



# CATÁLOGO DE CURSOS 2026



En **Alfa Capacita** creemos en la formación como motor de crecimiento para la industria.

Aunque somos un organismo de capacitación joven, estamos **acreditados por SENCE y certificados bajo la Norma Chilena 2728**, lo que garantiza procesos estandarizados, metodologías innovadoras y recursos adecuados para cada programa.

**Nuestra fortaleza está en el equipo de profesionales con amplia trayectoria en la industria**, quienes aportan su experiencia práctica y conocimiento técnico para diseñar cursos, seminarios y programas de capacitación que permiten a los participantes aplicar lo aprendido directamente en su entorno laboral.

Cada iniciativa formativa busca impactar positivamente en la productividad y en la calidad de los procesos de nuestros clientes, **consolidándonos como un aliado estratégico en el desarrollo de competencias para la industria.**



## MODALIDADES



### PRESENCIAL

Se realizan durante uno o más días en un lugar específico, guiados por un relator calificado, enseñando de manera dinámica y creativa.

### ASINCRÓNICO

Se imparten a través de nuestra plataforma de aprendizaje virtual, donde está el curso cargado, al cual pueden ingresar a su propio tiempo, desde cualquier dispositivo.

### SINCRÓNICO

Estos cursos interactivos se realizan en sesiones Online por Video Clase, la cual permite una interacción en tiempo real desde cualquier lugar.

# SERVICIOS



## CAPACITACIONES

Programas diseñados según las necesidades específicas de cada organización, enfocados en el cumplimiento de normativas vigentes y en la adaptación a distintos sectores productivos.

## PROYECTOS AUDIOVISUALES


Producción de contenidos visuales como inducciones, videos corporativos y cápsulas informativas sobre normativas y buenas prácticas.

## AUDITORIAS INTERNAS

Evaluaciones sistemáticas de procesos y procedimientos, enfocadas en identificar oportunidades de mejora y asegurar el cumplimiento de estándares de calidad y normativas vigentes.

N°	Nombre del curso	Duración	Presencial	Sincrónico	Asincrónico
1	Herramientas de la normativa de Seguridad Alimentaria Food Defense - Food Fraud	8/ 16 hrs	X	X	X
2	Programa Operacional de Saneamiento (POS)	8/16 hrs	X	X	X
3	Técnicas de Higiene, Manipulación y Buenas Practicas de Fabricación de Alimentos	8 hrs	X	X	
4	Programa de Control de Peligros Alimentarios HACCP - Codex Alimentarius	16/32 hrs	X	X	X
5	Interpretación y Análisis de la Norma Mundial de Inocuidad Alimentaria BRCGS	8 hrs	X	X	
6	Técnicas de Trazabilidad y Retiro de Productos (Recall)	8 hrs	X	X	
7	Aplicaciones de la norma iso 14001 en los sistemas de gestión del medio ambiente	8 hrs	X	X	
8	Herramientas para el desarrollo de una Cultura de Inocuidad	8 hrs	X	X	
9	Técnicas de Manejo de Sustancias Peligrosas Basadas en el Decreto Supremo 43	8 hrs	X	X	
10	Técnicas de Control Microbiológico en la Industria de los Alimentos	8 hrs	X	X	
11	Norma de Procesamiento de Productos Pesqueros Best Aquaculture Practices (BAP)	8 hrs	X	X	
12	Técnicas de Seguridad en el Control de Caligus Rogerresseyi en Centros de Cultivo	8 hrs	X		
13	Estrategia de Gestión de Salud de Salmonideos en Centros de Cultivo	16 hrs		X	
14	Técnicas de Auditoria Interna en Sistemas de Gestión	16 hrs	X		
15	Normativa Acuícola de Importación de la Unión Económica Euroasiática (UEE)	8 hrs	X		
16	Herramientas Ofimáticas de Microsoft Excel 365	40 hrs			X
17	Técnicas De Gestión Del Cumplimiento De La Normativa Ambiental	8 hrs	X		
18	Economato para Cocineros, Gestion de bodega en servicios de alimentación	8 hrs		X	

# Compromiso con la Innovación y la Cercanía

A close-up photograph of a hand holding a black pen, writing on a spiral-bound notebook. The background is blurred, showing a person's face and a laptop screen.

En Alfa Capacita sabemos que cada organización enfrenta desafíos únicos. Por eso, además de los programas ya disponibles, **estamos en permanente proceso de diseño y actualización de nuevos cursos**, alineados con las tendencias de la industria y las normativas vigentes.

Nuestro compromiso es mantener una escucha activa de nuestros clientes, **recogiendo sus inquietudes y requerimientos específicos para transformarlos en soluciones formativas a medida**. Creemos que la mejor manera de crecer es hacerlo junto a quienes confían en nosotros, adaptando nuestros contenidos a los distintos sectores y realidades productivas.

De esta forma, consolidamos nuestro rol como socio estratégico en capacitación, **ofreciendo programas que no solo cumplen estándares técnicos y regulatorios, sino que también responden directamente a las necesidades reales de cada empresa**.

## Información de Contacto

Susana Carcamo

+569 2194 3003

[susana.carcamo@alfacapacita.com](mailto:susana.carcamo@alfacapacita.com)

Danilo Álvarez

+569 9953 4178

[danilo.alvarez@alfacapacita.com](mailto:danilo.alvarez@alfacapacita.com)



**ALFA**  
**CAPACITA**

Sociedad de Formación Alfa Capacita SPA  
Urmeneta 305 Oficina 1103  
Edificio los Héroes, Puerto Montt  
[www.alfacapacita.com](http://www.alfacapacita.com)