Modulo I Compromiso Y Desempeño 1.- Concepto De Responsabilidad. Elementos Formales De La Responsabilidad Elementos Informales De La Responsabilidad 2.- Desempeño Individual Compromiso Individual Y Laboral 3.- Tecnología En El Trabajo Desempeño Individual Y Grupal Y La Tecnología 4.- Funciones Criticas Funciones Especificas Integración De Las Funciones Para El Mejoramiento Del Desempeño	3	5
Aplicar Técnicas Comunicacionales Y De Trabajo En Equipo Que Contribuyan Al Trabajo En Redes De Colaboración.	Módulo II Trabajo En Equipo Y Habilidades Comunicacionales 1. Definición Habilidades Comunicacionales Y Relacionales. Teoría Comunicación Humana. Puntos De Vista De La Comunicación. Modelos De Comunicación. Elementos De La Comunicación. Proceso Comunicativo Funciones De La Comunicación. Axiomas De La Comunicación. 2. Herramientas Comunicacionales Y Relacionales. Definición De Colaboración El Desafío De La Actitud Colaborativa La Colaboración Como Factor De	4	12

	Cambio Trabajo En Equipo Colaborativo La Cohesión Y Coordinación Grupal Como Fuente De Trabajo De Equipo Factores Del Trabajo Colaborativo En Equipo Eficaz 3. Afectividad, Empatía, Escucha Activa. Estilos Comunicacionales. Niveles De Comunicación: Qué Comunico ¿ Cómo Lo Comunico Comunicación Positiva Estilos Personales (Colaboración, Competencia, Evitación, Etc).		
Aplicar Técnicas E Presentación Eficaz Para La Representación De La Imagen Corporativa	Módulo Iii Presentación Eficaz 1.- Valores De La Empresa 2.- Valores De La Marca 3.- Presentación Física 4.- Proyección De Imagen	2	6
Aplicar Herramientas De Excel Para La Generación De Informes.	Módulo Iv Uso De Excel Para La Gestión De Información 1) Creación De Cálculos Matemáticos, Conocer Los Operadores Matemáticos Y Las Prioridades Matemáticas Para La Creación De Fórmulas. ¿ Creación Y Uso De Referencia Y Vínculos En La Creación De Fórmulas. ¿ Identificar Las Fuentes De Creación De Una Función En Excel, Conocer Los Componentes De Una Función Y Los Tipos De Funciones. 2) ¿ Anidación De Funciones. ¿ Creación Y Aplicación De Funciones Con Condicionantes Si, Uso De Operadores De Relación Y Conectores, A Través De Un Ejercicio Práctico. ¿ Creación Y Aplicación De Funciones De Búsquedas Y Referencias, A Través De Un Ejercicio Práctico. ¿ Creación Y Aplicación De Anidación De Funciones Para Determinar El Resultado De Una Operación Cuando Los Datos Deben Cumplir Condiciones Específicas. 3) - Creación De Una Tabla Dinámica -Modificar Tablas Dinámicas -Modificar La Forma De Calcular Datos En Una Tabla Dinámica - Consolidar Datos De Rangos Múltiples -Actualizar Datos Dentro De Una Tabla Dinámica -Crear Múltiples Tablas Dinámicas 4) -Utilización De Campos Calculados -Elementos Calculados - Creación De Gráficos A Partir De Información Generada En Tablas Dinámicas -Edición De Gráficos Dinámicos -Modificar Los Datos De Una Tabla Dinámica Desde Un Gráfico Dinámico - Crear Un Gráfico Dinámico En Un Solo Paso	16	40
Utilizar Herramientas De Redacción Y Expresión Correctamente De Forma Clara Y Precisa, Utilizando Las Normas	Módulo V Técnicas De Expresión Oral Y Escrita 1) Aplicación De Conceptos Básicos De Escritura, Aplicación Y Normas De Ortografía, Aplicación De Comunicación Lingüística, Entendiendo La Redacción Y Expresión De Ideas 2) Identificando	4	12

<p>Ortográficas, De Redacción, Necesarias Para Expresar Por Escrito Y De Forma Verbal La Información Que Se Quiere Dar A Conocer En La Empresa</p>	<p>Formas Y Tipos De Comunicación, La Comunicación Formal E Informal, El Escuchar, Oír Y Atender, La Empatía Y Asertividad, Creación De Un Clima De Asertividad Y Respeto, Reconocimiento De Sus Necesidades Y Expectativas. El Emisor, El Mensaje, El Receptor, Interpretación De Los Mensajes Y Evaluación De La Acción Emprendida, Feedback 3) Identificación Del Objetivo Explícito Y Objetivo Implícito. Comprendiendo La Base Analítica, Aplicación De Ideas En El Informe, Definición Y Clasificación Del Informe, Diseño Objetivo, Fundamentación Técnica, Planteamiento Cuantitativo Y/O Cualitativo, Conclusiones, Agregando Recomendaciones, Aplicación De Métodos Para La Elaboración, Las Recomendaciones Finales.</p>		
<p>Aplicar Metodología 5s Para El Mejoramiento Del Bienestar General Del Ambiente Laboral Y Aumento En La Productividad.</p>	<p>Módulo Vi Herramientas 5s 1) Presentación De La Metodología De Las "5 S". Presentación: 1°S: Organizar Y Clasificar 2°S: Ordenar 3°S: Limpiar 4°S: Mantener Y Mejorar 5°S: Disciplinar Identificación De 1°S, 2°S Y 3°S En Las Áreas Reales De Trabajo. 3. La Autoevaluación Como Instancia En La 5° S 4. Auditorías Periódicas 5s 5. Beneficios De Su Implementación 6. Diseño De Un Plan De Implementación De Las 5s</p>	<p>2</p>	<p>6</p>
<p>Aplicar Los Protocolos Y Procedimientos De La Norma Brc, Para La Industria Alimentaria</p>	<p>1. Aplicación Metodologías Para La Creación De Un Manual De Calidad, Seguridad Alimentaria Y Auditorías Internas. 2. Aplicación Un Plan De Seguridad Alimentaria De Acuerdo A Los Principios Del Codex Alimentarius. 3. Aplicar Aplicación De Técnicas De Aseo Y Protocolos De Transporte Y Manejo De Productos, De Acuerdo A Normas Relativas A Instalaciones De Procesamiento De Alimentos. 4. Aplicación Procedimientos Para El Diseño, Desarrollo Y Control De Productos. 5. Aplicación De Controles Y Validación De Procesos De Envasado, Etiquetado Y Calibración. 6. Aplicación De Los Requisitos De Higiene Personal, Vestuario Y Hábitos En Los Trabajos Con Alimentos, De Acuerdo A Los Riesgos Involucrados En Cada Producto.</p>	<p>9</p>	<p>15</p>
<p>Aplicar Los Protocolos De Peligros Y Puntos Críticos De Control Según La Norma Haccp-Nch 2861</p>	<p>1. Los Términos, Definiciones Y Alcances Contenidos En Las Normas Nch 2861, Ds N°977-96 Y Res. Exenta N° 658 2006 2. La Implementación De Procedimientos Operacionales Estándares De Sanitización (Poes) Y Procedimientos Operacionales Estándares (Pos). 3. Las Instalaciones Y</p>	<p>2</p>	<p>6</p>

	Procesos De Una Empresa Los Tipos De Peligros Que Afectan La Seguridad E Inocuidad Alimentaria. 4. Aplicación Los 5 Primeros Pasos De La Aplicación De Principios Del Haccp. 5. Los Siete Principios Del Haccp, Determinando Su Forma De Implementación.		
Aplicar Los Protocolos De La Iso 22000:2017 En Inocuidad Alimentaria	1. Identificación Del Propósito Y Principales Beneficios De Implementar Un Sistema De Gestión En Inocuidad Alimentaria. 2. Identificación De Los Requisitos Y Estándares Globales Para La Inocuidad Alimentaria Clasificando Los Hallazgos. 3. Aplicación De Los Elementos Y Requisitos De La Norma Iso 22000:2007 Para Lograr Una Mejora Continua En Procesos De Inocuidad Alimentaria.	4	12
Aplicar Las Buenas Prácticas De Manufactura (Bpm) Que Se Aplican En Todos Los Procesos De Elaboración Y Manipulación De Alimentos	1. Ubicación De Las Instalaciones 2. Estructura Física E Instalaciones 3. Distribución De Ambientes Y Ubicación De Equipos 4. Abastecimiento De Agua, Desagüe Y Eliminación De Desechos 5. Higiene Del Personal, Limpieza Y Desinfección De Las Instalaciones 6. Aspectos Operativos	4	12
Aplicar Los Protocolos De Almacenaje , Distribución Y Transportes De Alimentos	1. Materias Primas, Aditivos Alimentarios Y Envases 2. Principios De Almacenamiento 3. Principios De Retiro De Producto 4. Protocolos De Transporte	9	15

8.-Total Horas Cronológicas del Curso: 200

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	
7102790	Octavio Enrique Pizarro Rojas		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
BUREAU VERITAS CHILE	- Verificación y Validación HACCP	2013	2013
Universidad de Santiago de Chile	Módulos HACCP, ISO 22000, BRC, IFS	2004	2004
GRUPO SGS	Interpretación y formación de auditores internos	2004	2004

Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
independiente	asesor en sistemas calidad e inocuidad alimentari	2005	2015

12.-Técnicas Metodológicas: El Desarrollo De Competencias Laborales Se Realizarán A Través De Tres Tipos De Metodología De Enseñanza- Aprendizaje En El Área Del Saber Pretende Potenciar Las Habilidades Laborales De los participantes quienes deben demostrar su habilidad para aplicar Técnicas control de Calidad De Rubro De Alimenticio Para Ello Se Propone La Metodología De Taller practico donde se simulara en caso practicos del rubro alimentario la aplicación la norma vigente. En Las Clases Se Utilizará El Modelo De Aprendizaje Para Adultos. Se Realizarán Actividades Grupales En Las Que Se Dividirán En Grupos De 5 Participantes, Donde Una Vez Entregado El Conocimiento Teórico, Se Realizarán Ejercicios Prácticos En Forma De Debate Dirigido Donde Se Plantearán Ejercicios Respecto A Las Distintas Unidades Evaluar Mediante Debate La Aplicabilidad. - Ejercicio En Grupos la aplicacion de Procedimientos Y Esperar Feedback De Sus Compañeros E Instructor. Cada Actividad Será Supervisada Y Guiada Por El Relator.

13.-Material Didáctico :

Descripción	Cantidad
Manual De Apuntes Del Curso, Preparado Por Cai-Usach De 80 Páginas. Set Hojas Evaluativas. Set De Ejercicios De Aplicación	1
Totales	1

14.-Requisitos Técnicos

Requisitos Administrativos, porcentaje asistencia dependiendo de la Modalidad y Curso:	75
Requisitos Técnicos:	La Evaluaciones Están En Directa Relación Con La Metodología De Enseñanza-Aprendizaje Plantadas Para El Desarrollo De Competencias Laborales El Área Del Saber Donde Se Pretende Potenciar Las Habilidades Laborales De Los Egresados De Enseñanza Técnico Profesional De La Especialidad De Manipulación, Administración Y Agropecuario De Aplicar Técnicas De Calidad De Rubro De Alimenticio. Para Conocer, Medir Y Cuantificar Los Procesos Del Curso Se Elaborará A Través De Una Rúbrica Que Permite Diseñar Pautas De Cotejo, Prueba De Conocimiento Y Caso Práctico Que Serán Calificados Con Una Escala De 1.0 A 7.0, Los Cuales Se Promediarán. Para La Aprobación Del Curso, Se Exigirá Una Nota Mínima De 4.0 (Escala De 1.0 A 7.0).

15.-Requisitos Administrativos: (No Indica)

16.-Infraestructura: Sala De Clases De 72 Mts 2 Con 30 Mesas Individuales Y 30 Sillas Individuales. Luz Artificial Acorde A La Actividad Con Aire Acondicionado

17.-Material y Equipos :

Descripción	Cantidad
Pizarra Acrílica, Proyector De Multimedia, Computador Con Plataforma Windows Y Microsoft Office	1
Totales	1

18.-Valores del Curso:

Costos Facilitador / Instructores / Relatores:	16.500.000
Costos Infraestructura:	9.000.000
Costos Materiales y Equipos:	9.000.000
Costos Administrativos y Generales:	1.200.000
Costos Utilidades:	6.600.000
La suma de todos los ítems activos:	58.800.000