

	ORGANISMO TÉCNICO DE CAPACITACIÓN MODELO SpA	
	DI-06: PROPUESTA DE CAPACITACIÓN.	
VERSION N° 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-111-2026

Propuesta económica y técnica, correspondiente a la prestación del curso asincrónico de:
Aplicación del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control en la industria alimentaria, 16 horas, sin facilitador (autoaprendizaje), por plataforma de aula virtual de OTEC MODELO SpA. Código SENCE 1238031209

1.- Introducción.

El Sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) permite aplicar medidas de control eficaces sobre los puntos de riesgos existentes en los diversos procesos que involucran la inocuidad de los alimentos, con el fin de evitar los posibles daños a la salud de la población a través de una contaminación.

2.- Propuesta Técnica

2.1.- Fundamentación técnica:

Debido a las exigencias establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos y solicitadas por los protocolos de certificación y por la Resolución Exenta n° 7550/2021 Sistema Control Oficial de Inocuidad, que establecen el implementar y mantener un sistema HACCP en los procesos de elaboración de alimentos, se hace imprescindible capacitar al equipo de inocuidad para entregarles herramientas que les permitan implementar y mantener eficientemente el sistema HACCP. Por otro lado la Norma HACCP basada en el CODEX se ha modificado el 2022, por lo que se hace necesario actualizar en los nuevos requisitos.

2.2.- Grupo Objetivo:

Equipo de Inocuidad, supervisores de línea, jefes y administrativos que participen en seguridad alimentaria.

2.3.- Objetivos

Al final del curso el participante identificará los fundamentos de un Plan HACCP; conocerá elementos de microbiología de los alimentos; reconocerá los programas pre-requisitos base para la implementación del Plan HACCP y Aplicará el Plan HACCP de la empresa.

2.4- Contenidos:

Módulo 1: Introducción.

Módulo 2: Programas Prerrequisitos:

Mantenimiento, Capacitación Personal, Trazabilidad de Productos, Control de Proveedores, Disposición de Desechos, Control de Plagas, Higiene del Personal Limpieza y Sanitización, Control de Agua. Tipos de Contaminación

Módulo 3: Sistema HACCP:

Etapas de desarrollo de un Plan HACCP

Principios HACCP

Actualización HACCP según CODEX 2022.

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

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

	ORGANISMO TÉCNICO DE CAPACITACIÓN MODELO SpA	
	DI-06: PROPUESTA DE CAPACITACIÓN.	
VERSION N° 00	FECHA DE APROBACION 20-05-2019	PAGINA DE LA SECCION Página 2 de 3
GENERADO POR ENCARGADO DE CALIDAD		APROBADO POR DIRECTOR

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 (equipos e instalaciones): Plataforma moodle aulavirtual.otecmodelo.cl, computador con audio funcionando, o celular o Tablet, señal de internet.

2.7.- Currículum Relatora:

Pamela Morales Aguilera: Ingeniero Agrónomo (Universidad de Talca), con más de 20 años de experiencia, ha desarrollado una carrera enfocada al área de Post cosecha, Control de Calidad, Control de Procesos y Área Fitosanitaria en Planta de embalaje de Fruta de exportación, complementando su desarrollo en el área de Buenas Prácticas Agrícolas (GGAP, Tesco, Rainforest, Costo, GRASP, FSMA), Plaguicidas, HACCP y BRC como asesora y relatora. Consultora INN en HACCP. Calificada para elaborar Planes de controles Preventivos FSMA y Entrenador Principal FSMA (PSA Lead Trainer) para la Ley de modernización de la inocuidad de los alimentos (FSMA). PCQI. Instructor registrado (ex Farm Assurer) GlobalGAP v6 y Cadena de Custodia v 6,1

3.- Propuesta Económica.

3.1.- Costo

Curso online asincrónico,
Valor por participante: \$ 90.000.

3.2.- Alternativas de Pago:

Al menos un día antes del inicio del curso. Si su empresa usa SENCE y requiere un tiempo mayor indicarlo en la inscripción, plazo máximo 30 días.

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 y/o adjuntando la 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, que es el día en que se le envía correo 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.

El participante debe hacer conectividad con SENCE en cada sesión del curso y una vez finalizado, debe descargar su declaración jurada de asistencia, siguiendo las indicaciones enviadas por el OTEC.

OTEC Modelo SpA, no se hace responsable si el participante no realiza conectividad con SENCE o no descarga su declaración jurada participante para obtener el beneficio tributario.

Si el participante no obtiene la franquicia tributaria, el valor de la factura será 100% SENCE, independiente si existe una Orden de Compra del OTIC.

	ORGANISMO TÉCNICO DE CAPACITACIÓN MODELO SpA	
	DI-06: PROPUESTA DE CAPACITACIÓN.	
VERSION N° 00	FECHA DE APROBACION 20-05-2019	PAGINA DE LA SECCION Página 3 de 3
GENERADO POR ENCARGADO DE CALIDAD		APROBADO POR DIRECTOR

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, de lo contrario no se devolverá el dinero abonado y se guardará el cupo para que el curso se realice en otra fecha y/o con otro participante.

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

4.4.- Métodos de Evaluación: en base a cuestionario y actividades en la plataforma con retroalimentación.

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 entrega certificado digital de aprobación del curso, descargable en el aula virtual.

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.