

	ORGANISMO TÉCNICO DE CPACITACIÓN MODELO SpA.	
	DI-06: PROPUESTA DE CAPACITACIÓN.	
VERSION Nº 00	FECHA DE APROBACION 20-05-2019	PAGINA DE LA SECCION Página 1 de 3
GENERADO POR ENCARGADO DE CALIDAD		APROBADO POR DIRECTOR

Propuesta: PRO-110-2026

Propuesta económica y técnica, correspondiente a la prestación del curso asincrónico:
**Técnicas de Auditoría Interna en un sistema de gestión de defensa de alimentos:
Food defense y Food Fraud, 16 horas, asincrónico (código SENCE 1238031758).**

1.- Introducción.

Diversas situaciones a nivel mundial han conducido a definir estrategias de seguridad de las Plantas de alimentos. La preocupación actual está orientada a la identificación y prevención de peligros que pueden introducirse intencionalmente en los procesos o productos con la finalidad de contaminar los alimentos y provocar un impacto en el consumidor. El desafío de las empresas de alimentos es detectar sus áreas vulnerables y diseñar un plan de acción para reducir al mínimo el riesgo de contaminación intencional.

2.- Propuesta Técnica

2.1.- Grupo Objetivo:

Equipo de Inocuidad, supervisores de línea, jefes, personal del área de calidad y administrativos que participen en seguridad alimentaria.

2.3.- Objetivos

Al final del curso el participante obtendrá las competencias requeridas para auditar planes de defensa de alimentos considerando las normas de gestión alimentaria y los procedimientos de seguridad de la empresa.

2.4- Contenidos:

MODULO 1:

Principios de auditoría de acuerdo a ISO 19011:2018

MODULO 2:

Antecedentes generales

Conceptos Generales: Food Protection-Food Safety-Food Fraud


Antecedentes preliminares: Origen del Concepto Defensa Alimentaria

Rol de la FDA en Estados Unidos y marco regulatorio según UE

MODULO 3:

Descripción general de la regla de adulteración intencional (Regla IA).

OVERVIEW OF THE INTENTIONAL ADULTERATION RULE (IA RULE)

	ORGANISMO TÉCNICO DE CPACITACIÓN MODELO SpA.	
	DI-06: PROPUESTA DE CAPACITACIÓN.	
VERSION Nº 00	FECHA DE APROBACION 20-05-2019	PAGINA DE LA SECCION Página 2 de 3
GENERADO POR ENCARGADO DE CALIDAD		APROBADO POR DIRECTOR

MODULO 4:

Aplicación de herramientas de gestión del plan de defensa de alimentos

2.5.- Cantidad de horas: 16 horas modalidad a distancia asincrónica.

Días y horarios no predeterminados, el participante distribuye el tiempo de manera personalizada.

El participante interactúa con el material didáctico, a través del aula virtual en donde las actividades y evaluaciones cuentan con retroalimentación, por lo que no requiere un facilitador que lidere y oriente el aprendizaje.

2.6.- Infraestructura necesaria:

Plataforma virtual de OTEC MODELO SpA. con integración SENCE.

Aulavirtual.otecmodelo.cl

2.7.- Currículum Relatora:

Carolina Ruiz Olivos: Ingeniero en Alimentos (U. de la Serena), perteneciente al Colegio de Ingenieros Alimentos Chile N° colegiatura 177-13. Tecnóloga en Alimentos, Diplomado en “Gestión Integrada de Calidad, Medio Ambiente, Salud y Seguridad Ocupacional y Responsabilidad Social Empresarial”. con experiencia en Procesos de Industria Alimentaria, Retail, Entrenamiento para Personal y asuntos regulatorios para la Industria de Alimentos. Conocimientos de FDA Food Safety Modernization Act (FSMA), Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA), Food Defense, estándares GFSI como IFS v.6, FSSC 22000 v.5 (ISO/TS 22002-1 y 4), BRC Food (V8) y Packaging (V5). Experiencia 20 años en el área de alimentos). Actualmente como Consultor y Auditor Independiente para implementación de estándares de calidad e inocuidad.

3.- Propuesta Económica.

3.1.- Costo por participante: \$ 160.000.

3.2.- Alternativas de Pago:

Antes del inicio del curso.

Si su empresa usa SENCE hasta 30 días desde el inicio del curso.

Enviar comprobante de pago al correo cursos@otecmodelo.cl.

3.3.- Formas para cerrar el acuerdo: envió de correo electrónico señalando en éste que acepta las características de la propuesta PRO-110-2026, adjuntando Ficha de Inscripción del curso u orden de compra.

4.- Otras características del curso.

4.1.- Reglas del Otec:

El curso estará disponible durante 15 días hábiles a partir del día de la matrícula de los participantes, el día en que se le envía correo tutorial al participante donde se le entrega el nombre de usuario y la contraseña para acceder a la plataforma del aula virtual de OTEC MODELO SpA.

	ORGANISMO TÉCNICO DE CPACITACIÓN MODELO SpA.	
	DI-06: PROPUESTA DE CAPACITACIÓN.	
VERSION Nº 00	FECHA DE APROBACION 20-05-2019	PAGINA DE LA SECCION Página 3 de 3
GENERADO POR ENCARGADO DE CALIDAD		APROBADO POR DIRECTOR

OTEC Modelo SpA. No se hace responsable si el participante no realiza conectividad con SENCE durante los días en que fue comunicado el curso en SENCE, como tampoco se hace responsable de que el participante no genere su declaración jurada del curso en el sitio SENCE. En estos casos se hará factura costo empresa por el valor total del curso.

4.2.- Procedimiento de retiro y de devolución: si se desiste, sólo avisar al menos 3 día hábil antes de realizar la actividad. Sólo en esta situación se hará devolución del pago si se realizó previamente al retiro del alumno.

4.3.- Canal para consultas o reclamos: cursos@otecmodelo.cl, fono +56 9 35392774.

4.4.- Métodos de Evaluación: en base a cuestionarios por módulo.

4.5.- Normas para aprobar actividad: al menos con un 60% de aprobación de cuestionarios y una vez completado cada módulo (presentaciones).

4.6.- Respecto al cierre de la actividad: Se descarga certificado digital de aprobación o participación del curso.

4.7.- Está prohibida la reproducción parcial o total de cualquier recurso disponible en la plataforma del curso (videoclases).

4.8.- Protección de Datos Personales:

Los datos proporcionados en el formulario de inscripción serán utilizados exclusivamente para fines relacionados con la capacitación y serán tratados conforme a las normativas vigentes sobre protección de datos personales. Usted podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación o cancelación de sus datos en cualquier momento.