



Detalle de Solicitud de Curso

Numero Solicitud: 1614141

OTEC: Capacitacion Usach Compania Limitada

1.-Modalidad de Capacitación: Presencial - Grupal

2.-Nombre Curso de Capacitación: APLICAR NUEVOS PROCESOS TÉCNICOS EN LA ELABORACIÓN DE HELADOS

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

4.-Número de participantes: 30

5.-Requisitos de ingreso de los participantes: Poseer Experiencia En Industrias Relacionadas Con El Producto Y/O Sus Insumos.

6.-Competencia a desarrollar: Al término del curso, el participante se encontrará en condiciones de aplicar estrategias tecnológicas que permitan la formulación y elaboración de helados de acuerdo a las exigencias del consumidor y de la legislación vigente

Aprendizajes Esperados :

7.-Aprendizajes	8.-Contenidos	Horas Teoricas	Horas Practicas
Al finalizar la actividad, el participante estará en condiciones de identificar distintos aspectos de la industria heladera nacional e internacional, los nuevos productos existentes y las tendencias del mercado.	1. Introducción. Conceptos básicos: Nutrientes en alimentos, funciones; Clasificación de helados; Solidos totales, SNGL, Pto de congelación; Curva de derretimiento, Overrun, etc.	1	0
El participante estará en condiciones de aplicar las distintas materias primas utilizadas en la elaboración de los diferentes tipos de helados en su formulación.	2.Materias primas, aditivos y preparación de mezclas en helados. -Materias primas: Características y funciones. - Estabilizantes. Funciones. - Emulsionantes. Funciones. -Otras materias primas. -Cálculo de Mezclas. -Ejercicios de cálculo de mezclas.	1	3
Al finalizar la actividad el participante estará en condiciones de desarrollar el	3.Proceso de fabricación industrial de helados. -Pasteurización. -	1	1

proceso de fabricación de helados de acuerdo a los equipos que se utilizan y a las variables a tener en cuenta.	Homogeneización. -Maduración. - Congelación y almacenaje. - Factores de calidad.		
Al término de la actividad el participante estará en condiciones de explicar el funcionamiento de un equipo congelador.	4. Operación de Freezers. -Tipos de Freezers. -Función del equipo en el proceso de elaboración de helados. -Partes y componentes del equipo. -Variables de proceso. -Práctica en planta piloto	1	4

8.-Total Horas Cronológicas del Curso: 12

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 ANGÉLICA 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	2004	
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	
7077302	RAUL PATRICIO MOLINA CASTRO			
Experiencia Docente				
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin	
Universidad de Santiago de Chile/Nestlé	Diversos cursos de Capacitación en Helados	2007	2017	
Universidad Mayor	Procesamiento de la Leche y Productos Lácteos	2004	2004	
Universidad de Santiago de Chile	Fundamentos Tecnológicos en la Elaboración de Helados	2004	2004	
Experiencia Laboral				
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin	
Universidad de Santiago de Chile	Profesor Jornada Docente	2012	2018	
Universidad Tecnológica Metropolitana (UTEM)	Docente Jornada Parcial	2004	2004	
Consultor independiente	Ingeniero Asesor	1983	2004	
8115775	OSVALDO ENRIQUE TORRES			

MUNOZ			
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
Universidad de Santiago de Chile	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 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 (INACAP)	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 de 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	MARIA JOSEFINA DURAN PAREDES		
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
NESTLE S.A	ADMINISTRACION	2012	2016
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
USACH	JEFE ADM. ESC TECNOLOGICA. DPTO TEC. INDUSTRIALES	1982	1986
USACH	COORDINADORA DOCENTE	1986	1992
USACH	JEFE ADMINISTRATIVO Y ADMINISTRADOR DE	1992	2004

12.-Técnicas Metodológicas: La modalidad de clases será expositiva-teórica y práctica. Los contenidos teóricos se entregarán mediante clases presenciales expositivas apoyadas audiovisualmente con presentaciones power point. Se trabajara en forma práctica, a través de talleres de cálculos de formulaciones para mezclas y de trabajo práctico en planta en la elaboración de helado y en la operación de freezers, para lo cual se dividirá el grupo en dos, realizando ambas actividades en forma alterna. Al término de la actividad se analizara los resultados obtenidos de las listas de cotejo completadas por cada grupo

13.-Material Didáctico :

Descripción	Cantidad
NOTEBOOK	1
ANÁLISIS DE CASOS PRÁCTICOS	1
VIDEOS	1
Totales	3

14.-Requisitos Técnicos

Requisitos Administrativos, porcentaje asistencia dependiendo de la Modalidad y Curso:	75
Requisitos Técnicos:	Considerando una escala de 1 a 7, se considerará la nota 4 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 mediante la discusión de los resultados obtenidos en la formulación de helados y en la operación de congeladores.

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. Para las actividades prácticas se cuenta con Planta Piloto equipada para producción de helados con mezcladora ,pasteurizador, estanques porcionadora y freezer y cámaras de congelación

17.-Material y Equipos :

Descripción	Cantidad
EQUIPOS AUDIOVISUALES	1
COMPUTADOR	1
PIZARRA ACRÍLICA	1

TELÓN	1
EQUIPOS PILOTOS PARA PRODUCCION DE HELADOS,MEZCLADORAS	2
PESAS Y BALANZAS	4
PASTEURIZADOR DE PLACAS,	1
FREEZER HORIZONTAL	1
CAMARA DE CONGELACION	1
CAMARA DE MANTENCION DE CONGELADOS	1
Totales	14

18.-Valores del Curso:

Costos Facilitador / Instructores / Relatores:	900.000
Costos Infraestructura:	280.000
Costos Materiales y Equipos:	240.000
Costos Administrativos y Generales:	145.000
Costos Utilidades:	590.000
La suma de todos los ítems activos:	2.700.000