



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.

SINCRÓNICO

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

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.

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.

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.

PROYECTOS AUDIOVISUALES

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

CURSOS

Inocuidad Alimentaria y Calidad

Nº	Nombre del curso	Duración	Presencial	Sincrónico	Asincrónico
1	Actualización e Interpretación de Estándares ASC y MSC: Cadena de Custodia	8 hrs		x	
2	Fundamentos Técnicos Procedimientos Operacionales de Saneamiento (POS)	8/16 hrs	x	x	x
3	Herramientas de la Normativa de Seguridad Alimentaria Food Defense – Food Fraud	8/16 hrs	x	x	x
4	Herramientas para el Desarrollo de una Cultura de Inocuidad	8 hrs	x		
5	Programa de Control de Peligros Alimentarios HACCP – Codex	16/32 hrs	x	x	x
6	Técnicas de Control Microbiológico en la Industria de los Alimentos	8 hrs	x		
7	Técnicas de Higiene, Manipulación y Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos (BPM)	8 hrs	x		
8	Técnicas de Trazabilidad y Retiro de Productos (Recall)	8/16 hrs	x	x	x
9	Técnicas de Prevención de Riesgo, Calidad e Higiene Operacional en la Industria de Alimentos	8 hrs	x		
10	Interpretación Y Actualización Estandar IFS Food v8	8 hrs	x		
11	Gestión Y Control De Alérgenos En La Industria Alimentaria	16 hrs			x
12	Interpretación De La Norma BRCGS En La Industria Alimentaria	8 hrs	x		

CURSOS

Acuicultura

Nº	Nombre del curso	Duración	Presencial	Sincrónico	Asincrónico
1	Estrategia de Gestión de Salud de Salmonídeos en Centros de Cultivo	16 hrs		x	
2	Norma de Procesamiento de Productos Pesqueros Best Aquaculture Practices (BAP)	8 hrs	x		
3	Normativa Acuícola de Importación de la Unión Económica Euroasiática (UEE)	8 hrs		x	
4	Protocolos de Inspección y Muestreo de Productos Pesqueros de Exportación (MPPE)	24 hrs		x	
5	Técnicas de Seguridad en el Control de Caligus rogercresseyi en Centros de Cultivo de Salmones	8 hrs	x		

Medio Ambiente

Nº	Nombre del curso	Duración	Presencial	Sincrónico	Asincrónico
1	Aplicaciones de la Norma ISO 14001 en los Sistemas de Gestión del Medio Ambiente	8 hrs	x		
2	Técnicas de Gestión del Cumplimiento de la Normativa Ambiental	8 hrs	x		
3	Técnica de Manejo de Sustancias Peligrosas Basadas en el Decreto Supremo 43	8 HRS		x	

CURSOS

Sistemas de Gestión y Auditoria

N°	Nombre del curso	Duración	Presencial	Sincrónico	Asincrónico
1	Técnicas de Auditoría Interna en Sistemas de Gestión (Enfoque en: ISO 9001, ISO 19001, ISO 22000, HACCP, BAP, ASC, BRCGS)	16 hrs	x		
2	Interpretación De La Norma Iso/Iec 17025:2017 Para Laboratorios De Ensayo	16 hrs	x		

Alimentación y Gastronomía

N°	Nombre del curso	Duración	Presencial	Sincrónico	Asincrónico
1	Economato para Cocineros, Gestión de Bodega en Servicios de Alimentación	8 hrs		x	

Ofimatica

N°	Nombre del curso	Duración	Presencial	Sincrónico	Asincrónico
1	Técnicas de Administración y Gestión de datos con Power Bi nivel basico	40 hrs			x
2	Herramientas Ofimaticas Microsoft Excel 365	32 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 what appears to be a wooden surface.

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, **recogiéndolos 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

Danilo Álvarez

+569 9953 4178

danilo.alvarez@alfacapacita.com



ALFA
CAPACITA

Sociedad de Formación Alfa Capacita SPA
Urmeneta 305 Oficina 1103
Edificio los Héroes, Puerto Montt
www.alfacapacita.com