



Detalle de Solicitud de Curso

Numero Solicitud: 1709611

OTEC: Capacitacion Usach Compania Limitada

1.-Modalidad de Capacitación: Presencial

2.-Nombre Curso de Capacitación: ENVASES PLASTICOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

3.-Características de los participantes del curso: El curso está orientado a profesionales, técnicos y operarios de las empresas transformadoras de envases y usuarios de envases del sector agroalimentario.

4.-Número de participantes: 30

5.-Requisitos de ingreso de los participantes: Los participantes deben desempeñarse en funciones relacionadas con el desarrollo, la fabricación, la comercialización, el uso y el manejo de envases.

6.-Competencia a desarrollar: Al finalizar el curso los participantes estarán en condiciones de Utilizar los envases de acuerdo con las características y requerimientos de protección de un alimento específico según decreto 977

Aprendizajes Esperados :

7.-Aprendizajes	8.-Contenidos	Horas Teoricas	Horas Practicas
Identificar las principales funciones de los envases y embalajes según decreto 977	¿ Definiciones de envases y embalajes: Criterios de selección de Envases y embalajes. Proceso de deterioro de alimentos ¿ Principales materiales de envases de alimentos utilizados en la industria: Envases plásticos, características y aplicaciones.	1	1
Utilizar los métodos para diferencian los plásticos y su utilización según decreto 977	¿ Métodos de conversión, extrusión, laminación, metalización, entre otros.	1	1
Ejecutar los protocolos de permeabilidad en la interacción del envase plástico y producto según decreto 977	¿ Procesos de interacción envases plásticos ¿ alimentos: Permeabilidad. ¿ Procesos de Interacción: Migración de envases plásticos. Legislación europea.	1	1
Diseñar mejoras en la ficha técnicas según los	¿ Fichas técnicas de envases de alimentos. Análisis de casos con envases utilizados por la	1	1

protocolos de la empresa para cumplir con el decreto 977	empresa		
--	---------	--	--

8.-Total Horas Cronológicas del Curso: 8

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
14649940	MARIA JOSÉ ALICIA GALOTTO LÓPEZ	Químico ¿ Farmacéutico. DR. EN FARMACIA. ESPECIALIDAD TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Experiencia Docente

Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
Universidad de Santiago De Chile.	Clases de teoría y laboratorio asignatura de Envases de Alimentos, carrera de Ingeniería de Alimentos	1997	2020
Universidad de Santiago De Chile.	Clases en el Diploma de especialización Envases y Embalajes	1997	2020
Universidad de Santiago De Chile.	Clases Propiedades físicas de alimentos en Programa de Doctorado de Alimentos	1997	2020
Cursos para la Industria	Relator en diversos cursos	1997	2020

Experiencia Laboral

Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
Universidad de Santiago De Chile	Directora de Gestión Tecnológica Vicerrectoría de Investigac	2019	2020
Universidad de Santiago De Chile.	Directora Laboratorio de Envases. Dpto. de Ciencia y Tecnolo	1997	2019
Universidad de Santiago De Chile	Profesor Titular Dpto. de Ciencia y Tecnología de los Alimen	1997	2020

5334010	ABEL GUARDA MORAGA	Ingeniero de Alimentos DOCTOR ING. AGRONOMO.MENCION INDUSTRIAS
---------	--------------------	--

Experiencia Docente

Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
Universidad de Santiago De Chile.	Clases de teoría de Asignatura de Tecnología de Productos Vegetales, carrera de Ingeniería de Alimentos	1995	2020
Universidad de Santiago De Chile.	Clases de teoría y laboratorio de asignatura de Tecnología de Cereales, carrera de Tecnología de Alimentos	1995	2020
Universidad de Santiago De Chile.	Clases en el Diploma de especialización Envases y Embalajes	1995	2020

Universidad de Santiago De Chile.	Clases en Programa de Doctorado de Alimentos.	1995	2020
Cursos para la Industria	Relator en diversos cursos	1994	2020

Experiencia Laboral

Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
Universidad de Santiago De Chile.	Director Centro de Innovación en Envases y Embalajes. Vicerr	2019	2020
Universidad de Santiago De Chile.	Profesor Titular Dpto. de Ciencia y Tecnología de los Alimen	1995	2020

11863488	XIMENA DEL CARMEN VALENZUELA BASCUÑÁN	Ingeniero de Alimentos. Magister en Tecnología de Alimentos. Diplomada en Envases y Embalajes
----------	---------------------------------------	---

Experiencia Docente

Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
Universidad de Santiago de Chile	Clases de teoría y laboratorio asignatura de Envases de Alimentos, carrera de Tecnólogo de Alimentos.	1999	2020
Universidad de Santiago de Chile	Clases de Laboratorio de tecnología de productos vegetales carrera Ing. De Alimentos	1999	2020
Universidad de Santiago de Chile	Clase de Laboratorio de propiedades físicas, carrera Ing. De alimentos	1999	2020
Universidad de Santiago de Chile	Clases prácticas en Diplomado Internacional de Envases y Embalajes	1999	2020
Universidad Iberoamericana de Ciencia y Tecnología	Clase de teoría envases y embalajes de alimentos, carrera Ingeniería en Alimentos	2004	2018
Empresa Nestlé, Escuela de aprendices Plantas de Macul y Maipú	Relatorías de Envases de Alimentos	2012	2017

Experiencia Laboral

Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
Universidad de Santiago de Chile	Encargada de Laboratorio de Envases y Embalajes	2000	2000
Universidad de Santiago de Chile	Profesor por hora	1999	2020
Universidad Iberoamericana de Ciencia y Tecnología	Profesor por hora	2004	2018

12.-Técnicas Metodológicas: Se utilizarán diversas técnicas de enseñanzas, las clases teóricas serán presenciales e interactivas, utilizando material de apunte asociado a las unidades temáticas (presentaciones power point). Las clases prácticas constaran de talleres en relación con los temas tratados, con la intención de aplicar conocimientos e interpretar resultados.

13.-Material Didáctico :

Descripción	Cantidad
Apuntes *apuntes del curso con los temas tratados por cada expositor Bibliografía - Requisitos de conservação de alimentos em embalagens flexiveis. Santopolulos, c.; oliveira, m.; canavesi, e. Ed. C	1
Totales	1

14.-Requisitos Técnicos

Requisitos Administrativos, porcentaje asistencia dependiendo de la Modalidad y Curso:	75
Requisitos Técnicos:	Al finalizar el curso se realizará una evaluación teórica de los contenidos. La escala de notas será de 1 a 7, siendo la nota 4 la nota mínima de aprobación del curso. La nota será con una escala de 1 a 7. La nota mínima de aprobación será 4.0

15.-Requisitos Administrativos: (No Indica)

16.-Infraestructura: Sala de clases de estructura sólida, con capacidad para 25 personas, equipadas con sillas y escritorios individuales, luz natural, aire acondicionado

17.-Material y Equipos :

Descripción	Cantidad
Notebook	1
Data show	1
Totales	2

18.-Valores del Curso:

Costos Facilitador / Instructores / Relatores:	600.000
Costos Infraestructura:	350.000
Costos Materiales y Equipos:	480.000
Costos Administrativos y Generales:	1.906.471
Costos Utilidades:	6.250.000
La suma de todos los ítems activos:	9.586.471