



## Detalle de Solicitud de Curso

**Numero Solicitud:** 1810602

**OTEC:** Centro De Desarrollo De Recursos Humanos

**1.-Modalidad de Capacitación:** Presencial

**2.-Nombre Curso de Capacitación:** APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

**3.-Características de los participantes del curso:** Ayudantes De Cocina, Manipuladores De Alimentos, Cocineros, Encargado De Casino

**4.-Número de participantes:** A Definir.

**5.-Requisitos de ingreso de los participantes:** Conocimiento En Procesos Alimentarios

**6.-Competencia a desarrollar:** Al Termino Del Curso El Participante Sera Capaz De aplicar técnicas de Manipulación De Alimentos De Acuerdo A normativa vigente

### Aprendizajes Esperados :

#	7.-Aprendizajes	8.-Contenidos	Horas Teoricas	Horas Practicas
1	Identificar Los Conceptos Generales Y Normativa Referida A La Manipulación Segura De Alimentos En Chile	Módulo 1. Conceptualización Y Normativa: A) Conceptos: Alimentación, Salud Higiene, Sanidad Alimentaria, Alteración De Los Alimentos, Contaminación De Los Alimentos, Contaminación Cruzada, Agentes Contaminantes De Los Alimentos, Enfermedades De Transmisión Alimentaria (Etas). B) Normativa: Marco Legal. Codex Alimentarius. Reglamento Sanitario De Los Alimentos N° 977. Naturaleza De Las Bpm.	5	5
2	ejecutar Procedimientos De Higiene En Alimentos, Infraestructura Y Personal De Acuerdo A Normativa Vigente	Módulo 2: Higiene: Reglamento Sanitario, Requisitos Legales Y Éticos. Niveles De Limpieza. Higiene Personal. Higiene En Utensilios. Buenas Prácticas De Manipulación. Higiene Infraestructuras. Procesos Aseo Y Limpieza: Lavado, Frecuencia Desinfección, Esterilización, Desinsectación Y Desratización. Detergentes Y Sanitizantes. Medidas De Seguridad Y Normas De Almacenaje. Señalización Y Aislamiento De Áreas O Equipos Durante La Ejecución De La Limpieza. Manejo De	5	15

		Residuos		
3	Aplicar Técnicas De Manipulación De Alimentos De Acuerdo A Normativa Vigente Y Procedimientos Del Sector	Módulo 3: Manipulación De Alimentos. Manipulación De Alimentos Perecible Y No Perecibles: Selección, Recepción, Almacenaje, Preparación, Exhibición, Servicio. Lavado Y Desinfección De Vegetales. Conservación De Alimentos. Cadena De Frio. Vencimiento De Productos. Técnicas De Descongelación Y Retermalización	5	25

### 8.-Total Horas Cronológicas del Curso: 60

### 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	
13423138	PAULINA ALEJANDRA RIVERA TAPIA	TECNICO EN GASTRONOMIA Y COCINA INTERNACIONAL	
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
LICEO TECNOLÓGICO COPIAPÓ	Docente de alimentación colectiva, las principales funciones de este cargo era impartir clases enseñando las distintas técnicas de cocina, además de	2012	2014
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
INACAP	Asesora de capacitación de empresas en el instituto; asistente de cocina; manipulación de alimentos; Directora de Carrera AREA GASTRONOMÍA Y HOTELERA	2006	2015

**12.-Técnicas Metodológicas:** QUE HARÁ: TECNICA EXPOSITIVA.: Exposiciones del facilitador sobre informaciones, explicaciones conceptuales y teóricas de los contenidos involucrados en las competencias a desarrollar en el curso, con el apoyo del manual del instructor, presentación PPT, videos, guía de que se relacionan, con los Técnicas de Manipulación de Alimentos. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS: El facilitador propone a los participantes situaciones problemáticas relacionadas con Técnicas de Manipulación de Alimentos (identificación de normativa alimentos; reconocimiento de contaminantes y etapas de alimentos. Proceso de etiquetado, recepción y almacenamiento de los alimentos; aplicación de control de plagas; aplicación de sistema de aseguramiento de la calidad) extraídas de situaciones laborales reales y que deben resolver de manera individual y/o grupal. Los participantes deben; aplicar Técnicas de Manipulación de Alimentos integrando conocimientos,

habilidades, actitudes, experiencias, materiales y equipamientos COMO LO HARÁ los participantes desarrollan actividades prácticas en un ambiente de trabajo simulado, lo más cercano a la realidad: En un taller práctico los participantes, en forma individual, identifican la normativa de higiene y manipulación de alimentos. En un taller práctico los participantes, en forma grupal (03 personas), a través de una guía de trabajo reconocen como se contaminan los alimentos, y las enfermedades que pueden producir, para esto los alumnos revisan la infraestructura y hacen un listado de posibles contaminaciones, para luego proponer medidas preventivas. Los participantes, en forma grupal (05 personas), realizaran laboratorio práctico de descripción del proceso de recepción y almacenamiento de los alimentos, en donde ellos recepcionan alimentos, y aplican procesos de higiene enseñados; etiquetado de los alimentos; aplicación de control de plagas y control de desechos: para lo cual limpian mesones, desechos y controlan basura, anotando posibles riesgos de plagas; aplicación de técnicas de prevención de riesgos: aplicación de procesos de sistema de aseguramiento de la calidad. CON QUE Y DONDE LO HARÁ: cada alumno contara con un set de implementos de oficina (block apuntes y lápiz), ademas de implementos de higiene y seguridad alimentaria: epp, cofias. SET DE ALIMENTOS, mesones, guantes, desinfectantes. El facilitador contara con PC y proyector para proyectar las PPT y videos de las clases. Todo lo anterior bajo la atenta supervisión del facilitador, el cual, además brindará guía, y facilitará la construcción de los aprendizajes, rescatando las experiencias previas, y relacionándolas con la labor diaria de los participantes en el puesto de trabajo, para ir incorporando buenas prácticas en el higiene y manipulación de alimentos, y estará constantemente retroalimentando al grupo curso, para así, asegurar el logro de los objetivos

### 13.-Material Didáctico :

Descripción	Cantidad
Presentación digital del curso	1
Manual de manipulación de alimentos, diseñado por docente y Otec, en digital	30
Guia de ejercicios	30
Totales	61

### 14.-Requisitos Técnicos

Requisitos Administrativos, porcentaje asistencia dependiendo de la Modalidad y Curso:	75
Requisitos Técnicos:	Identificar Los Conceptos Generales Y Normativa Referida A La Manipulación Segura De Alimentos En Chile. Reconoce la normativa de higiene y manipulación de alimentos definidas por autoridad competente. Reconoce como se contaminan los alimentos. Ejecuta Procedimientos De Higiene En Alimentos, Infraestructura Y Personal De Acuerdo A Normativa Vigente. Aplica Técnicas De Manipulación De Alimentos De Acuerdo A Normativa Vigente Y Procedimientos Del Sector. Instrumento: ev. Diagnostica de cuestionarios medida con pauta de evaluación. Evaluación del curso mediante caso de desarrollo mas taller aplicativo medido con rubrica de evaluación. Norma: escala de 1,0 a 7,0 siendo 4,0 la nota mínima de aprobación

**15.-Requisitos Administrativos:** (No Indica)

**16.-Infraestructura:** 1 Sala De Clases Para Actividades Expositivas (1,5 Metro cuadrados por alumno, 30 Sillas Y Mesas, 1 Silla Y Mesa Profesor, Pizarra). Espacio Amplio (90 mtrs 2 aprox) Para Actividades Practicas Taller De Cocina Con 3 Mesones, Mobiliario Básico De Cocina, Y Acceso A Servicios Higiénicos.

**17.-Material y Equipos :**

Descripción	Cantidad
Mesones	2
Proyector	1
Plumones de pizarra	4
Bolsas de basura	20
Paños de limpieza	20
Borrador	1
Pizarra	1
Lápiz pasta	30
Guantes	100
Cofia	100
Alimentos variados	30
Set de utensilios de cocina	3
Mascarilla	100
Block de apuntes	30
Pc Portátil	1
Desinfectantes alimenticios	3
Delantal	30
Totales	476

**18.-Valores del Curso:**

Costos Facilitador / Instructores / Relatores:	10.000.000
Costos Infraestructura:	5.000.000
Costos Materiales y Equipos:	5.200.000
Costos Administrativos y Generales:	5.200.000
Costos Utilidades:	7.000.000
La suma de todos los ítems activos:	32.400.000