



Detalle de Solicitud de Curso

Numero Solicitud: 1648245

OTEC: Capacitacion Usach Compania Limitada

1.-Modalidad de Capacitación: Presencial - Grupal

2.-Nombre Curso de Capacitación: Tecnicas De Higiene Y Manipulacion De Alimentos

3.-Características de los participantes del curso: encargados de los protocolos normativos de la Industria Alimentaria

4.-Número de participantes: 30

5.-Requisitos de ingreso de los participantes: Conocimientos Básico De Manipulación De Alimentos

6.-Competencia a desarrollar: Al participante al finalizar el curso estarán en condiciones de aplicar técnicas para preservar la inocuidad alimentaria y dar cumplimiento a los aspectos legales requeridos por la autoridad sanitaria.

Aprendizajes Esperados :

7.-Aprendizajes	8.-Contenidos	Horas Teóricas	Horas Prácticas
aplicar conceptos de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo a la reglamentación legal vigente, DS 977/96.	CODEX ALIMENTARIUS Reglamento Sanitario de los Alimentos Condiciones higiénico-sanitarias del Personal Manipulador.	1	1
Aplicar conceptos de Limpieza y Sanitización en infraestructura, equipos, utensilios, Manipulación de productos químicos , Basura y control de plagas.	Concepto Limpieza y sanitización Métodos de Limpieza y sanitización Uso de productos químicos. Precaución y manejo seguro. Manejo de Basura y Control de Plagas.	1	2
Aplicar conceptos de Prevención de Riesgos. Accidentes del trabajo: Ley 16.744	Principios de Microbiología General. Diferencia entre Calidad y Peligro Control de Calidad en las diferentes etapas de procesamiento de un alimento. Quemaduras, cortes, caídas, electrocución.	1	2

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
-----	--------	-----------

12.-Técnicas Metodológicas: Se Realizarán Clases Expositivas Y Prácticas. La Parte Expositiva Se Realizará A Través De La Proyección De Diapositivas Con Los Contenidos Teóricos Que Deben Aprender Los Alumnos Del Curso. Estos Contenidos También Se Encuentran En El Manual De La Actividad En Donde Los Participantes Podrán Revisarlos En Cualquier Momento. La Parte Práctica Del Curso Será Desarrollada Mediante Un Sistema Interactivo Y Dinámico Con Relación A Cada Unidad De Capacitación, Netamente Práctico. Para La Aplicación De Los Contenidos Aprendido Sobre La Norma De Alimentos. Se Realizarán Actividades Grupales En Un Taller Equipado Con Instrumentos De Medición Y Seguridad. Cada Actividad Será Supervisada Por El Relator Del Curso. Taller De Análisis, Con Prototipos De Planillas Y Cuadros Usados En La Industria Alimentaria, Donde Los Alumnos, Identifican Y Determinan Para Un Producto Y Proceso Genérico: Riesgos, Pc, Pcc, Límites Críticos/Operacional, Sistemas De Monitoreo Acciones Correctivas Y Sistemas De Verificación Análisis Grupal De Los Sistemas De Control De Producto Y Proceso Ante Un Modelo Tipo

13.-Material Didáctico :

Descripción	Cantidad
Manual De Apuntes Del Curso, Preparado Por Cai-Usach De 80 Páginas. Set Hojas Evaluativas. Set De Ejercicios De Aplicación	1
Totales	1

14.-Requisitos Técnicos

Requisitos Administrativos, porcentaje asistencia dependiendo de la Modalidad y Curso:	75
Requisitos Técnicos:	La Evaluaciones Están En Directa Relación Con La Metodología De Enseñanza-Aprendizaje Plantadas Para El Desarrollo De Competencias Laborales El Área Del Saber Donde Se Pretende Potenciar Las Habilidades Laborales De Los Egresados De Enseñanza Técnico Profesional De La Especialidad De Manipulación, Administración Y Agropecuario De Aplicar Técnicas De Calidad De Rubro De Alimenticio. Para Conocer, Medir Y Cuantificar Los Procesos Del Curso Se Elaborará A Través De Una Rúbrica Que Permite Diseñar Pautas De Cotejo, Prueba De Conocimiento Y Caso Práctico Que Serán Calificados Con Una Escala De 1.0 A 7.0, Los Cuales Se Promediarán. Para La Aprobación Del Curso, Se Exigirá Una Nota Mínima De

4.0 (Escala De 1.0 A 7.0).

15.-Requisitos Administrativos: (No Indica)

16.-Infraestructura: Sala De Clases De 72 Mts 2 Con 30 Mesas Individuales Y 30 Sillas Individuales. Luz Artificial Acorde A La Actividad Con Aire Acondicionado

17.-Material y Equipos :

Descripción	Cantidad
Pizarra Acrílica, Proyector De Multimedia, Computador Con Plataforma Windows Y Microsoft Office	1
Totales	1

18.-Valores del Curso:

Costos Facilitador / Instructores / Relatores:	660.000
Costos Infraestructura:	360.000
Costos Materiales y Equipos:	360.000
Costos Administrativos y Generales:	48.000
Costos Utilidades:	264.000
La suma de todos los ítems activos:	2.352.000