



Detalle de Solicitud de Curso

Numero Solicitud: 1648243

OTEC: Capacitacion Usach Compania Limitada

1.-Modalidad de Capacitación: Presencial - Grupal

2.-Nombre Curso de Capacitación: Aplicacion de los Protocolos Iso 22000:2017 En Inocuidad Alimentaria

3.-Características de los participantes del curso: encargados de los Procesos De Control Y Gestión De Calidad En El Ambito Alimentario

4.-Número de participantes: 30

5.-Requisitos de ingreso de los participantes: El Participante Debe Tener Conocimientos Sobre Inocuidad Alimentaria Y Normativa Iso 22000:2017

6.-Competencia a desarrollar: Al Finalizar El Curso Los Participantes Estarán En Condiciones De Aplicar los Protocolos Estándar Global Para La Inocuidad Alimentaria E Iso 22000:2017 Sistema De Gestión En Inocuidad Alimentaria

Aprendizajes Esperados :

7.-Aprendizajes	8.-Contenidos	Horas Teoricas	Horas Practicas
Reconocer La Responsabilidad De La Alta Dirección Con Los Procesos De Mejora Continua De Una Organización.	Compromiso De La Gerencia Mejora Continua Estructura Organizativa Responsabilidades Del Equipo De Gestión Gestión De Objetivos	1	2
Aplicar Un Plan De Seguridad Alimentaria De Acuerdo A Los Principios Del Codex Alimentarius.	Formación Del Equipo Haccp Y Elección Del Líder Descripción Del Producto Y Uso Previsto Diagrama De Flujo Y Verificación In Situ De Éste Aplicación De Los 7 Principios Del Haccp (Análisis De Peligros-Determinación De Puntos Críticos De Control-Establecimiento De Límites Críticos Y/O Operacionales- Sistemas De Vigilancia Del O Los Puntos Críticos De Control-Acciones Correctivas-Verificación-Sistema De Documentación Y Registros.	1	3
Aplicar Metodologías Para La Creación De Un	Manual De Calidad Y Seguridad Alimentaria Manejo Y Control De La Documentación Y Registros	1	3

Manual De Calidad, Seguridad Alimentaria Y Auditorías Internas	Auditoría Interna Aprobación Y Seguimiento De Proveedores Y Materias Primas Especificaciones Acciones Correctivas Trazabilidad Y Retiros Gestión De Reclamos Gestión De Incidentes		
Aplicar Procedimientos Para El Diseño, Desarrollo Y Control De Productos	Diseño/Desarrollo Del Producto Alergenos Envasado Y Etiquetado Del Producto Análisis Del Producto Gestión Almacenamiento Manejo De Metales Y Cuerpos Extraños Trazabilidad Y Recall Liberación Del Producto Y Control Del Producto No Conforme	1	2
Planificar Y Aplicar Controles Y Validación De Procesos De Envasado, Etiquetado Y Calibración	Control De Las Operaciones (T, T°, Ph, ...) Control De Envasado Y Etiquetado Validación De Equipos Y Procesos Calibración Y Verificación	1	2
Aplicar Los Requisitos De Higiene Personal, Vestuario Y Hábitos En Los Trabajos Con Alimentos, De Acuerdo A Los Riesgos Involucrados En Cada Producto.	Formación Del Personal Higiene Del Personal Revisiones Médicas Ropa Protectora	1	2

8.-Total Horas Cronológicas del Curso: 20

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
-----	--------	-----------

12.-Técnicas Metodológicas: Se Realizaran Clases Expositivas Y Prácticas. La Parte Expositiva Se Realizara A Través De La Proyección De Diapositivas Con Los Contenidos Teóricos Que Deben Aprender Los Alumnos Del Curso. Estos Contenidos También Se Encuentran En El Manual De La Actividad En Donde Los Participantes Podrán Revisarlos En Cualquier Momento. La Parte Práctica Del Curso Será Desarrollada Mediante Un Sistema Interactivo Y Dinámico Con Relación A Cada Unidad De Capacitación, Netamente Práctico. Para La Aplicación De Los Contenidos Aprendido Sobre La Norma Brc Versión 7 Y Alimentos. Se Realizaran Actividades Grupales En Un Taller Equipado Con Instrumentos De Medición Y Seguridad. Cada Actividad Será Supervisada Por El Relator Del Curso. Taller De Análisis, Con Prototipos De Planillas Y Cuadros Usados En La Industria Alimentaria, Donde Los Alumnos, Identifican Y Determinan Para Un Producto Y Proceso Genérico: Riesgos, Pc, Pcc, Límites Críticos/Operacional, Sistemas De Monitoreo Acciones Correctivas Y Sistemas De Verificación Análisis Grupal De Los Sistemas De Control De Producto Y Proceso Ante Un Modelo Tipo

13.-Material Didáctico :

Descripción	Cantidad
Manual Del Curso, 30 Paginas, Tamaño Carta, Impresión A Color, Anillado. Video Película De Haccp . (Edición 1 Nasa, Traducida). Set De Instrucción Y Evaluación Practicas	1
Totales	1

14.-Requisitos Técnicos

Requisitos Administrativos, porcentaje asistencia dependiendo de la Modalidad y Curso:	75
Requisitos Técnicos:	En Un Rubrica Se Desarrollan La Evaluación Del Conocer, Medir Y Cuantificar Los Procesos Del Curso, Que Permite Construir Pauta De Cotejo Y La Realización De Tres Evaluaciones Prácticas A Cada Grupo Conformado En Donde Aplicaran Todas Las Técnicas Aprendidas. Las Tres Evaluaciones Se Promediaran. Se Exigirá Una Nota Mínima De 4.0 (Escala De 1.0 A 7.0). Se Evaluará La Parte Teórica Del Curso A Través De Una Prueba Escrita Midiendo Los Contenidos Aprendidos Por Los Alumnos. La Nota Minina De Probación Es De 4 Con Una Escala De 1 A 7. Esta Nota Será Promediada Con Las Notas De La Parte Práctica.

15.-Requisitos Administrativos: (No Indica)

16.-Infraestructura: Sala De Clases Con Capacidad Para 30 Alumnos, De Construcción Sólida, 72 M2 Aprox., Climatizada, Equipada Con Sillas Manitorio, Pizarra Acrílica, Equipo Proyector Data Show.

17.-Material y Equipos :

Descripción	Cantidad
Equipo Data Show Telon Desplegable Notebook Relator	1
Totales	1

18.-Valores del Curso:

Costos Facilitador / Instructores / Relatores:	1.980.000
Costos Infraestructura:	1.080.000
Costos Materiales y Equipos:	1.080.000
Costos Administrativos y Generales:	144.000
Costos Utilidades:	792.000
La suma de todos los ítems activos:	7.056.000