



Detalle de Solicitud de Curso

Numero Solicitud: 1715089

OTEC: Capacitacion Usach Compania Limitada

1.-Modalidad de Capacitación: Presencial

2.-Nombre Curso de Capacitación: HIGIENE Y CONTROL DE ALIMENTOS

3.-Características de los participantes del curso: Este curso está orientado a manipuladores de alimentos que se desempeñan en distintos procesos de fabricación industrial de alimentos

4.-Número de participantes: 25

5.-Requisitos de ingreso de los participantes: Los participantes deben desempeñar funciones relacionadas con la manipulación de alimentos en plantas productivas y/o comercializadoras.

6.-Competencia a desarrollar: Al finalizar el curso los participantes estarán en condiciones de aplicar técnicas de manipulación de alimentos Sin riesgos de contaminación microbiológica de acuerdo a manual de buenas prácticas.

Aprendizajes Esperados :

7.-Aprendizajes	8.-Contenidos	Horas Teoricas	Horas Practicas
Aplicar las técnicas para detectar las fuentes de contaminación, que afectan la calidad de los alimentos según normativas internacionales de monitoreos de alimentos	Unidad Temática I ¿ Identificar los principales microorganismos causantes de enfermedades y deterioro de alimentos. Unidad Temática II ¿ Determinar las principales ruta de contaminación en el proceso productivo de alimentos y los procedimientos para evitar esta contaminación	4	0
Aplicar las principales herramientas de esterilización y desinfección de alimentos según manuales de buenas prácticas y normativas asociadas a la industria d ellos alimentos.	Unidad Temática (Práctica) III ¿ Técnicas de Análisis de contaminación de superficies y manipuladores a través de técnicas de siembra. ¿ Reconocer las principales herramientas de esterilización y desinfección.	0	4

8.-Total Horas Cronológicas del Curso: 8

10.-Datos de ingreso a Plataforma:

Dirección Web: (No Indica)

Datos de acceso a la plataforma: (No Indica)

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

Rut	Nombre	Profesión	
13450118	VERÓNICA ALEJANDRA GARCÍA MENA	Bioquímico	
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
usach	higiene y control de los alimentos	2013	2020
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
Usach	academica	2013	2020
11645933	ROXANA DE LAS MERCEDES ESCOBAR DONOSO	Técnico en Microbiología industrial de alimentos	
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
usach	higiene y control de los alimentos	2009	2020
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
usach	analista	2009	2020

12.-Técnicas Metodológicas: Los contenidos Teóricos se realizarán con Apoyo del Proyector Multimedia y los manuales de apoyo. La Exposición del facilitador junto al desarrollo de Ejercicios Adecuados a cada Tema que busca que los participantes aplicar técnicas de manipulación de alimentos Sin riesgos de contaminación microbiológica de acuerdo a manual de buenas prácticas. Los ejercicios Prácticos se desarrollaran actividades que permitan a los participantes Aplicar las técnicas para detectar las fuentes de contaminación, que afectan la calidad de los alimentos según normativas internacionales de monitoreos de alimentos y Aplicar las principales herramientas de esterilización y desinfección de alimentos según manuales de buenas prácticas y normativas asociadas a la industria d ellos alimentos. Esta actividades se llevaran a cabo en en grupo de 5 personas podrán irán realizando los pasos prácticos con una previa demostración del facilitador

13.-Material Didáctico :

Descripción	Cantidad
Material impreso	25
Diapositivas usadas en clase teórica	40
Guía para el análisis de casos (evaluación)	25
Dosier con literatura complementaria	1
Clases prácticas: Guía de actividad práctica	25
Totales	116

14.-Requisitos Técnicos

Requisitos Administrativos, porcentaje asistencia dependiendo de la Modalidad y Curso:	75
Requisitos Técnicos:	Las evaluaciones constan de tres tipos. Al inicio se aplicará una prueba de diagnóstico que busca determinar el conocimiento de los participantes para aplicar técnicas de manipulación de alimentos Sin riesgos de contaminación microbiológica de acuerdo a manual de buenas prácticas Posteriormente, se aplicaran pruebas formativas para evaluar los conocimientos teóricos y practico de Aplicar las técnicas para detectar las fuentes de contaminación, que afectan la calidad de los alimentos según normativas internacionales de monitoreos de alimentos y Aplicar las principales herramientas de esterilización y desinfección de alimentos según manuales de buenas prácticas y normativas asociadas a la industria d ellos alimentos. El facilitador revisa el trabajo practico con pauta de cotejo. Al Término de la Evaluación el facilitador realizará una Retroalimentación Grupal en Formato de Debate dirigido donde realizará las Observaciones destacando los Puntos a Favor de cada Prueba y los Puntos Débiles donde tienen que Reforzar su Conocimiento y/o Aplicación. Finalmente, se aplicará una prueba final del 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) para aprobar el curso

15.-Requisitos Administrativos: (No Indica)

16.-Infraestructura: TEORIA Sala de clases de estructura sólida, con capacidad para 30 personas, equipadas con sillas y escritorios, luz natural, aire acondicionado PRACTICAS El laboratorio de microbiología de la Universidad de Santiago de Chile, dispone de los equipos y/o instrumentos necesarios para la clase práctica tales como: Estufas de cultivo, Autoclaves de esterilización Flujos laminares (2), Sala de esterilización de material Estufas Pasteur Stomacher

17.-Material y Equipos :

Descripción	Cantidad
Notebook	1
Data show	1
Microscopios ópticos	2
Autoclaves	1
Estufas de cultivo	1
Flujos laminares	2
Totales	8

18.-Valores del Curso:

Costos Facilitador / Instructores / Relatores:	600.000
Costos Infraestructura:	250.000
Costos Materiales y Equipos:	621.067
Costos Administrativos y Generales:	1.755.021
Costos Utilidades:	5.000.000
La suma de todos los ítems activos:	8.226.088