

CREA CURSO APLICACIÓN DE PROTOCOLOS DE LA NORMA Brc, VERSION N°7, PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

SANTIAGO, 002316 . 29.04.19.

VISTOS: El D.F.L. N°149 de 1981, del Ministerio de Educación, la Resolución N°841 de 1988, Resolución N°5175 de 2018 y la Resolución N°1600 de 2008 de la Contraloría General de la República.

RESUELVO:

1. Autorícese por la Vicerrectoría de Vinculación con el Medio, la creación del Curso Aplicación de Protocolos de la Norma Brc, Versión N°7, para la Industria Alimentaria, bajo la supervisión y control del C.A.I y nombrase un Director de Programa, quien resuelve temas académicos.

2. El Objetivo general de este programa es planificar y aplicar protocolos y metodologías de la Norma Brc Versión 7 para el control y mejora continua en el procesamiento de alimentos.

3. El Perfil del participante está dirigido a Gerencia, Supervisores y Jefaturas de Líneas de producción industrial de alimentos.

4. El plan de estudios es de modalidad presencial para el Curso Aplicación de Protocolos de la Norma Brc, Versión N°7, para la Industria Alimentaria, comprende un total de 16 horas cronológicas, y consta de las siguientes asignaturas:

N°	Nombre Módulo	N° Horas Cronológicas
Módulo I	Compromiso de la gerencia.	1
Módulo II	Formación del equipo HACCP y elección del líder.	3
Módulo III	Manual de calidad y seguridad alimentaria.	3
Módulo IV	Requisitos del exterior.	2
Módulo V	Diseño/Desarrollo del producto alérgenos.	2
Módulo VI	Control de las operaciones (T', T°, Ph..)	3
Módulo VII	Formación del personal.	2
Total horas cronológicas		16

5. Las personas interesadas en postular al programa, deberán tener manejo de las operaciones matemáticas y probabilidades, manejo de cartas Gantt y desarrollo de diagramas de flujo y/o Flowcharts, conocimientos de higiene y manipulación de alimentos y conocimientos generales de sistemas de calidad y norma ISO 9001:2008.

6. Para aprobar este programa académico se debe cumplir con una asistencia mínima del 75% y una nota igual o superior a 4.0 (de una escala de 1 a 7).

7. Los y las estudiantes que aprueben el programa recibirán la certificación respectiva del Curso Aplicación de Protocolos de la Norma Brc, Versión N°7, para la Industria Alimentaria por el Decano o Decana y el Director o Directora del programa correspondiente.

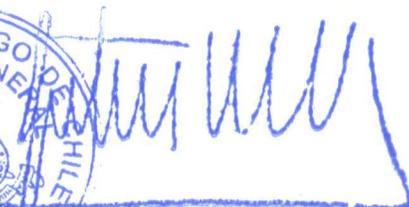
8. Quienes en su condición de estudiantes no aprueben el programa de educación continua, solo tendrán derecho a la emisión de constancias de participación, que serán otorgadas por el director o la directora del programa, si y solo si, tiene un porcentaje de asistencia superior al 75%.

ANÓTESE Y COMUNÍQUESE,

KARINA ARIAS YURISCH, Vicerrectora de Vinculación con el Medio

Lo que transcribo a usted para su conocimiento.

Saluda a usted,




**GUSTAVO ROBLES LABARCA
SECRETARIO GENERAL**

KAY/GRL/CVR/mcs

Distribución:

1. Facultad de Ingeniería
1. Registro Curricular Facultad de Ingeniería
1. Departamento de Educación Continua –VIME
1. C.A.I.
1. Empresas Usach.
1. Registro Académico
1. Recaudación Matrícula (Finanzas)
2. Oficina de Partes
1. Archivo Central.