

CURSOS FRANQUICIA SENCE

Full Quality Capacitación Ltda., es un organismo técnico de capacitación que colabora con personas, empresas e instituciones transfiriendo conocimientos desde el ámbito empresarial y docente, mediante un sistema de gestión certificado en la norma NCh 2728-2015.

N°	CURSO	Horas
1	Metrología para laboratorios de ensayo	16
2	Sistema De Análisis De Peligros Y Control De Puntos Críticos: Haccp / NCh 2861	16
3	Normativa ambiental y sanitaria aplicable a centros de cultivo	16
4	Principios de gestión de mantenimiento y mantenimiento general de equipos industriales	16
5	Normativa acuícola ambiental, productiva y sanitaria	16
6	Inocuidad y control de peligros según HACCP	16
7	Auditorías internas del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control	16
8	Auditorías internas de sistemas integrados de gestión	24
9	Gestión de transporte y logística	24
10	Administración de bodega y control de inventario	24
11	Gestión de abastecimiento	24
12	Integración de un sistema de gestión	56
13	Herramientas de medición de los sistemas de gestión	16
14	Normativa ambiental y sanitaria en piscicultura	16
15	Programa de retiro de productos para plantas pesqueras	8
16	Buenas prácticas de manufactura	8
17	Procedimientos operacionales de saneamiento	8
18	Conceptos de calidad en laboratorios de ensayo	8
19	Identificación y recuento de caligus Rogerresseyi	8
20	Manejo de estadísticas para laboratorios de ensayo	16
21	Higiene y manipulación de los alimentos	8
22	Manejo de documentos para la mejora continua	12
23	Interpretación de normas de inocuidad	16
24	Normativa de muestreo de productos pesqueros de exportación	24
25	Gestión de procesos para la mejora continua	16
26	Interpretación y aplicación de la norma ISO 9.001:2015	8
27	Auditorías internas del estándar BRC versión 7	16
28	Interpretación de la norma BRC versión 7	8
29	Calidad de servicio al cliente interno y externo	16
30	Técnicas de comunicación para el trabajo efectivo	16
31	Manejo de AutoCAD 2D	32
32	Interpretación de la norma ISO 17.025 para laboratorios	16
33	Tratamiento de no conformidades	16
34	Manejo seguro de sustancias peligrosas (Químicos & Combustibles)	16
35	Gestión de riesgo según norma ISO 31.000	16

36	Evaluación sensorial de los alimentos	16
37	Microbiología, higiene e inocuidad de los alimentos	24
38	Técnicas de normativas de un sistema integrado de gestión	16
39	Requisitos para certificar un sistema de gestión	8
40	Trazabilidad y recall para la industria de alimentos	16
41	Elaboración de un plan de manejo ambiental	8
42	Metrología industrial	16
43	Normativa acuícola aplicable a mitilidos	16
44	Auditorías internas de la norma ISO 9001:2008	16
45	Técnicas de interpretación y aplicación de la norma ISO 22.000	16
46	Manejo seguro de combustibles y aceites	8
47	Principios del sistema HACCP	8
48	Técnicas de control de listeria monocytogenes plantas procesadoras de alimento	12
49	Técnicas de electricidad industrial intermedia	24
50	Técnicas de electricidad básica	16
51	Excel intermedio	20
52	Excel avanzado	24
53	Normativa ambiental y sanitaria aplicable a centros de mar	8
54	Manejo de herramientas básicas de Windows, Word, Excel y PowerPoint	32
55	Técnicas de gestión de compras y adquisiciones	24
56	Técnicas microbiológicas en alimentos	24
57	Administración general de la empresa	24
58	Manejo de reclamos y fidelización de clientes	16
59	Técnicas de auditorías internas de la norma ISO 9001:2015	16
60	Técnicas de auditorías internas integrada ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015	16
61	Interpretación de la norma BRC versión 7	16
62	Interpretación de las normas ISO 9001:2015 e ISO 14.001:2015	16
63	Autocuidado y manejo emociones	16
64	Clima laboral y gestión de personas	16
65	Resolución de conflictos	16
66	Estrategias de bienestar	16
67	Desarrollo de habilidades de liderazgo	16
68	Desarrollo de habilidades estratégicas	16
69	Prevención de riesgos psicosociales	16
70	Psicología de la emergencia	08
71	Desarrollo de trabajo en equipo	16
72	Técnicas de comunicación efectiva	16
73	Normativa ambiental y sanitaria en piscicultura	08