






CALENDARIO **2012**


Vs.6




Nombre curso	Hrs	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun
Buenas Prácticas de Elaboración (BPE)							
Microbiología Básica en la Industria de Alimentos	8	17			18		
Aplicando las BPE en la Industria de Alimentos	16	18 al 19		15 al 16		7 al 8	
Implementando un Sistema de Prevención y Control de Alérgenos	8			8			
Fundamentos para el Diseño y Aplicación de un Programa de Limpieza y Sanitización	16				9 al 10		
Etiquetado Nutricional: Aplicando la Reglamentación Nacional	8			26			
Microbiología Aplicada a la Gestión de Inocuidad	16					3 al 4	
Higiene e Inocuidad en el Servicio de Alimentos	12					16 al 17	
'ServSafe®: Higiene e Inocuidad en el Servicio de Alimentos para Supervisores	16				19 al 20		
EN ALIANZA CON AIB: Manejo Integrado de Plagas (MIP)	16						18 al 19
							
Sistema de Gestión y Herramientas para la mejora Continua							
Sistema de Selección y Evaluación de Proveedores para la Gestión de Calidad	16	24 al 25			16 al 17		
Identificación y Gestión de No Conformidades para la Mejora Continua	8	30					
Norma ISO 10002: Gestionando los Reclamos y la Satisfacción del Cliente	8		28				21
Diseñando Indicadores para la Mejora Continua de los Sistemas de Gestión	16			12 al 13			4 al 5
Diseñando Planes de Muestreo para el Monitoreo y Verificación de los Sistemas de Inocuidad	12				26 al 27		
EN ALIANZA CON AIB: Diseñando un Programa de Trazabilidad y Recall para la Industria de Alimentos	16					22 al 23	
Curso Internacional: Habilidades para la Implementación de FSSC y PAS 220 en Alianza con Lloyds Register	16				23 al 25		
Curso Internacional Oficial: Implementando el Estándar BRC versión 6	16					7 al 8	
	 						
Análisis de Peligros y puntos críticos de control (HACCP)							
Desarrollo e Implementación del Sistema HACCP basado en la NCh 2861-2011	16		11 al 12		11 al 12		6 al 7
Implementando un Sistema de Verificación Integral y Validación del HACCP	8		14			24	
Formando Auditores Internos del Sistema HACCP	16		21 al 22			30 al 31	
Implementando HACCP en Restaurantes y Servicios de Alimentos	16					28 al 29	







Conferencia Internacional

Nombre curso	Hrs	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun
Tecnología y Procesos							
Conferencia Internacional: Vida Útil y Evaluación Sensorial 	16					14 al 15	
Desarrollando Habilidades para la Evaluación Sensorial de Productos Alimenticios	16						13 al 14
Buenas Prácticas Agrícolas							
Formación de Auditores Internos de Buenas Prácticas Agrícolas	16						11 al 12
Laboratorios e Industria Farmacéutica							
ISO 17025: Un Sistema de Gestión para Laboratorios	16						27 al 28

Diplomados / E-Learning	Hrs	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun
Diplomados							
DGIA: Diplomado en Gestión de Inocuidad Alimentaria	180					25	
DGEST: Diplomado en Análisis Estadístico para la Gestión de Inocuidad	120						1
DHACCP: Diplomado en Sistema HACCP para la Inocuidad Alimentaria	120						
Formación a distancia E-Learning							
E-LEARNING: Aplicando las Buenas Prácticas Agrícolas en la cadena de producción de Alimentos	80					28	
E-LEARNING: Habilidades para el Diseño e Implementación de un Sistema HACCP	50					8	
E-LEARNING: Microbiología Aplicada a la Gestión de Inocuidad	50					9	
E-DGIA: Diplomado a Distancia para la Gestión de Inocuidad Alimentaria	200						1

Cursos Especiales	Hrs	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun
Cursos Especiales							
Curso Internacional: Aplicación del Análisis de Riesgo en Procesos Industriales 							25 al 26

 Conferencia Internacional

Nombre curso	Hrs	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Buenas Prácticas de Elaboración (BPE)							
Curso Internacional: Desarrollando un Plan Estratégico para la prevención de crisis en la Industria de Alimentos 	16	12 al 13					10 al 11
Prevención y Control de las Micotoxinas en la Industria de Alimentos	8	26		10			
Aplicando las Buenas Prácticas de Elaboración (BPE) en la Industria de Alimentos	16	30 al 31		26 al 27		21 al 22	
Etiquetado Nutricional: Aplicando la Reglamentación Nacional	8		7			13	
Fundamentos para el Diseño y Aplicación de un Programa de Limpieza y Sanitización	16		21 al 22				
Microbiología Básica en la Industria de Alimentos	8			25			
Higiene e Inocuidad en el Servicio de Alimentos	16				11 al 12		
Implementando un Sistema de Prevención y Control de Alérgenos	8					20	
'ServSafe®: Higiene e Inocuidad en el Servicio de Alimentos para Supervisores	16	10 al 11			24 al 26		
EN ALIANZA CON AIB: Desarrollo e Implementación de un Programa de Control de Alérgenos 	8	3					
Microbiología Aplicada a la Gestión de Inocuidad	16				9 al 10		
EN ALIANZA CON AIB: Diseño Higiénico y Mantenimiento de Plantas y Equipos de Proceso 	16	18 al 19					
Sistema de Gestión y Herramientas para la mejora Continua							
Sistema de Selección y Evaluación de Proveedores para la Gestión de Calidad	16			6 al 7			
Identificación y Gestión de No Conformidades para la Mejora Continua	8	24				8	
Diseñando Planes de Muestreo para el Monitoreo y Verificación de los Sistemas de Inocuidad	12		13 al 14				
Norma ISO 22.000 y PAS 220: Robusteciendo la Inocuidad en la Cadena Alimentaria	16		27 al 28				
Formando de Auditores Internos de la ISO 22.000 Y PAS 220	16		29 al 30				
Diseñando un Programa de Trazabilidad y Recall para la Industria de Alimentos	16				29 al 30		
Norma ISO 10002: Gestionando los Reclamos y la Satisfacción del Cliente	8					6	
Desarrollando un Sistema para el Diseño, Implementación y Control de Documentos	8	9				7	
Diseñando Indicadores para la Mejora Continua de los Sistemas de Gestión	16					14 al 15	
Análisis de Peligros y puntos críticos de control (HACCP)							
EN ALIANZA CON AIB: Taller HACCP Avanzado 	16	4 al 5					
Desarrollo e Implementación del Sistema HACCP basado en la NCh 2861-2011	16		1 al 2		2 al 3		12 al 13
Implementando un Sistema de Verificación Integral y Validación del HACCP	8				4		
Formando Auditores Internos del Sistema HACCP	16				22 al 23		



Conferencia Internacional

Nombre curso	Hrs	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Tecnología y Procesos							
Curso Avanzado de Tratamientos Térmicos en la Industria de Alimentos	8	6		3			
Desarrollando Habilidades para la Evaluación Sensorial de Productos Alimenticios	16		23 al 24				
Buenas Prácticas Agrícolas							
Laboratorios e Industria Farmacéutica							
ISO 17025: Un Sistema de Gestión para Laboratorios	16						
Buenas Prácticas de Laboratorio: Sustentando el Sistema de Gestión de Calidad en la Industria Farmaceutica	8			12			
Formando de Auditores Internos para la Norma ISO 17025	16				17 al 18		
Biotecnología y Alimentación Saludable							
EN ALIANZA CON FCH: Introducción a la Biotecnología en la Industria de Alimentos	E	23 al 24					

Diplomados / E-Learning	Hrs	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Diplomados							
DGIA: Diplomado en Gestión de Inocuidad Alimentaria	180					11	
DGEST: Diplomado en Análisis Estadístico para la Gestión de Inocuidad	120				6		
DHACCP: Diplomado en Sistema HACCP para la Inocuidad Alimentaria	120	4				27	

Cursos Especiales y Conferencias	Hrs	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Cursos Especiales							
Conferencia Internacional: Evolución de los Patógenos emergentes en la Industria de Alimentos	16		9 al 10				
FEEDNEWS: Avances en Alimentación y Nutrición Animal - Santiago	8			4			
AQUASUR CONFERENCE	16				11 al 12		
Herramientas para la Gestión de Costos e Inversiones en los Sistemas de Inocuidad	E						

 Conferencia Internacional



INFO CORPORATIVA

● Desde la trayectoria

En **GCL CAPACITA** somos un equipo de trabajo que ha hecho de la **formación de competencias** para el equipo humano de las empresas de alimentos y sus proveedores, su sentido del trabajo diario. Con nuestro quehacer buscamos contribuir al **desempeño superior** en las tareas claves de las personas a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el campo a la mesa, con el fin de mejorar la **productividad, calidad e inocuidad** de los alimentos en Chile y Latinoamérica.

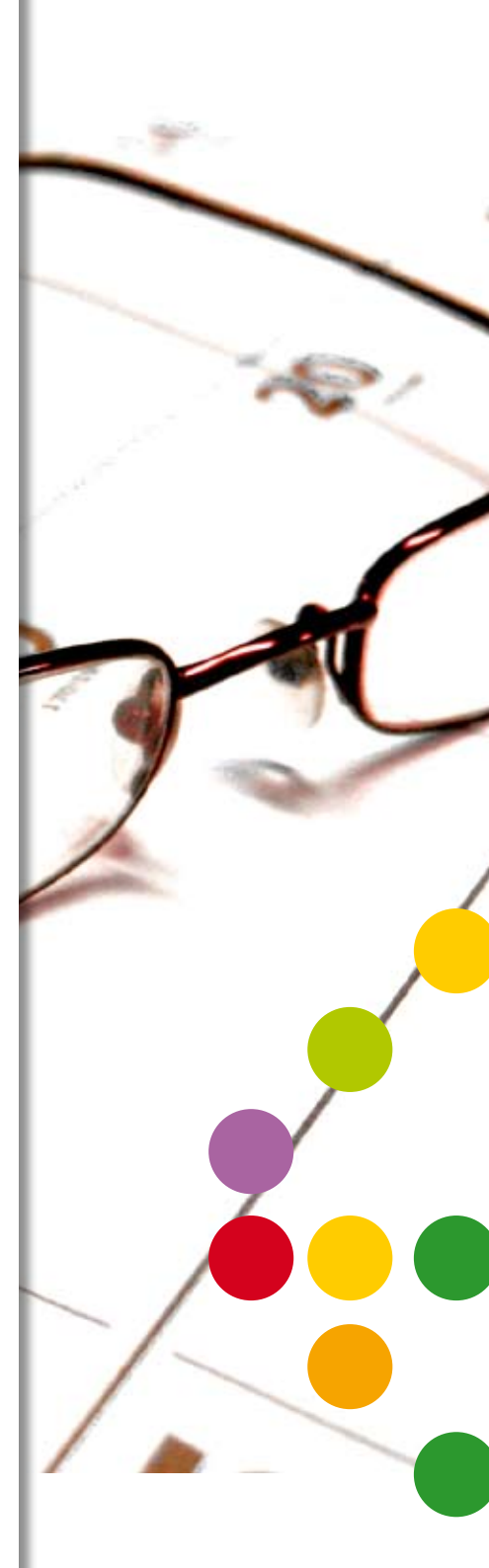
Nuestra trayectoria al servicio de la industria de alimentos nos permite contar con más de **60.000 personas** capacitadas en los últimos 13 años y cerca de **4.000 cursos** ejecutados.

● Hacia la formación continua

Los programas de capacitación desarrollados por **GCL CAPACITA S.A.** están basados en los principios de la formación continua, los que responden a la necesidad de las organizaciones de ser más competitivas en el mundo de hoy, reconociendo en las personas un pilar fundamental para dicho logro. Los programas de formación continua buscan dar respuestas integrales a los requerimientos de capacitación de las personas brindando una oportunidad de mejorar las competencias desde el punto de vista de la calidad e inocuidad de los alimentos, al momento de desempeñarse en su ámbito laboral.



Hacia la formación continua





ÁREAS TEMÁTICAS

● **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)**

Garantizando la inocuidad

La metodología globalmente reconocida para dar garantía de inocuidad es el HACCP. En esta área temática nos hacemos cargo de enfatizar en la rigurosidad de los principios del HACCP y en rescatar la importancia del análisis de peligros basada en el riesgo.

● **Biotecnología y Alimentación Saludable**

Fomentando Calidad de Vida Saludable

La ciencia y la tecnología nos proveen de valiosos recursos para mejorar los resultados nutricionales de la alimentación, mientras que la gastronomía nos enseña a disfrutar la vida en un entorno saludable y atractivo de los alimentos.

● **Buenas Prácticas de Elaboración**

Hacia el logro de la Calidad e Inocuidad

La experiencia nos ha demostrado que la base de la calidad e inocuidad de los alimentos está en las Buenas Prácticas de Elaboración. En esta área temática hacemos énfasis en los principios y en las prácticas establecidas en los Procedimientos Operativos Estandarizados.

● **Laboratorios e Industria Farmacéutica**

Protegiendo la Salud y garantizando resultados

La producción de medicamentos y los servicios de ensayos deben ajustarse a estrictas normativas y procesos productivos para el logro de sus resultados. En esta área temática revisaremos las normativas y veremos la forma de que ella se transforme en procedimientos estandarizados que faciliten los procesos productivos.

● **Tecnología y Procesos**

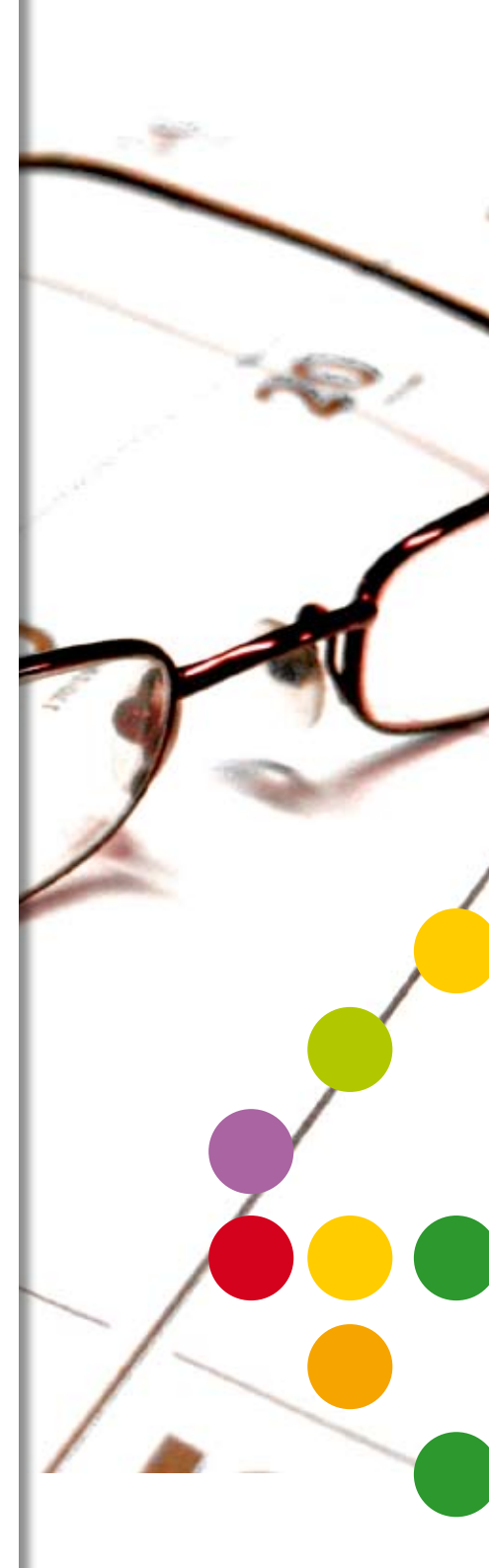
Inteligencia productiva para alimentos de calidad

Obtener alimentos de óptima calidad e inocuidad, requiere de aplicación de tecnologías y procesos que se ajusten a los desafíos crecientes del mercado. En esta área temática revisaremos tendencias, principios, aplicaciones de tecnologías y procesos en la industria alimentaria.

● **Sistema de Gestión y Herramientas para la Mejora Continua**

Mejorando los Sistemas

Cada vez más se han ido incorporando herramientas que permiten gestionar los sistemas de calidad e inocuidad. En esta área temática nos encargamos de poner al servicio de la mejora de los sistemas estas herramientas que encontramos en el mundo científico y normativa.





ÁREAS TEMÁTICAS

• Conferencias Internacionales

Compartiendo la mirada de la industria

Cada día se genera en el mundo gran cantidad de información relacionada a los alimentos en sus distintos ámbitos. Acceder a ella por medio de la internet es una excelente oportunidad de aprendizaje, pero sin duda, reflexionar y compartir con expertos y colegas, será un gran paso para la formación continua.

• Diplomado

Fortaleciendo las competencias

Para un profesional de la inocuidad alimentaria, su desafío es estar permanentemente informado de la evolución de las normativas y los hallazgos científicos. En los diplomados de **GCL Capacita**, se abordan en forma práctica todas las temáticas necesarias para generar un itinerario formativo de alto nivel en los profesionales de la industria.

• Formación a distancia E-learning

Facilitando el aprendizaje

La metodología globalmente reconocida para dar garantía de inocuidad es el HACCP. En esta área temática nos hacemos cargo de enfatizar en la rigurosidad de los principios del HACCP y en rescatar la importancia del análisis de peligros basada en el riesgo.



CONTACTO

Departamento de Ventas
y Servicio al Cliente
GCL CAPACITA S.A.
Fonos: (56-2) 2297490 - (56-2) 2291270
Email: gclcapacita@fundacionchile.cl

