



Detalle de Solicitud de Curso

Numero Solicitud: 1691547

OTEC: Capacitacion Usach Compania Limitada

1.-Modalidad de Capacitación: Presencial - Grupal

2.-Nombre Curso de Capacitación: aplicación de técnicas de administración del sistema de gestión de calidad para industria alimentaria

3.-Características de los participantes del curso: Asistente en control de alimentos

4.-Número de participantes: 30

5.-Requisitos de ingreso de los participantes: Conocimientos básicos de inocuidad alimentaria

6.-Competencia a desarrollar: Al Finalizar La Actividad, El Participante Será Capaz De Aplicar Técnicas en la administración del sistema de gestión de calidad integrado en rubro de alimento.

Aprendizajes Esperados :

7.-Aprendizajes	8.-Contenidos	Horas Teoricas	Horas Practicas
Reconocer los fundamentos teóricos de la aplicación de las herramientas de control de calidad de los sistema integrados	Módulo 1 = Herramientas de control de calidad 1.1. Historia evolutiva del Control de la calidad 1.1.1 Principales herramientas de control de calidad 1.2 Herramientas de Control de la Calidad 1.2.1 Uso de Gráficos de barras 1.2.2 Elaboración de Cartas de Control de Calidad basados en Normas de Calidad Estadísticas. 1.3 Uso de NCh 42. Estadísticas para el Control de la Calidad 1.4 Diagramas de Control Total de la Calidad 1.4.1 Diagramas de Ishikawa 1.4.2 Diagramas de Afinidad	10	30
Reconocer la implementación de la norma del reglamento sanitario	Módulo 2 = Normas del INN usadas en Calidad (NCh 44-1650-1500) e Introducción de que es el Reglamento Sanitario de alimentos 2.1 Introducción a las técnicas de Muestreo 2.1.1 Uso de la Norma de muestreo por atributos NCh 44 2.1.2 Interpretación de la Norma Contenido Neto de productos envasados (NCh 1650) 2.1.3 Interpretación del Concepto Rotulación (NCh 1500) 2.2 Introducción al Reglamento Sanitario 2.2.1 Reglamento Sanitario de los alimentos. Versión 2019. Pples artículos relevantes para Peso y Fechado.	10	20
Reconocer la	Módulo 3 = Introducción a HACCP (PC y PCC) 3.1	10	20

implementación de la norma HACCP	Introducción al Análisis de Puntos Críticos de Control 3.1.1 Interpretación de HACCP, bajo norma NCh 2861-2011 3.1.1 Interpretación de PC 3.1.2 Interpretación de PCC		
Realizar cierres de no conformidades al sistema de gestión integrado	Módulo 4 = Seguimiento y cierres de las no conformidades y/o bloqueos en producción. 4.1 Introducción a las No Conformidades 4.1.1 Interpretación de No conformidades de acuerdo a Norma ISO 22000 Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria. 4.1.1 Tratamiento de las No Conformidades, Uso de Formatos de Análisis de No Conformidades. 4.2 Bloqueos de Producción 4.2.1 Impacto de los POE y POES en HACCP 4.2.2 Concepto de Cuarentena ¿ Reglamento Sanitario de los alimentos	10	18
Confeccionar un manual de buenas prácticas laborales para laboratorios según la norma sanitaria	Módulo 5 = Buenas prácticas de laboratorio (BPL) 5.1 Introducción a las Buenas Prácticas de Laboratorio 5.1.1 Buenas Prácticas de Laboratorio según Norma ISO 17025 5.1.2 Buenas Prácticas de Laboratorio según Manual FAO 5.2 Elaboración de Manuales 5.3 Taller de Elaboración de Manuales de BPL	10	20
Confeccionar una Planificación y Programación de Controles de Plagas productivas y sanitarias	Módulo 6= Control de plagas productivas y sanitarias 6.1 Introducción al Control de Plagas 6.1.1 Reglamentación Sanitaria de Control de Plagas 6.1.2 Planificación y Programación de Controles de Plagas productivas y sanitarias. 6.1.3 Elaboración de Procedimientos y/o instructivos de Control de Plagas productivas y/o sanitarias.	10	18
Ingresar al sistema SAP QM la información necesarios para gestionar el sistema de calidad integrado	Módulo 7= Introducción a SAP QM 7.1 Introducción a SAP ¿ QM 7.1.1 Interpretación de los Módulos del SAP y su aplicación como herramienta de QM (Quality Management) 7.1.2 Interpretación de los módulos de almacenamiento, liberación, bloqueos. 7.2 Talleres de aplicación práctica de simulaciones de SAP ¿ QM	10	16
Aplicar Técnicas De Redacción en La generación De informes según especificaciones de la normas de calidad según los procedimientos de la organización	Modulo 8: Reglas para generación de informes técnicos 1. La Comunicación En La Empresa: 1.1 La Comunicación En La Empresa Y El Acceso A La Información. 1.2 Objetivos, Redacción Y Normas De Estilos Para La Comunicación Vía Electrónica: El Correo. 1.3 Objetivos, Redacción Y Normas De Estilo Para La Comunicación Escrita: Cartas De Solicitud, Cartas De Reclamación, Memorándum 2. ¿Cómo Escribir Correctamente?: 2.1 Normas De Ortografía Literal Y Acentual. 2.2 Principios De Redacción: Sintáctico Y Léxico. 2.3 Aspectos Semánticos Involucrados En La Redacción. 2.4 Vicios Idiomáticos: Queísmo, Leísmo, Usos Incorrectos De Formas De Gerundio Y Preposiciones, Barbarismos, Entre Otros	5	15
Reconocer las principales características de la	Modulo 9: Conceptos de la legislación laboral 1. Concepto legales básicos en las relaciones laborales/contractuales: Legislación laboral: 2. Previsión	6	12

legislación laboral aplicable a una relación contractual, previsión social en su normativa para permanecer en el puesto según el requerimiento de la norma de calidad 4.4.	social: Contexto general y fundamentos de la Seguridad Social: Principios que la rigen y contingencias que dan contingencias de vejez, invalidez y muerte; administradoras de Fondos de Pensiones, obligaciones Versión N° 1 - N° de Resolución: 0238 - Fecha de Resolución: 15-01-2018 Página 4 de 7 con el trabajador(a); subsidios estatales asociado al sistema de pensiones: Subsidio para Trabajadores Jóvenes; Bono por Hijo. Derecho a prevención y protección ante los riesgos de accidente laboral y enfermedad profesional. Derecho a protección económica en caso de desempleo. Derecho a atención en Salud ante las contingencias de enfermedad y embarazo.		
--	--	--	--

8.-Total Horas Cronológicas del Curso: 250

10.-Datos de ingreso a Plataforma:

Dirección Web: (No Indica)

Datos de acceso a la plataforma: (No Indica)

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

Rut	Nombre	Profesión	
14702105	KELVIN MAO CASTRO VILLAVICENCIO		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
usach	Auditor Interno ISO 9000	2015	2019
usach	Auditor PEP/EPI (ISO 14000)	2016	2019
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
Minuto Verde	jefe sap	2016	2019
Viña Concha y Toro	jefe proyecto	2013	2016
14700298	KARINA VANESSA ALFAGO GALARZA		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
usach	compras y abastecimiento	2011	2019
usach	inventario	2009	2019
usach	administracion	2002	2019
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
TW LOGISTICA	jefe de operaciones	2016	2019
AYB	JEFE DE OPERACIONES	2015	2016
SBS	GERENTE DE OPERACIONES	2013	2015
11650069	CLAUDIA SOFIA INOSTROZA ANDRADE		

Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
usach	RRHH	2015	2019
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
Retail Cencosud	analista	2006	2009
CRSCO	RRHH	2006	2012
CRSM	RRHH	2011	2011
9679130	LUIS ENRIQUE LOBOS CASTRO		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
usach	sistema de calidad	2016	2019
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
Viña Santa Rita	jefe de calidad	2004	2015
Viña Concha y Toro	jefe de calidad	1996	2004
8517290	ANDRÉS ESTEBAN GUERRERO ACEVEDO		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
usach	coaching	2016	2019
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
independiente	coaching	2013	2017
8115775	OSVALDO ENRIQUE TORRES MUNOZ		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
usach	Microbiología Industrial	2016	2019
usach	Microbiología Industrial	2016	2019
usach	Fermentaciones Industriales	2016	2019
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
IDEAL S.A.	control de calidad	2008	2008
hortofrutícolas	Higiene y Manipulación en la cosecha	2009	2009
Viña Undurraga.	y análisis microbiológico	2005	2005

12.-Técnicas Metodológicas: En la parte teórico (40%), a partir de clases expositivas el relator apoyado con material audiovisual revisara las técnicas y pasos de las técnicas para gestionar abastecimiento los participantes seguirán las exposición con su manual de apoyo tomando nota. En la Parte práctica (60%) los participantes trabajaran en grupo de 3 personas utilizando el manual del

participante como apoyo demostrando a través de ejercicios prácticos: Reconocer los fundamentos de las herramientas de control de calidad de los sistema integrados, Reconocer la implementación de la norma del reglamento sanitario, Reconocer la implementación de la norma HACCP, Realizar cierres de no conformidades al sistema de gestión integrado, Confeccionar un manual de buenas prácticas laborales para laboratorios según la norma sanitaria, Confeccionar una Planificación y Programación de Controles de Plagas productivas y sanitarias, Ingresar al sistema SAP QM la información necesarios para gestionar el sistema de calidad integrado, Ingresar al sistema SAP QM la información necesarios para gestionar el sistema de calidad integrado, Aplicar Técnicas De Redacción En La Producción De Textos Escritos De Acuerdo A Sus Características, Aplicando Estrategias Discursivas Y Reglas Normativas En La Producción De Textos Administrativos En Su Puesto De Trabajo, Aplicar Técnicas De Redacción En La Producción De Textos Escritos aplicando Estrategias Discursivas Y Reglas Normativas En La Producción De Textos Administrativos En Su Puesto De Trabajo, Reconocer las principales características de la legislación laboral aplicable a una relación contractual, previsión social en su normativa para permanecer en el puesto de trabajo. En todas las actividades los participantes contarán con la retroalimentación constante del facilitador del curso. Estas actividades prácticas serán evaluadas con una pauta de cotejo que contiene los aprendizajes esperados en la rúbrica del curso.

13.-Material Didáctico :

Descripción	Cantidad
Manual Del Relator De 150 Páginas, Ppt Y Set De Ejercicios Individuales Y Grupales De Aplicación. Set De Guías De Desarrollo De Talleres Prácticos. Set De Hojas Evaluativos	1
Manual Del Participante De 150 Pag, Carpeta Archivador De Pvc, Set De Ejercicios Individuales Y Grupales De Aplicación. Set De Guías De Desarrollo De Talleres Prácticos	30
Totales	31

14.-Requisitos Técnicos

Requisitos Administrativos, porcentaje asistencia dependiendo de la Modalidad y Curso:	75
Requisitos Técnicos:	Para evaluar el logro de los aprendizaje declarados en la rúbrica de aprendizaje. Se realizaran en cada unidad ejercicios prácticos evaluativos que en sus sumatoria corresponde al 100% de la nota final en que los participantes deben demostrar la aplicación de: Reconocer los fundamentos de las herramientas de control de calidad de los sistema integrados, Reconocer la implementación de la norma del reglamento sanitario, Reconocer la implementación de la norma HACCP, Realizar cierres de no conformidades al sistema de gestión integrado, Confeccionar un manual de buenas prácticas laborales para laboratorios según la norma sanitaria, Confeccionar una Planificación y Programación de Controles de Plagas productivas y sanitarias, Ingresar al sistema SAP QM la información necesarios para gestionar el sistema de calidad integrado, Ingresar al sistema SAP QM la información necesarios para gestionar el sistema de calidad integrado, Aplicar Técnicas De Redacción En La Producción De Textos Escritos

	De Acuerdo A Sus Características, Aplicando Estrategias Discursivas Y Reglas Normativas En La Producción De Textos Administrativos En Su Puesto De Trabajo, Aplicar Técnicas De Redacción En La Producción De Textos Escritos aplicando Estrategias Discursivas Y Reglas Normativas En La Producción De Textos Administrativos En Su Puesto De Trabajo, Reconocer las principales características de la legislación laboral aplicable a una relación contractual, previsión social en su normativa para permanecer en el puesto de trabajo. Se Exigirá Una Nota Mínima De 4.0 (de una Escala De 1.0 A 7.0). Adicionalmente se aplicara una evaluación test- retest que permita evaluar el impacto de la capacitación de cada participante. Lo aprendizaje esperado están declarados en la rúbrica de aprendizajes
--	---

15.-Requisitos Administrativos: (No Indica)

16.-Infraestructura: Laboratorio de computación de 75 Mts Con 30 Mesas Individuales Y 30 Sillas Individuales y 30 computadores portátiles, Baños Diferenciados (Para Necesidades Especiales). Luz Artificial Acorde A La Actividad Con Aire Acondicionado.

17.-Material y Equipos :

Descripción	Cantidad
Mesón De Trabajo, Pc, Data Show, Telón, Pizarra Y Papelógrafo.	1
cuaderno, lapiz y carpeta usach, tonner ,resma	30
Totales	31

18.-Valores del Curso:

Costos Facilitador / Instructores / Relatores:	26.250.000
Costos Infraestructura:	11.250.000
Costos Materiales y Equipos:	16.125.000
Costos Administrativos y Generales:	6.000.000
Costos Utilidades:	8.250.000
La suma de todos los ítems activos:	67.875.000