

	ORGANISMO TÉCNICO DE CAPACITACIÓN MODELO SpA.	
	DI-06: PROPUESTA DE CAPACITACIÓN.	
VERSION Nº 00	FECHA DE APROBACION 20-05-2019	PAGINA DE LA SECCION Página 1 de 3
GENERADO POR ENCARGADO DE CALIDAD		APROBADO POR DIRECTOR

Propuesta: PRO-113-2024

Propuesta económica y técnica, correspondiente a la prestación del curso
ASINCRÓNICO: Técnicas de Higiene y Manipulación de Alimentos
 Código SENCE: 1238062299

1.- Introducción

Las medidas más eficaces en la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el **manipulador** el que interviene como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los **alimentos**.

2.- Propuesta Técnica

2.1.- Fundamentación técnica:

Para contribuir a la inocuidad de los alimentos es fundamental que los manipuladores cuenten con la capacitación necesaria en principios generales de higiene y manipulación, procedimientos operativos de saneamiento y buenas prácticas de manufactura.

Una buena higiene y manipulación de alimentos tiene gran importancia debido a la posibilidad de evitar la transmisión de enfermedades alimentarias.

2.2.- Grupo Objetivo:

Manipuladoras(es) de alimentos.

2.3.- Objetivos

El participante será capaz de emplear técnicas de higiene y manipulación de alimentos en los procesos productivos de los alimentos, de acuerdo con el reglamento sanitario de los alimentos.

2.4- Contenidos

- Introducción.
- Higiene Alimentaria: Definición y su importancia en la salud de la población.
- Texto Reglamento Sanitario de los Alimentos que vincula el rol del manipulador.
- Tipos de contaminación de los Alimentos: Química, Física y Biológica
- Condiciones necesarias para el desarrollo de microorganismos
- ¿Cómo llegan los microorganismos a los alimentos?
- Contaminación cruzada.
- Técnicas de higiene y manipulación de alimentos
- Limpieza y desinfección
- Introducción al HACCP (sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control).
- Introducción a la Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos (Ley FSMA)
- Introducción al Sistema de Control oficial de la Inocuidad en la Cadena Agroalimentaria de los productos hortofrutícolas primarios de exportación.

2.5.- Cantidad de horas: 20 horas modalidad asincrónica.

	ORGANISMO TÉCNICO DE CAPACITACIÓN MODELO SpA.	
	DI-06: PROPUESTA DE CAPACITACIÓN.	
VERSION Nº 00	FECHA DE APROBACION 20-05-2019	PAGINA DE LA SECCION Página 2 de 3
GENERADO POR ENCARGADO DE CALIDAD		APROBADO POR DIRECTOR

Días y horarios no predeterminados, el participante distribuye el tiempo de manera personalizada.

El participante interactúa con el material didáctico, a través del aula virtual en donde las actividades y evaluaciones cuentan con retroalimentación, por lo que no requiere un facilitador que lidere y oriente el aprendizaje.

2.6.- Infraestructura necesaria (equipos e instalaciones): Plataforma moodle aualavirtual.otecmodelo.cl, computador con audio funcionando, o celular o Tablet, señal de internet.

2.7.- Currículo Relatora (video clases):

Pamela Morales Aguilera (a cargo del diseño del curso): Ingeniero Agrónomo (Universidad de Talca), con más de 20 años de experiencia, ha desarrollado una carrera enfocada al área de Post cosecha, Control de Calidad, Control de Procesos y Área Fitosanitaria en Planta de embalaje de Fruta de exportación, complementando su desarrollo en el área de Buenas Prácticas Agrícolas (GLOBALG.A.P., Tesco, Rainforest, Costo, GRASP, FSMA), Plaguicidas, HACCP y BRC como asesora y relatora. Consultora INN en HACCP. Calificada para elaborar Planes de controles Preventivos FSMA y Entrenador Principal FSMA (PSA Lead Trainer) para la Ley de modernización de la inocuidad de los alimentos (FSMA). PCQI. Instructora Registrada GLOBALG.A.P. para la norma IFA v5.4 y v 6, y para la Norma GLOBALG.A.P. Cadena de custodia v6.

2.8.- Requisitos legales y reglamentarios: Curso con Franquicia SENCE, requiere que participante realice conectividad usando su clave única durante todo el curso, al menos 75% de asistencia, aprobar cuestionarios con nota 4 o superior, luego de terminar el curso que descargue su declaración jurada de asistencia.

3.- Propuesta Económica.

3.1.- Costo: \$56.000 por participante, equivale a franquicia 100% SENCE, si el sueldo del participante es menor o igual a \$1.200.000 aproximadamente.

3.2.- Forma de Pago: Previo al inicio del curso.
Enviar comprobante de pago al correo cursos@otecmodelo.cl.
Si usa SENCE con OTIC pago máximo a 30 días.

3.3.- Formas para cerrar el acuerdo: envió de correo electrónico señalando en este que acepta las características de la propuesta y/o enviando la ficha de inscripción del curso, o OC del OTIC. Se envía factura costo empresa si el participante no tiene cobertura 100% SENCE.

4.- Otras características del curso.

4.1.- El curso estará disponible durante 15 días hábiles a partir del día de la matrícula de los participantes, que es el día en que se le envía correo al participante donde se le entrega el nombre de usuario y la contraseña para acceder a la plataforma del aula virtual de OTEC MODELO SpA.

4.2.- Procedimiento de retiro y de devolución: si se desiste, sólo avisar al menos 3 día hábil antes de realizar la actividad. Sólo en esta situación se hará devolución del pago si se realizó

	ORGANISMO TÉCNICO DE CAPACITACIÓN MODELO SpA.	
	DI-06: PROPUESTA DE CAPACITACIÓN.	
VERSION N° 00	FECHA DE APROBACION 20-05-2019	PAGINA DE LA SECCION Página 3 de 3
GENERADO POR ENCARGADO DE CALIDAD		APROBADO POR DIRECTOR

previamente al retiro del alumno, de lo contrario no se devolverá el dinero abonado y se guardará el cupo para que el curso se realice en otra fecha y/o con otro participante.

4.3.- Canal para consultas o reclamos: cursos@otecmodelo.cl, fono +56 9 35392774.

4.4.- Métodos de Evaluación: en base a cuestionario en la plataforma con retroalimentación automática.

4.5.- Normas para aprobar actividad: al menos con un 60% (nota 4) de aprobación de cuestionarios y una vez completado cada módulo (video clases).

4.6.- Respecto al cierre de la actividad: Se entrega certificado digital de aprobación del curso, descargable en el aula virtual.

4.7.- **Está prohibida la reproducción parcial o total de los videos cargados en la plataforma del curso (video clases).**