



Detalle de Solicitud de Curso

Numero Solicitud: 1604690

OTEC: Capacitacion Usach Compania Limitada

1.-Modalidad de Capacitación: Presencial - Grupal

2.-Nombre Curso de Capacitación: APLICACION DE PROCESOS INDUSTRIALES PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

3.-Características de los participantes del curso: SUPERVISORES DEL AREA DE PRODUCCION Y CALIDAD DE EMPRESAS DEL RUBRO DE PANIFICACION

4.-Número de participantes: 30

5.-Requisitos de ingreso de los participantes: COMPETENCIAS DE LECTO ESCRITURA Y DESTREZAS MATEMATICAS BASICAS

6.-Competencia a desarrollar: APLICAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION EN UNA PLANTA PROCESADORA, BAJO LAS NORMAS SANITARIAS Y DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA.

Aprendizajes Esperados :

7.-Aprendizajes	8.-Contenidos	Horas Teoricas	Horas Practicas
IDENTIFICAR LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES EN LAS AREAS DE MICROBIOLOGIA, CALCULOS BASICOS, BIOQUIMICOS Y CALIDAD EN PROCESOS DE PANIFICACION	Unidad Temática: Microbiología de Básica: ¿ Contaminación de los alimentos ¿ Bacterias que más frecuentemente contaminan alimentos. ¿ Mohos y parásitos. ¿ Aspectos de la higiene personal y manipulación de alimentos. ¿ Planes de limpieza y de desinfección, desinsectación y desratización Unidad Temática: Manejo de cálculo en panificación: ¿ Cálculos básicos usados en panificación (porcentajes, rendimientos, proporciones), uso básico de excel. Unidad Temática: Gestión de calidad ¿ Normas para la implementación de un sistema de gestión de calidad y gestión de la inocuidad alimentaria en la empresa. ¿ Conceptos de control de calidad y aseguramiento de calidad. Sistema HACCP. ¿ Aspectos legales del Reglamento Sanitario de los Alimentos en lo que a elaboración y producción de alimentos en	24	8

	Chile. ¿ Requerimientos de la norma ISO 22000. Normas BRC. ImplementaciOn BPM/GMP. HACCP. Unidad TemAtica: Molinerla ¿ Limpieza y almacenamiento de grano. ¿ Acondicionamiento de grano para la molienda. ¿ Procesos de molienda. ¿ Procesos de separaciOn. ¿ Aditivos y mejoradores ¿ Envasado de harinas		
RECONOCER EN LABORATORIO LOS CONCEPTOS DE MICROBIOLOGIA, CALCULOS BASICOS Y BIOQUIMICOS EN PROCESOS DE ELABORACION EN PRODUCTOS DE PANIFICACION	Unidad TemAtica: Microbiologla de BASica Buenas prActicas de laboratorio y Morfologla bacteriana. Lab. 2. DeterminaciOn de microorganismos ambientales Lab. 3. DeterminaciOn de microorganismos en superficie. Unidad TemAtica: Manejo de cAlculo en panificaciOn Ejercicios PrActicos bAsicos usados en panificaciOn (porcentajes, formulas) Unidad TemAtica: Propiedades flsico - qulmicos DeterminaciOn de: Humedad, cenizas, gluten, falling number. Propiedades reolOgicas: Alveograma, Farinograma. ElaboraciOn y anAlisis de grAficos GelatinizaciOn y retrogradaciOn del almidOn. Efecto de enzimas en masas y productos terminados. Emulgentes Proceso de envejecimiento del pan. PrevenciOn	6	26
ANALIZAR LAS PRINCIPALES HERRAMIENTAS EN EL CONTROL DE CALIDAD DE PROCESO PARA ASEGURAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACION	Unidad TemAtica: Materiales de Envases: ¿ Propiedades de los distintos materiales plAsticos. ¿ Procesos de interacciOn envases-alimentos. ¿ Proceso de permeabilidad y vida Util de productos envasados. ¿ Control de calidad de envases. Inocuidad de envases. ¿ Procesos de migraciOn	4	8
APLICAR CONCEPTOS QUIMICOS Y BIOQUIMICOS EN PROCESOS Y CALIDAD PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	Unidad TemAtica PanificaciOn: ¿ Ingredientes y formulaciones de acuerdo al tipo de pan. ¿ Procesos de mezclado y amasado ¿ Procesos de fermentaciOn y cocciOn. ¿ EvaluaciOn de la calidad de producto. ¿ Nuevas tecnologlas en panificaciOn. ¿ Masas retardadas, pan precocido, masa madre. ¿ Masas: clasificaciOn y formulaciones. ¿ Procesos Rellenos y terminaciones	12	22
APLICAR CONCEPTOS DE EVALUACION SENSORIAL Y CALIDAD PARA ALIMENTOS HORNEADOS.	Unidad temAtica: EvaluaciOn Sensorial de alimentos horneados - IntroducciOn: los sentidos, parAmetros sensoriales (textura, color, sabor, aroma) - Jueces y condiciones de prueba - Pruebas sensoriales: afectivas, discriminativas, descriptivas	2	8

8.-Total Horas Cronológicas del Curso: 120**10.-Datos de ingreso a Plataforma:**

Direccion Web: null

Datos de acceso a la plataforma: (No Indica)

11.-Competencias laborales y docente de los instructores y/o facilitadores:

Rut	Nombre	Profesión	
5334010	ABEL GUARDA MORAGA		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
USACH	ACADEMICO PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	2005	2018
USACH	CURSOS PARA LA INDUSTRIA	1994	2004
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
USACH	PROFESOR TITULAR JORNADA COMPLETA	1995	2018
U DE CHILE	PROFESOR TITULAR JORNADA COMPLETA	1975	1995
9831098	FRESIA ANDREA ALVAREZ CORONA		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
USACH	PanificaciOn, Tecnologla de los cereales	1998	2016
Propam	Tec. De los cereales, PanificaciOn, Fideos y pastas	1996	1997
Instituto Profesional de Providencia	PanificaciOn, Molinerla, Tec. De los cereales	1994	1997
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
USACH	Encargada Laboratorio Cereales y Servicio de alime	1992	2016
17340250	SIMON RIVEROS FABA		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
HACCP CAPACITA	CURSO DE AUDITOR INTERNO DE CALIDAD	2015	2015
USACH	AYUDANTE DE INSPECCION Y SEGURIDAD EN ALIMENTOS	2004	2004
USACH	AYUDANTE DE LABORATORIO TEC DE CEREALES	2004	2004
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año	Año

		Inicio	Fin
USACH	PROFESIONAL	2016	2016
SODEXO SERVICIOS S.A	JEFE TECNICO DE CALIDAD	2004	2004
PANIFICADORA VITACURA LTDA.	ENCARGADO DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	2004	2004
14649940	María José Galotto López		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
USACH	CURSO ENVASES PARA ALIMENTOS	1997	2018
U CENTRAL	CURSO ¿ PROPIEDADES FISICO QUIMICO DE ALIMENTOS	1998	2001
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
USACH	DIRECTORA LABORATORIO DE ENVASES Y EMBALAJES.	1999	2018
11863488	XIMENA DEL CARMEN VALENZUELA BASCUÑÁN		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
USACH	CURSO LABORATORIO DE TECNOLOGIA DE PRODUCTOS VEGETALES	2007	2018
RELATORIAS NESTLE	¿ ESCUELA DE APRENDICES MACUL Y MAIPU. RELATORIA DE ENVASES DE ALIMENTOS.	2004	2004
USACH	¿ DIPLOMADO INTERNACIONAL DE ENVASES Y EMBALAJES. CLASES PRACTICAS	2004	2004
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
USACH	ENCARGADO DE LABORATORIO ENVASES	2007	2018
USACH	PROFESOR POR HORA	2007	2004
USACH	PROFESOR POR HORA	2004	2004

12.-Técnicas Metodológicas: SE UTILIZARAN DIVERSAS TECNICAS DE ENSEÑANZA: 1. CLASES ACTIVAS PARTICIPATIVAS CON APOYO DE TIC's Y MANUAL DE CONTENIDOS MEDIADOS POR EL RELATOR. TALLERES GRUPALES PARA RESOLUCION DE PROBLEMAS ESPECIFICOS QUE PUEDEN PRESENTARSE EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SUPERVISADOS POR EL FACILITADOR DEL APRENDIZAJE. ESTUDIO DE CASOS RELACIONADOS A COMPORTAMIENTO PERSONAL Y DEL PRODUCTO ELABORADO QUE PUDIESEN AFECTAR LA SEGURIDAD, MODERADO POR LOS RELADORES DE LOS TEMAS ESPECIFICOS. CLASES PRACTICAS QUE SE REALIZARAN EN LABORATORIOS ESPECIFICOS UTILIZANDO SU EQUIPAMIENTO, SUPERVISADOS DIRECTAMENTE POR LOS RELADORES COLOCANDO ENFASIS EN LA VALORACION E INTERPRETACION DE RESULTADOS DE ANALISIS DE LABORATORIO Y SU POSTERIOR CONFIRMACION MEDIANTE PANIFICACIONES EXPERIMENTALES. ESTOS LABORATORIOS CUENTAN CON LOS EQUIPOS ESPECIALIZADOS PARA LA DETERMINACION DE GLUTEN, ALVEOGRAMAS, FARINOGRAMAS, VOLUMEN, HUMEDAD, CENIZAS, FALLING NUMBER Y EQUIPOS PARA PANIFICACION (LAMINADORAS,

AMASADORA, HORNOS, CAMARA FERMENTADORA, COCINA INDUSTRIAL, BATIDORA, ULTRACONGELADOR)

13.-Material Didáctico :

Descripción	Cantidad
CLASE TEORICA: MANUAL CON LOS CONTENIDOS CONTEMPLADOS EN EL PROGRAMA, PREPARADO POR LOS RELADORES (60 pgs.)	1
MATERIAL AUDIOVISUAL (notbook; data)	1
CLASES PRACTICAS. UTILIZACION EQUIPOS DEL LABORATORIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE CEREALES. EQUIPOS DEL LABORATORIO DE FARINOLOGIA (FARINOGRAFO,ALVEOGRAFO,FALLING NUMBER,ESTUFA,MUFLA)	1
EQUIPOS DE LABORATORIO DE PANIFICACION: HORNO CON INYECCION DE VAPOR, AMASADORA, BATIDORA, CAMARA DE FERMENTACION CONTROLADA, COCINA INDUSTRIAL, ULTRACONGELADOR DE MASAS Y PANES.	1
Totales	4

14.-Requisitos Técnicos

Requisitos Administrativos, porcentaje asistencia dependiendo de la Modalidad y Curso:	75
Requisitos Técnicos:	Requisitos Técnicos SE EVALUARA EL GRADO DE DOMINIO DE LOS APRENDIZAJES TEORICOS Y PRACTICOS: EVALUACION DE PROCESO (AL FINALIZAR CADA UNIDAD TEMATICA) MEDIANTE PRUEBAS ESCRITAS PARA MEDIR APRENDIZAJE ESPERADO (DOMINIO TEORICO) EVALUACION PRACTICA SE REALIZARA ELABORANDO UN PAN TIPO ANALIZANDO LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. ESTA EVALUACION SE MEDIRA CON UNA PAUTA DE COTEJO QUE INCLUYE GRADO DE COMPRESION Y TRABAJO EN EQUIPO. PORCENTAJES: EVALUACION DE PROCESO 60% EVALUACION PRACTICA 40% LA ESCALA DE NOTAS DE 1 A 7. NOTA MINIMA DE APROBACION 4.0 SE ENTREGARA CON ANTELACION LA PAUTA DE EVALUACION Y LOS CONTENIDOS A TRATAR.

15.-Requisitos Administrativos: (No Indica)

16.-Infraestructura: PARA TEORIA: SALA DE CLASES DE ESTRUCTURA SOLIDA, CON CAPACIDAD PARA 30 PERSONAS, CON MOBILIARIO E ILUMINACION ADECUADA. AIRE ACONDICIONADO. - PARA PRACTICA: LABORATORIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE CEREALES: LABORATORIO DE FARINOLOGIA Y DE ANALISIS. EL LABORATORIO DE FARINOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE, DISPONE DE UN GRAN NUMERO DE EQUIPOS (FARINOGRAFO, ALVEOGRAFO, FALLING NUMBER, ESTUFA, MUFLA, ADEMAS DEL LABORATORIO DE PANIFICACION.) LOS LABORATORIOS TIENEN UNA SUPERFICIE APROXIMADA DE 60 M2. CON CAPACIDAD PARA 30 alumnos.

17.-Material y Equipos :

Descripción	Cantidad
NOTEBOOK	1
DATA SHOW	1
PIZARRA ACRILICA	1
HORNO CON INYECCION DE VAPOR	1
AMASADORA	1
BATIDORA	1
CAMARA DE FERMENTACION CONTROLADA	1
COCINA INDUSTRIAL	1
ULTRACONGELADOR DE MASAS Y PANES	1
FARINOGRAFO	1
ALVEOGRAFO	1
FALLING NUMBE	1
ESTUFA	1
MUFLA	1
Totales	14

18.-Valores del Curso:

Costos Facilitador / Instructores / Relatores:	11.418.335
Costos Infraestructura:	400.000
Costos Materiales y Equipos:	0
Costos Administrativos y Generales:	8.972.658
Costos Utilidades:	6.686.807
La suma de todos los ítems activos:	30.000.000