

	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-113-2026

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 lavirtual.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 Plantas v 6, y para la Norma GLOBALG.A.P. Cadena de custodia v6.1

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.

OTEC Modelo SpA. No se hace responsable si el participante no realiza conectividad con SENCE durante el curso, o no descarga su declaración jurada de participante y no obtiene el beneficio de SENCE, el curso será facturado en su totalidad costo empresa.

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 \$1.700.000 aproximadamente.

3.2.- Forma de Pago:

Pago previo al inicio del curso.

Si usa SENCE con OTIC pago máximo a 30 días.

Se envía factura costo empresa si el participante no tiene cobertura 100% SENCE.

Enviar comprobante de pago al correo cursos@otecmodelo.cl

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.

4.- Otras características del curso.

	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 3 de 3
GENERADO POR ENCARGADO DE CALIDAD		APROBADO POR DIRECTOR

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 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).

4.8.- Protección de Datos Personales:

Los datos proporcionados en el formulario de inscripción serán utilizados exclusivamente para fines relacionados con la capacitación y serán tratados conforme a las normativas vigentes sobre protección de datos personales. Usted podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación o cancelación de sus datos en cualquier momento.