

PARA LA INSCRIPCION:

Para la inscripción cada alumno debe enviar al email;
maramirez@fundacionchile

- Currículum Vitae
- Certificados o Diplomas de Título Carrera (escaneado o fotocopiado vía fax)
- Ficha de inscripción
- Carta Compromiso de la Empresa

CUPOS

25 Cupos

Mínimo de participantes para ejecutar el Diplomado es de 15 personas.
GCL CAPACITA S.A. se reserva el derecho de cancelar la ejecución de la actividad de no completarse el cupo mínimo de participantes.

REQUISITOS DE GRADUACIÓN

1. Haber cursado todos los MÓDULOS del programa con nota igual o superior a 60% y haber asistido a lo menos al 75% de los módulos
2. Aprobar por unanimidad el examen de la comisión examinadora,

VALOR:

\$800.000

FORMA DE PAGO:

Cheques (consultar al momento de la inscripción)

INFORMACIÓN SENCE:

Clases:

Días viernes de 18:30 a 21:30 hrs y sábado de 08:30 a 13:30 hrs.

Lugar: Por Confirmar

Duración: 180 horas presenciales

OTEC: GCL CAPACITA S.A.

RUT. 76.501.680-8

Dirección OTEC: Av. Parque Antonio Rabat Sur 6165 Vitacura Santiago



Información General

Nombre: Habilidades Para La Implementación Y Gestión De Un Sistema De Inocuidad De Los Alimentos
Código SENCE: 12-37-8427-10
Duración: 120 horas
Fecha de Inicio: 01 de Abril 2011
Fecha de Término: 30 de Julio 2011
Horario: Viernes de 18:30 a 21:30 hrs y sábado de 08:30 a 13:30 hrs.
Valor: \$600.000
Lugar: Por Confirmar.

Nombre: Habilidades para la Implementación de un Sistema de Inocuidad de los Alimentos
Código SENCE: 12-37-8210-22
Duración: 60 horas
Fecha de Inicio: 5 de agosto 2011
Fecha de Término: 7 de octubre 2011
Horario: Viernes de 18:30 a 21:30 hrs y sábado de 08:30 a 13:30 hrs.
Valor: \$200.000
Lugar: Por Confirmar.

CONTENIDOS:

MODULO	OBJETIVO MODULOS	UNIDAD	OBJETIVO UNIDAD	HORAS	FACILITADOR
MODULO 1 INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD	1. Conocer normas y protocolos que rigen la gestión de los sistemas de inocuidad alimentaria. 2. Conocer y relacionar la ISO 22000 con las iniciativas internacionales que rigen la gestión de inocuidad alimentaria 3. Identificar y desarrollar los documentos y registros necesarios para el sistema de gestión de inocuidad	HISTORIA DE LA CALIDAD E INOCUIDAD	1. Conocer la evolución que ha tenido el concepto de calidad y la evolución de los sistemas de inocuidad alimentaria. 2. Conocer los fundamentos de un sistema de gestión	5	Dora Romo
		GLOBAL FOODSAFETY Y FSCC	1. Conocer las nuevas tendencias en la homologación de estándares de inocuidad.	3	Mónica Galleguillos
		ISO 22000	1. Conocer los ocho principios del sistema de gestión. 2. Entregar los fundamentos que sustentan el diseño y la implementación de la norma ISO 22000:2005. 3. Conocer su relación con el sistema HACCP implementado.	8	Dora Romo
		GESTION DE DOCUMENTOS	1. Identificar y formalizaros os procesos productivos, generales y de apoyo 2. Desarrollara procedimientos y registros 3. Gestionar e sistema documental implementado.	8	Michael Fischer



MODULO	OBJETIVO MODULO	UNIDAD	OBJETIVO UNIDAD	HORAS	FACILITADOR
MODULO 2 FUNDAMENTOS REGLAMENTARIOS Y LEGALES PARA EL CUMPLIMIENTOS DE LOS PRERREQUISITOS	1. Conocer los requisitos normativos y legales que deben cumplir las empresas para la entrega de alimentos inocuos 2. Conocer los peligros que afectan a la industria de alimentos y su control a través de Buenas prácticas de BPE. 3. Comprender y desarrollar los procedimientos de trazabilidad y selección de proveedores entre otros para el cumplimiento de los prerrequisitos	BUENAS PRACTICAS DE ELABORACION Y PAS 220	1. Revisar la legislación y normativas sanitarias aplicables a las buenas prácticas de elaboración. 2. Desarrollar SOP y SSOP como parte del programa de prerrequisitos para el Sistema HACCP manufactura.	16	Mónica Galleguillos
		PELIGROS ASOCIADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	1. Reconocer los principales contaminantes Biológicos, físicos y químicos que amenazan la inocuidad alimentaria. 2. Revisar aspectos básicos de la microbiología y tecnología aplicada a la industria de alimentos. 3. Conocer los principales peligros químicos presente en la industria de alimentos.	19	Mónica Galleguillos / Dora Romo
		EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE PROVEEDORES	1. Conocer los requisitos que plantean algunas Normas para evaluar proveedores 2. Conocer y aplicar Herramientas y procedimientos para seleccionar y evaluar la calidad y capacidad de los proveedores 3. Se capaz de identificar y gestionar los proveedores críticos.	8	Michael Fischer



MODULO	OBJETIVO MODULO	UNIDAD	OBJETIVO UNIDAD	HORAS	FACILITADOR
MODULO 2 FUNDAMENTOS REGLAMENTARIOS Y LEGALES PARA EL CUMPLIMIENTOS DE LOS PRERREQUISITOS	1. Conocer los requisitos normativos y legales que deben cumplir las empresas para la entrega de alimentos inocuos 2. Conocer los peligros que afectan a la industria de alimentos y su control a través de Buenas prácticas de BPE. 3. Comprender y desarrollar los procedimientos de trazabilidad y selección de proveedores entre otros para el cumplimiento de los prerrequisitos	SISTEMA DE TRAZABILIDAD Y RECALL	1. Conocer y entender los requisitos normativos de trazabilidad y Recall desde la perspectiva de la problemática técnica y económica. 2. Conocer y analizar los principales proyectos en ejecución relativos a la estandarización de la aplicación del concepto de trazabilidad y Recall. 3. Conocer y analizar las principales exigencias de los mercados de exportación relativos a la trazabilidad y Recall.	16	Macarena Ortega
		GESTION DE RECLAMOS	1. Conocer cómo aplicar la normativa para medir la percepción de satisfacción que tienen los clientes. 2. Interpretar los Resultados de las Herramientas de Medición y Evaluación de Satisfacción de Clientes para la Generación de Mejora Continua.	5	Mónica Galleguillos



MODULO	OBJETIVO MODULO	UNIDAD	OBJETIVO UNIDAD	HORAS	FACILITADOR
MODULO 3 SISTEMA HACCP, VALIDACIÓN Y AUDITORIAS INTERNAS	1. Conocer los fundamentos y aplicación del HACCP, las bases que sustentan la validación de las medidas de control y el desarrollo de las auditorias internas.	FUNDAMENTOS PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revisar la situación actual del HACCP en el país y las exigencias como garantía de calidad derivadas de la globalización de los mercados. 2. Comprender y aplicar la metodología del HACCP 3. Conocer los beneficios de su aplicación como herramienta de gestión de calidad garantía de calidad derivadas de la globalización de los mercados. 	16	Dora Romo
		PRÁCTICAS DE VALIDACIÓN DE SISTEMAS HACCP	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revisar el concepto de la etapa de verificación del Sistema HACCP. 2. Diferenciar las actividades de verificación y validación dentro del Sistema HACCP. 3. Entregar las herramientas necesarias para realizar la validación del Sistema HACCP de la empresa. 	8	Dora Romo
		AUDITORIAS INTERNAS Y GESTION DE NO CONFORMIDADES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer la normativa que establece las directrices para llevar a cabo un sistema de auditoria interna para el sistema de gestión e identificar las competencias de un auditor interno 2. Desarrollar técnicas para a la evaluación documental en terreno e in situ en un sistema de gestión 3. Aprender a realizar auditorias y establecer oportunidades de mejora del sistema de gestión. 	16	Dora Romo

MODULO	OBJETIVO MODULO	UNIDAD	OBJETIVO UNIDAD	HORAS	FACILITADOR
MODULO 4 HERRAMIENTAS PARA LA GESTIÓN Y MEJORA CONTINUA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD	1. Conocer las herramientas estadísticas existentes para el control de un sistema de gestión. 2. Conocer y aplicar las normativas de muestreo para el control de los sistemas de gestión 3. Comprender y aplicar las herramientas el mejoramiento continuo del sistema de gestión	CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESOS	1. Conocer y aplicar métodos estadísticos que permitan caracterizar el desempeño de los procesos productivos 2. Desarrollar técnicas para el diseño e implementación del control estadístico de proceso.	8	Michael Fischer
		MUESTREO PARA LA GESTIÓN DE INOCUIDAD	1. Conocer los principios de muestreo 2. Entender y aplicar la norma de muestreo por atributos 3. Seleccionar planes de muestreo para los programas de Aseguramiento de Calidad.	8	Dora Romo
		MEDICION Y MEJORA DE LOS SISTEMAS DE GESTION DE INOCUIDAD	1. Definir y hacer seguimiento de indicadores de desempeño de procesos, productos y sistemas clave 2. Aplicar herramientas y una metodología sistemática, práctica y probada para resolver problemas y enfrentar el mejoramiento continuo de productos y procesos 3. Aportar al control y mejoramiento del sistema de gestión de la empresa.	24	Michael Fischer



MODULO	OBJETIVO MODULO	UNIDAD	OBJETIVO UNIDAD	HORAS	FACILITADOR
MODULO 5 PROTOCOLOS PRIVADOS E INTEGRACION DE LOS CONCEPTOS DEL DIPLOMADO	1. Revisar los principales protocolos privados de gestión de la inocuidad y relacionarlos con los tópicos revisados durante el diplomado. 2. Revisar los aportes y relacionarlos con los conceptos entregados durante el diplomado para la gestión del sistema en cada una de las empresas	PROTOCOLOS PRIVADOS Y NORMAS PARA LA GESTIÓN DE INOCUIDAD	1. Revisar los principales protocolos privados de los mercados compradores. 2. Relacionar los protocolos privados con el sistema HACCP y la Norma ISO 22000.	5	Mónica Galleguillos
		ANALISIS DEL SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	1. Integrar los conocimientos adquiridos. 2. Relacionar las herramientas de gestión con la competitividad de las empresas. 3. Visionar las oportunidades de mejora y gestión que generan los sistemas de inocuidad de los alimentos.	3	Dora Romo
EXAMEN				4	Mónica Galleguillos /Dora Romo

