



Detalle de Solicitud de Curso

Numero Solicitud: 1713488

OTEC: Capacitacion Usach Compania Limitada

1.-Modalidad de Capacitación: E-Learning - Sincronico

2.-Nombre Curso de Capacitación: Aplicar Estrategias De Haccp En Industria Alimentaria

3.-Características de los participantes del curso: Este cursos se adhiere al Ordinario circular N° 007 de 19 de marzo de 2020, que posee N° solicitud 1648244 y un código presencial 1237988787 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: 20

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: 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 E-Learning
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	2
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	3
Al Finalizar, El Participante Estará En Condiciones De Aplicar Un Sistema De Haccp En La Elaboración De Alimentos, De Acuerdo A Los Principios De La Norma.	Implementación De Un Sistema De Haccp .	3

8.-Total Horas Cronológicas del Curso: 8

10.-Datos de ingreso a Plataforma:

Dirección Web: <https://www.caiusach.cl/elearning/course/view.php?id=56>

Datos de acceso a la plataforma: Usuario: pruebahaccpsincro Contraseña: Sence-2020

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

Rut	Nombre	Profesión	
9019502	MYRNA VALENTINA VIDELA AROS	psicologa	
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
usach	metodologa	2016	2020
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
usach	metodologa	2016	2020
9679130	LUIS ENRIQUE LOBOS CASTRO	INGENIERO EN ADMINISTRACION AGROINDUSTRIAL	
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
usach	HACCP y BRC 7	2014	2020
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
independiente	consultor	2016	2020
17239118	JORGE ALEJANDRO JARA PLAZA	tecnologo en RRHH	
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
usach	informatico	2014	2020
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
usach	informatico	2014	2020

12.-Técnicas Metodológicas: La metodología corresponde a la modalidad e-learning sincrónico que busca desarrollar el aprendizaje en los participantes revisando progresivamente los contenidos del curso para el logro de los Aprendizaje esperados apoyado con la guía del facilitador y vía streaming. Los participantes deben ingresar sesiones de tres horas según el calendarios disponible de las 4 sesiones disponibles en el link: En un primer momento el facilitador activará los conocimientos previos de los participantes. Para ello, en cada sesión los participantes deberán revisar el manual

de apoyo donde se explica paso a paso como 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), junto al facilitador que explicará los conceptos claves y resolverá un ejercicio de aplicación a través de la proyección de la pantalla de su PC en el proyector respondiendo a las dudas que surjan. En un segundo momento, los participantes deberán realizar ejercicios prácticos que está disponible en cada sesión como : Identificar Los Puntos Control Crítico Haccp, Su Importancia A Nivel Internacional Y Su Importancia En La Elaboración De Alimentos, Aplicar Los Puntos Críticos De Control, Con Las Medidas Correctivas Para Asegurar La Inocuidad En La Elaboración De Alimentos y Aplicar Un Sistema De Haccp En La Elaboración De Alimentos, De Acuerdo A Los Principios De La Norma , supervisados por el facilitador que aclarar para todos los participantes las dudas que aparezcan. Luego, antes de finalizar la sesión de streaming los participantes deberán subir el ejercicio resuelto. Esta actividad práctica será retroalimentada al inicio de la siguiente sesión según una pauta de cotejo que tiene los aprendizaje esperados

13.-Material Didáctico :

Descripción	Cantidad
Manual del participante, actividades prácticas, ejercicios , planificación de clases , prueba de diagnóstico, prueba final, anexos, pauta de corrección de instrumento - Hosting	1
Totales	1

14.-Requisitos Técnicos

Requisitos Administrativos, porcentaje asistencia dependiendo de la Modalidad y Curso:	75
Requisitos Técnicos:	La evaluación debe permitir que los participantes al finalizar el curso deben demostrar que son capaces 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), Para ello, el curso tiene tres tipos de evaluaciones. 1. Prueba de diagnóstico: se aplica antes de iniciar el curso con el objetivo de evaluar los conocimientos previos del participante. 2. Pruebas formativas: se aplicaran dos evaluaciones se en la cual el participante debe realizar evidencia que pueden Identificar Los Puntos Control Crítico Haccp, Su Importancia A Nivel Internacional Y Su Importancia En La Elaboración De Alimentos, Aplicar Los Puntos Críticos De Control, Con Las Medidas Correctivas Para Asegurar La Inocuidad En La Elaboración De Alimentos y Aplicar Un Sistema De Haccp En La Elaboración De Alimentos, De Acuerdo A Los Principios De La Norma 3. Prueba final: Se busca evaluar los aprendizaje esperado del curso y el participantes debe elaborar Las actividades practicas serán corregidos por el facilitador con la pauta de cotejo declarados en la rubrica de aprendizaje esperados del presente en el curso El cálculo de la nota de aprobación corresponde a la sumatoria del total de la actividades realizada por cada módulo

se sumara y se sacará un promedio que debe ser igual o mayor a 4.0 (de una escala de 1.0 a 7.0).
--

15.-Requisitos Administrativos: (No Indica)

16.-Infraestructura: Para la realización de las clases sincrónicas se cuenta con la licencia de la plataforma Cisco WebEx Meeting Center y WeBex Training Center, que permite la conexión de más de 20 personas a la vez interactuando a través de Chat, cámara web y micrófono, sin perder la vista del facilitador desde la pantalla principal. La licencia de cisco webex permite al participante observar y participar en las sesiones a través de un navegador web o a través de una APP llamada WeBex Meet. Se cuenta además con la plataforma virtual Moodle de código y licencia abierta para alojar el material didáctico, guías de lecturas, actividades prácticas y evaluaciones en línea. Cisco Webex se encontrará enlazada a la plataforma virtual en Moodle, es decir, los alumnos deberán primero iniciar sesión en la plataforma de Moodle para luego acceder al link de acceso a la videoconferencia.

17.-Material y Equipos :

Descripción	Cantidad
En cuanto al equipamiento y transmisión de las clases via streaming se utilizarán los siguientes equipamientos: - Servidor dedicado, Linux con Php 7.3. - webcam Logitech modelo c920 con seguimiento facial - Mezclador Behringer Xenyx 802, USB - 2 micrófono inalámbricos lavalier BY-WM4 Pro-K1 - 1 microfono de ambiente lavalier - Parlantes. - Notebook Asus® Vivobook X512FJ 15.6" FHD Intel i5-8265U, Con tarjeta gráfica dedicada.	1
Totales	1

18.-Valores del Curso:

Costos Facilitador / Instructores / Relatores:	384.000
Costos Infraestructura:	32.000
Costos Materiales y Equipos:	364.800
Costos Administrativos y Generales:	128.000
Costos Utilidades:	140.800
La suma de todos los ítems activos:	1.049.600