



# ÁREA CAPACITACIÓN



## Catálogo de Cursos 2024



Presencial



E-learning  
sincrónico



Asincrónico



# ÁREA CAPACITACIÓN

En Aquagestión Capacitación llevamos más de 15 años **“Formando personas para potenciar la Industria”**, a través de cursos, seminarios, Diplomados y Workshop de alto nivel, con expositores de amplia trayectoria y reconocimiento.

Somos una OTEC certificada por la **Norma Chilena 2728**, asegurando procesos estandarizados, metodologías innovadoras y recursos adecuados, que permiten desarrollar en nuestros alumnos las competencias para aplicar lo aprendido e impactar positivamente en los resultados de la compañía.

Capacitamos cada año a más de **5000 alumnos en más de 500 cursos**, sumando miles de horas de experiencia, lo que nos avala como **“Líderes en Formación de Profesionales de la Industria Alimentaria”**.



Escanea el código y ve el video del Área de Capacitación

# Nuestra Propuesta de Valor



Desarrollar programas de formación a la medida de las necesidades de nuestros clientes.



Velocidad y Flexibilidad para responder a los requerimientos



Metodología práctica, que privilegia el aprender haciendo.



Amplia y oportuna oferta de programas de capacitación, en constante crecimiento en base a las tendencias, actualizaciones y necesidades contingentes.



Contamos con una amplia **oferta de cursos presenciales e Elearning**, sumados a una plataforma online de fácil uso, usando metodologías de aprendizaje que fomentan la interactividad, aprendizaje activo, evaluaciones y actividades, apoyados por tutoría e informes de seguimiento, nos preocupamos que el alumno se sienta acompañado en todo el proceso de formación.

Estudia con nosotros, únete a nuestra comunidad de alumnos, certífcate y desarrolla tu carrera profesional.

# Catálogo de Cursos 2024



Presencial



E-learning  
sincrónico



Asincrónico



## GESTIÓN DE INOCUIDAD



N°	Nombre del curso	Duración	Presencial	Sincrónico	Asincrónico
1	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	8 / 16 hrs	x	x	x
2	Higiene y Manipulación de Alimentos	8 / 16 hrs	x	x	x
3	Procedimientos Operacionales de Saneamiento (POS)	8 / 16 hrs	x	x	x
4	Fundamentos de un Programa de Aseguramiento de Calidad HACCP	8 / 16 hrs	x	x	x
5	Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP) en Plantas de Proceso	16/32 hrs	x	x	x
6	Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP, POS y BPM	16/32 hrs	x	x	x
7	Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP) basado en CODEX	16/32 hrs	x	x	
8	Interpretación de la Norma BAP SPS v5.1	16/32 hrs	x	x	x
9	Interpretación de la Norma IFS FOOD v7	16/32 hrs	x	x	x
10	Interpretación de la Norma BRCGS v8	16/32 hrs	x	x	x
11	Interpretación Y Aplicación Del Estándar Alimentario ASC: Cadena De Custodia	8 / 16 hrs	x	x	x
12	Interpretación Y Aplicación Del Estándar Alimentario GlobalGAP: Cadena De Custodia	8 / 16 hrs	x	x	x
13	Interpretación y Aplicación de la Norma ISO 22000	16 hrs	x	x	
14	Interpretación y Aplicación de la Norma FSSC 22000 v5.1	16 hrs	x	x	
15	Interpretación de la Normativa de Exportación de La Unión Económica Euroasiática (UEE)	8 / 16 hrs	x	x	x
16	Auditor Interno para el estándar BAP SPS v5.1	16/32 hrs	x	x	x
17	Auditor Interno para el estándar IFS FOOD v7	16/32 hrs	x	x	x
18	Auditor Interno para el estándar BRCGS v8	16/32 hrs	x	x	x
19	Auditor Interno para HACCP	16/32 hrs	x	x	x
20	Food Defense - Food Fraud	8 / 16 hrs	x	x	x
21	Trazabilidad y Retiro de Productos (Recall) en Empresas Productivas	8 / 16 hrs	x	x	x
22	Microbiología aplicada a la Industria de los Alimentos	8 hrs	x	x	
23	Desinfección, Limpieza y Sanitización en Planta Procesadora de Alimentos	8 hrs	x	x	
24	Bioseguridad en Plantas de Proceso de Alimentos de Consumo Humano	8 hrs	x	x	
25	Técnicas de Higiene y Seguridad de la Calidad Alimentaria	24 hrs	x	x	
26	Técnicas De Rotulación Y Etiquetado Nutricional	8 hrs	x	x	
27	Inspección y Muestreo de Productos Pesqueros de Exportación Nivel II (Oficial Sernapesca)	24 hrs	x	x	
28	Procedimientos de Muestreo para Programas de Aseguramiento de Calidad	16 hrs	x	x	
29	Principios de Procesamiento Térmico y su Aplicación en Planes HACCP	8 hrs	x	x	
30	Implementación de un Plan de cultura de Inocuidad	8 hrs	x	x	x
31	Evaluación y Gestión de Riesgos para Sistemas de Gestión Inocuidad Alimentaria	8 hrs	x	x	
32	Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria	8 hrs	x	x	
33	Evaluación Sensorial de Productos Alimenticios	8 hrs	x		
34	Aplicación De Controles Preventivos Para Alimentos De Consumo Humano	24 hrs	x	x	
35	Operaciones En Plantas Industriales De Procesos De Alimentos	8 hrs	x	x	
36	Aplicaciones De Las Normativas De Seguridad Alimentaria En Los Proceso Productivos	8 hrs	x	x	



## SISTEMAS DE GESTIÓN CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

N°	Nombre del curso	Duración	Presencial	Sincrónico	Asincrónico
1	Fundamentos de la Norma ISO 9001:2015	8 / 16 hrs	x	x	x
2	Interpretación de la Norma ISO 9001:2015	16/32 hrs	x	x	x
3	Fundamentos de la Norma ISO 14001:2017	8 / 16 hrs	x	x	x
4	Interpretación de la Norma ISO 14001:2017	16/32 hrs	x	x	x
5	Gestión Del Sistema Ambiental Basado En La Norma Iso 14001:2015	8 / 16 hrs	x	x	x
6	Fundamentos de la Norma ISO 45001:2018	8 / 16 hrs	x	x	x
7	Interpretación de la Norma ISO 45001:2018	16/32 hrs	x	x	x
8	Sistemas Integrados De Gestión (ISO 9001, 14001 y 45001)	16/32 hrs	x	x	x
9	Tratamiento Eficaz de No Conformidades	8 hrs	x	x	
10	Evaluación De Riesgos Para Sistemas De Gestión	8 hrs	x	x	
11	Auditor Interno de la Norma ISO 9001:2015	16/32 hrs	x	x	x
12	Auditor Interno de la Norma ISO 14001:2017	16/32 hrs	x	x	x
13	Auditor Interno de la Norma ISO 45001:2018	16/32 hrs	x	x	x



## MEDIO AMBIENTE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS

N°	Nombre del curso	Duración	Presencial	Sincrónico	Asincrónico
1	Fiscalización y Gestión del Cumplimiento de la Normativa Ambiental	8 / 16 hrs	x	x	
2	Ley 20.920 Marco Para La Gestión De Residuos, Responsabilidad Extendida Del Productor Y Fomento A	8 / 16 hrs	x	x	
3	Manejo de Sustancias Peligrosas (Decreto Supremo N°43)	8 / 16 hrs	x	x	
4	Manejo de Residuos Peligrosas (Decreto Supremo N°148)	8 / 16 hrs	x	x	
5	Técnicas De Gestión De Planes De Emergencia Y Prevención De Riesgos Laborales	8 / 16 hrs	x	x	
6	Normativas Legales Medioambientales De Los Residuos Industriales Líquidos(Riles)	8 / 16 hrs	x	x	
7	Técnicas De Seguridad, Calidad E Higiene Operacional En La Industria De Alimentos	8 / 16 hrs	x	x	
8	Manejo De Residuos Industriales Líquidos	16 hrs	x	x	
9	Operación de Planta de Riles	16 hrs	x	x	
10	Prevención De Riesgos Y Enfermedades Laborales	8 hrs	x	x	
11	Interpretación De La Normativa Ambiental (RAMA) En Cultivos De Salmonídeos	8 / 16 hrs	x	x	x
12	Calidad de Aguas en la Producción de Peces	8 hrs	x	x	
13	Estrategias De Gestión Integral De Riles Y Rises En Empresas Productivas	16 hrs	x	x	
14	Técnicas De Monitoreo De Variables Ambientales En Centros De Cultivo De Peces	8 / 16 hrs	x	x	x
15	Técnicas De Gestión De Resolución De Calificación Ambiental (Rca)	8 / 16 hrs	x	x	x
17	Técnicas De Prevención De Riesgos Laborales	8 hrs	x	x	
18	Técnicas De Primeros Auxilios En La Industria	8 hrs	x	x	
19	Muestreo de Aguas Residuales en base a la Norma Nch 411/10	24 hrs	x	x	



## EXCELENCIA OPERACIONAL

N°	Nombre del curso	Duración	Presencial	Sincrónico	Asincrónico
1	Implementación de Sistemas de Mejora en Procesos Productivos y Administrativos	40 hrs	x	x	
2	Implementación del Método 5S	16 hrs	x		
3	Introducción a la Excelencia Operacional	16 hrs	x		
4	Implementación de un Modelo de Gobernanza para la Gestión Operativa	16 hrs	x		
5	Técnicas para la Gestión Visual	16 hrs	x		
6	Construcción de Árboles de Pérdida	16 hrs	x		
7	Gestión de Proyectos de reducción de costos	16 hrs	x		
8	Herramientas de Análisis de Problemas	16 hrs	x		
9	Implementación de un Plan Maestro Operacional	16 hrs	x		
10	Construcción de Indicadores de Gestión	16 hrs	x	x	
11	Construcción y Gestión de un Cuadro de Mando Integral (Balance Scorecard)	16 hrs	x	x	
12	Técnicas para la Construcción de Competencias	16 hrs	x	x	
13	Método Cap-Do	16 hrs	x		
14	Método SMED	16 hrs	x		
15	Técnicas para el Análisis de Fallas	16 hrs	x		
16	Estandarización de Procesos	16 hrs	x	x	
17	Estructura de reuniones Efectivas	16 hrs	x		
18	Formación de Facilitadores TPM	16 hrs	x	x	
19	Mantenimiento Planeado	16 hrs	x		





## OFIMÁTICA - GESTIÓN EMPRESARIAL - LABORAL

N°	Nombre del curso	Duración	Presencial	Sincrónico	Asincrónico
1	Fundamentos y Aplicaciones de la Legislación Laboral Vigente	8 / 16 hrs	x	x	
2	Bioestadística Aplicable al Manejo de Datos	16 hrs	x	x	
3	Técnicas de Atención de Clientes (Internos/externos)	8 hrs	x	x	
4	Administración Eficiente De Bodegas	16 hrs	x	x	
5	Uso y Aplicación de Herramientas de Excel	16 hrs	x	x	x
6	Ingles para La Recepción y Atención de Clientes Internacionales	32 hrs	x	x	
7	Técnicas De Gestión y Coordinación Laboral	16 hrs	x	x	
8	Planificación Organizacional	16 hrs	x	x	
9	Presentaciones Efectivas	16 hrs	x	x	
10	Herramientas de Estadística Descriptiva en el Análisis de Datos	16 hrs	x	x	
11	Microsoft Excel 365 Nivel Básico	40 hrs	x	x	x
12	Microsoft Excel 365 Nivel Avanzado	40 hrs	x	x	x
13	Microsoft Excel 365 Nivel Intermedio	40 hrs	x	x	x
14	Microsoft Excel Intermedio	16/32 hrs	x	x	x
15	Estrategias De Liderazgo y Comunicación Efectiva en Equipos de Trabajo	16/32 hrs	x	x	x
16	Técnicas De Administración Y Organización Del Tiempo Laboral	16/32 hrs	x	x	x
17	Aplicación e Interpretación de la Estadística	16 hrs	x	x	
18	Herramientas Computacionales Elementales	40 hrs	x	x	x
19	Herramientas De Microsoft Teams	40 hrs	x	x	x
20	Técnicas De Trabajo En Equipo	8 / 16 hrs	x	x	x
21	Análisis de Datos basados en Control Estadístico de Procesos	16/32 hrs	x	x	
22	Normativa Laboral	8 / 16 hrs	x	x	
23	Gestión de la Capacitación en las Organizaciones	8 / 16 hrs	x	x	
24	Medición del Impacto de la Capacitación	8 / 16 hrs	x	x	

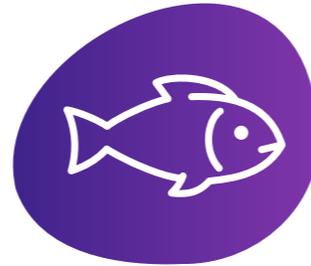




## GESTIÓN LABORATORIOS

N°	Nombre del curso	Duración	Presencial	Sincrónico	Asincrónico
1	Técnicas De Metrología Básica	8 hrs	x	x	
2	Fundamentos de la Norma Nch-Iso 17025, Para Laboratorios De Ensayo Y Calibración	8 / 16 hrs	x	x	
3	Interpretación E Implementación De La Nch-Iso 17025, Para Laboratorios De Ensayo Y Calibración	16 hrs	x	x	
4	Fundamentos Y Aplicaciones De La Biología Molecular En La Industria Acuicola	8 hrs	x	x	
5	Estimación de La Incertidumbre en el análisis Químico	8 hrs	x	x	
6	Calibración y Contratación de Instrumentos	8 hrs	x	x	
7	Validación de Métodos	8 hrs	x	x	
8	Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL)	16 hrs	x	x	
9	Implementación de la NCH 17020 en Organismos de Inspección	16 hrs	x	x	





## PRODUCCIÓN AGUA DULCE/ MAR - SALUD DE PECES

N°	Nombre del curso	Duración	Presencial	Sincrónico	Asincrónico
1	Operaciones De Cultivo De Peces	16/32 hrs	x	x	
2	Operaciones De Sistemas De Recirculación De Agua En Acuicultura	16/32 hrs	x	x	
3	Técnicas De Control De Producción De Salmones	16/32 hrs	x	x	
4	Mitigación Y Manejo De Los Efectos Provocados Por La Floración De Algas Nocivas	8 hrs	x	x	
5	Manejo De Procedimientos De Salud Veterinaria En Peces	8 hrs	x	x	
6	Estrategias De Supervisión De Procedimientos De Baño De Peces Contra Caligus	16 hrs	x	x	
7	Estrategias De Operación Segura En Centros De Cultivo De Agua Dulce	16 hrs	x	x	
8	Estrategias De Gestión De Salud De Salmonídeos En Agua De Mar	8 hrs	x	x	x
9	Estrategias De Gestión De Salud De Salmonídeos En Centros De Cultivo	32 hrs	x	x	x
10	Bienestar Animal En Salmonídeos	8/16 hrs	x	x	x
11	Técnicas De Recuento De Caligus En Centros De Cultivos De Salmonídeos	8 hrs	x		
12	Salud de peces: Diagnóstico y Tratamiento	8 hrs	x	x	
13	Formación de Monitor de Salud de Peces	8 hrs	x	x	
14	Manejo y Transporte Seguro de Peces de Cultivo	8 hrs	x	x	
15	Calidad de Agua en Pisciculturas	8 hrs	x	x	
16	Nutrición y Alimentación de Peces	8 hrs	x	x	
17	Bioseguridad en la Acuicultura	8 hrs	x	x	x
18	Plan formativo: Operario Calificado para Agua Dulce	16/32 hrs	x	x	
19	Plan formativo: Operario Calificado para Agua Mar	16/32 hrs	x	x	
20	Clasificación de Mortalidad en Centros de Cultivo	8 hrs	x	x	
21	Actualización Normativa Sanitaria (RESA)	8/16 hrs	x	x	x
22	Manejo de antibióticos en la producción de alimentos	8 hrs	x	x	



## HABILIDADES BLANDAS

N°	Nombre del curso	Duración	Presencial	Sincrónico	Asincrónico
1	Habilidades De Comunicación Efectiva	8 hrs	x	x	
2	Herramientas para la Atención de Clientes (Internos/externos)	8 hrs	x	x	
3	Técnicas De Liderazgo Y Trabajo En Equipo	16 hrs	x	x	
4	Técnicas De Trabajo En Equipo	8 hrs	x	x	
5	Técnicas De Gestión Del Cambio Organizacional	8 hrs	x	x	
6	Técnicas De Liderazgo En Equipos De Trabajo	16 hrs	x	x	
7	Desarrollo de Habilidades de Liderazgo	16 hrs	x	x	
8	Técnicas de Supervisión Efectiva	8 hrs	x	x	
9	Manejo de Conflictos	8 hrs	x	x	



## MANTENCIÓN

N°	Nombre del curso	Duración	Presencial	Sincrónico	Asincrónico
1	Mecánica De Fluidos	16 hrs	x	x	
2	Uso Eficiente De Termodinámica En Procedimientos Productivos Con Vapor	16 hrs	x	x	
3	Técnicas De Operación De Calderas Y Autoclaves	16 hrs	x	x	
4	Mantencion De Equipos Para La Industria Acuicola	16 hrs	x	x	
5	Manejo Seguro De Combustibles Para La Industria	16 hrs	x	x	





# Contáctanos

**Susana Carcamo**  
Jefe Comercial

✉ [susana.carcamo@abbott.com](mailto:susana.carcamo@abbott.com)

☎ +569 7431 0567

**Danilo Álvarez**  
Asistente de Ventas

✉ [alvarezmunoz.danilo@abbott.com](mailto:alvarezmunoz.danilo@abbott.com)

☎ +569 9953 4178

**“Formamos Personas para Potenciar la Industria”**



**Aquagestión**



**ÁREA  
CAPACITACIÓN**