



Detalle de Solicitud de Curso

Numero Solicitud: 1612100

OTEC: Capacitacion Usach Compania Limitada

1.-Modalidad de Capacitación: Presencial - Grupal

2.-Nombre Curso de Capacitación: APLICAR ESTRATEGIAS DE HACCP EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

3.-Características de los participantes del curso: La actividad se dirige a trabajadores que desarrollen labores en empresas de la industria alimentaria, como técnicos, manipuladores de alimentos y operarios en general.

4.-Número de participantes: 30

5.-Requisitos de ingreso de los participantes: Conocimientos básicos en manipulación de alimentos y/o labores que involucren la inocuidad de alimentos.

6.-Competencia a desarrollar: Al término del curso, los alumnos estarán en condiciones de aplicar estrategias metodológicas que permitan garantizar la inocuidad efectiva de los alimentos basados en el programa de aseguramiento de calidad denominado HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control)

Aprendizajes Esperados :

7.-Aprendizajes	8.-Contenidos	Horas Teoricas	Horas Practicas
Al finalizar la actividad, el participante estará en condiciones de identificar los puntos control crítico HACCP, su importancia a nivel internacional y su importancia en la elaboración de alimentos.	-Definición de normas HACCP. -Sistema de HACCP a nivel mundial. -Por qué implementar un sistema de HACCP. -Identificación de los peligros y puntos críticos de control. -Taller práctico.	1	1
El participante estará en condiciones de aplicar los puntos críticos de control, con las medidas correctivas para asegurar la inocuidad en la elaboración de alimentos.	-Análisis de los puntos críticos de control. - Aplicación del sistema HACCP. -Diagrama de flujo del proceso y su aplicación. -Taller práctico.	1	2
Al finalizar, el participante estará en condiciones de	-Taller práctico de implementación de un sistema de HACCP .	1	2

aplicar un sistema de HACCP en la elaboración de alimentos, de acuerdo a los principios de la norma.			
--	--	--	--

8.-Total Horas Cronológicas del Curso: 8

10.-Datos de ingreso a Plataforma:

Dirección Web: null

Datos de acceso a la plataforma: (No Indica)

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

Rut	Nombre	Profesión	
5256700	CECILIA ANGELICA GERTOSIO SALINAS		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
Unicit	Química y Bioquímica de Alimentos	1995	1999
Usach	Higiene ambiental y de alimentos	1994	2003
Usach	Conservación de alimentos	1996	2004
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
Instituto Profesional de Osorno	Académico Jornada Completa	1975	1988
Universidad de Santiago de Chile	Académico Jornada Completa	1988	2004
8115775	OSVALDO ENRIQUE TORRES MUÑOZ		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
Universidad de Santiago de Chile USACH	Microbiología, Bioquímica e Higiene y Sanidad de Los Alimentos	1986	2018
Instituto Nacional de Capacitación INACAP	Microbiología-Química de Alimentos-Bioquímica de Alimentos	1989	2007
Universidad Tecnológica Metropolitana	Biología Agroindustrial-Microbiología Agroindustrial-Bioquímica Agroindustrial . Procesos Biológicos y Agroindustriales I y II	2004	2004
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
Universidad de Santiago de Chile	Profesor Instructor I	1986	2018
Universidad Tecnológica Metropolitana	Profesor Honorarios	2004	2004
Instituto Nacional de Capacitación	Docente	1989	2007

15336832	RODOLFO DAVID SOTO RIDD		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
Universidad de Santiago de Chile	Conservación de Alimentos	2010	2018
Universidad de Santiago de Chile	Fundamentos de Procesamiento de Alimentos	2004	2004
Universidad Santiago de Chile	Introducción al Diseño de Plantas Alimentos	2004	2004
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
Proyectos Alimentarios y Agroindustriales PROA LTDA.	Ingeniero de Proyectos y Ventas	2007	2009
Comercio Internacional	Ejecutivo de Ventas	2004	2004
Alimentos La Creme	Control de Costos	2004	2004
7626821	MARÍA JOSEFINA DURÁN PAREDES		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
Nestlé S.A.	Administración	2012	2016
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
USACH	Jefe Administrativo - Depto Tec. Industriales	1982	1986
USACH	Coordinadora Docente	1986	1992
USACH	Jefe Administrativo y Administrador de Carreras	1992	2004

12.-Técnicas Metodológicas: La modalidad de clase será expositiva-teórica. Los contenidos teóricos se entregarán mediante clases presenciales expositivas, apoyadas audiovisualmente con presentaciones Power Point. Se trabajará en forma práctica a través de actividades de debate dirigido en base a preguntas sobre análisis de los contenidos de la norma. Se realizará mediante la siguiente actividad: el total de participantes se dividirá en dos grupos, los que tendrán que contestar en un tiempo limitado la consulta realizada por el relator. Una vez teniendo la respuesta se aplicará el análisis de cada una generando un diálogo interactivo.

13.-Material Didáctico :

Descripción	Cantidad
NOTEBOOK	1
ANALISIS DE CASOS PRACTICOS	1
VIDEOS	1
Totales	3

14.-Requisitos Técnicos

Requisitos Administrativos,	75
-----------------------------	----

porcentaje asistencia dependiendo de la Modalidad y Curso:	
Requisitos Técnicos:	Considerando una escala de 1 a 7, se considerará la nota 5 como la mínima para aprobar. Se realizará una evaluación de diagnóstico al inicio del curso y una evaluación teórica por módulo para corroborar el desarrollo de los conocimientos abordados. Se realizarán talleres prácticos interactivos donde se evaluará la comprensión de los conceptos llevados a casos prácticos.

15.-Requisitos Administrativos: (No Indica)

16.-Infraestructura: Sala de clases acondicionada con calefactor y/o ventilador, con capacidad para 30 personas. Cada alumno tendrá a su disposición sillas universitarias individuales y mesas de apoyo. La sala tendrá acceso a baños de dama y varón.

17.-Material y Equipos :

Descripción	Cantidad
EQUIPOS AUDIOVISUALES	1
COMPUTADOR	1
PIZARRA ACRILICA	1
TELON	1
Totales	4

18.-Valores del Curso:

Costos Facilitador / Instructores / Relatores:	540.000
Costos Infraestructura:	0
Costos Materiales y Equipos:	232.000
Costos Administrativos y Generales:	300.000
Costos Utilidades:	404.000
La suma de todos los ítems activos:	2.160.000