INSTITUCION DE CAPACITACION

Dirigido a : Empresas y particulares
Nombre de Propuesta : Curso de Manipulación de Alimentos.
Duración : 120 horas Cronológicas Sincrónica y Asincrónicas.
Código de Propuesta : 0088.
Modalidad : OnLine
Nota : Práctica Laboral en tu ciudad es Opcional.

INSTITUCION DE CAPACITACION

Índice

Contenido

Índice 2

Fundamentación 3

Objetivos Generales 4

Objetivos Específicos 4

Dirigido a 4

Requisitos 4

Metodología 5

Evaluaciones 5

Temario 6

Docentes 8

Valores 9

Contacto 9

INSTITUCION DE CAPACITACION

Fundamentación

Es importante conocer y cumplir las normas de higiene durante la manipulación de alimentos, porque así podremos garantizar la seguridad de éstos y evitar enfermedades de origen alimentario.

La mayoría de las veces la o el manipulador de alimentos es el que interviene como vehículo de transmisión de estas enfermedades, con lo cual es importante que tengamos en cuenta el gran papel que jugamos en la prevención.

La formación de los y las manipuladores de alimentos es obligatoria, puesto que se obtendrá un certificado que te acreditará como manipulador/a, y te permitirá trabajar en un ámbito alimentario. Debe renovarse máximo cada 4 años, y debe actualizarse en función del puesto de trabajo a desempeñar, es decir, la propia empresa deberá darnos una formación específica de su sector cuando vayamos a trabajar con ellos.

INSTITUCION DE CAPACITACION

Objetivos Generales

Adquirir los conocimientos necesarios para la especialización en materia de manipulación de los alimentos. Adquirir los conocimientos necesarios sobre las principales enfermedades, intoxicaciones e infecciones, así como otros riesgos asociados al consumo de alimentos. Concienciación del personal manipulador para el seguimiento de prácticas correctas de higiene. Conocer las adecuadas prácticas de manipulación, así como las técnicas actuales de conservación para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos producidos. Adquirir los conocimientos básicos para la implantación y seguimiento de los principios del Sistema HACCP.

Objetivos Específicos

- Identificar las normas higiénicas y las Buenas prácticas de fabricación que deben aplicarse durante la manipulación de alimentos.
- Aplicar pautas de desempeño, procedimientos operativos y exigencias de higiene en la manufactura, expendio y manipulación de alimentos, en el contexto de cumplimiento de las exigencias legales y de salubridad.

Dirigido a

Emprendedores, empresarios, personal de casinos, restaurantes y funcionarios de plantas de proceso como salmoneras y frutícolas. También es imprescindible para personal trabaje en alimentación de establecimientos escolares e instituciones afines.

Requisitos

- Certificado de Estudios, 8° Básico requisito mínimo.
- Cedula de Identidad. (fotocopia por ambos lados)

Importante: Alumnas y Alumnos deben tener una buena conexión a Internet.

Certificado

El Certificado de aprobación del curso es emitido por Otec Kiner Capaz. Organismo Técnico de Capacitación (OTEC), Reconocido por el Servicio Nacional de Capacitación y Empleo de Chile, SENCE, dependiente del Ministerio del Trabajo. Su Razón Social es **Kinerelax Capacitaciones SpA**., y su RUT es 76.649.416-1. OTEC KINER CAPAZ se encuentra **certificada por la Noma Chilena 2728, equivalente a ISO 9001.**

INSTITUCION DE CAPACITACION

Metodología

El presente módulo es teórico-práctico con énfasis en el hacer aplicado de los conceptos referidos a los fundamentos de las herramientas de ofimática nivel intermedio, por tanto, la instrucción y su metodología es en favor del logro de competencias, lo cual significa que el desarrollo de actividades debe ser activa, participativa, cercana a la realidad laboral y colaborativa entre el facilitador y los participantes.

La crisis sanitaria, producto del COVID-19, ha desafiado profundamente el sistema educativo de nuestro país. Los ambientes virtuales y online se han tomado el protagonismo de la enseñanza. Por lo mismo, nuestra institución ha desarrollado una guía con orientaciones para la docencia online en tiempo de Coronavirus.

Evaluaciones

El sistema de evaluación debe estar formulado en términos de desempeño para evaluar el nivel de dominio alcanzado, lo cual no quiere decir que los aspectos y conceptos teóricos estén ausentes. La evaluación debe ser permanente, permitiendo al facilitador detectar las dificultades técnicas en la ejecución de las tareas y/o actividades a realizar por los participantes y así, oportunamente detener el proceso para demostrar la ejecución de la tarea correctamente de acuerdo a las competencias planteadas. Cada módulo debe ser evaluado, expresando la calificación final en términos de competencias logradas y no logradas. Aspectos formales a considerar:

Instrucciones para el organismo capacitador/facilitador: Corresponde a la ficha descriptiva de la situación evaluativa. Incluye: aspectos a evaluar, metodología, equipamiento, disposición del espacio de evaluación, entre otros elementos importantes al momento de evaluar.

INSTITUCION DE CAPACITACION

Temario

Fuentes de contaminación de los alimentos: física, química y biológica.

Alérgenos, Alteración y contaminación de los alimentos: concepto, causa y factores contribuyentes.

Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.

Concepto y tipo de enfermedades transmitidas por los

alimentos.

Métodos principales de conservación de alimentos.

Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) (varía según sector)

- Plan 1: Formación de Manipuladores
- Plan 2: Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
- Plan 3: Limpieza y Desinfección
- Plan 4: Control de Plagas: desinsectación y desratización
- Plan 5: Control de Agua de Abastecimiento
- Plan 6: Buenas Prácticas de Fabricación y Manipulación
- Plan 7: Trazabilidad

INSTITUCION DE CAPACITACION

Anexos

- Manejo Nutricional, Menú hipocalórico o hipercalórico. Sujeto a tipo de gasto calórico y energético.
- Manejo de Residuos
- Otros Planes Aspectos generales de los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP)

1. Introducción
2. Higiene alimentaria
3. Contaminación de los alimentos. Tipos de contaminantes y peligros
4. Enfermedades de transmisión alimentaria:

a. Microorganismos.
b. Definición.
c. Necesidades de crecimiento.
d. Alimentos más susceptibles de contaminación

PREVENCIÓN DE RIESGOS

5. Conservación y almacenamiento de alimentos:

a. Métodos de conservación
b. Etiquetado y envasado
c. Almacenamiento

6. Higiene de los manipuladores
7. Limpieza e Higiene

NORMATIVA

8. El sistema de autocontrol APPCC y normativa
9. Ley de Información Alimentaria (Alérgenos)
10. Prevención de COVID-19

Documentación de los Sistemas de Autocontrol.

Ejercicios prácticos: valoración de prácticas correctas de higiene.

INSTITUCION DE CAPACITACION

¿Clase sincrónica o asincrónica?

Los y las docentes en conjunto con la institución mandante deben escoger, dependiendo del contenido del curso o el material que necesitan enseñar, si realizarán su clase manera sincrónica o asincrónica:

Sincrónica: Las y los docentes se reúnen con sus estudiantes al mismo tiempo e interactúan en "tiempo real" o muy cercano a una interacción de este tipo entre docentes y estudiantes. Para o cual se utiliza la plataforma

- **Plataforma Zoom**
- Google Meet
- Microsoft Teams

Asincrónica: Las y los docentes preparan los materiales del curso para sus estudiantes con antelación. De esta manera, ellos y ellas pueden acceder a los materiales del curso en el momento que decidan e interactuar con cada material por un período más largo de tiempo. Para lo cual utilizamos nuestra plataforma Moodle www.oteckinercapaz.cl

Docentes:

Profesional de nivel superior en las áreas de tecnologías e ingeniería de los alimentos, con experticia comprobada en relatorías o docencia. Con certificación universitaria.

Recursos y Materiales

- ✓ Plataformas Moodle
- ✓ Plataformas Zoom, Teams, Meet
- ✓ PC, cámaras, Micrófono
- ✓ Plataforma Moodle www.oteckinercapaz.cl

INSTITUCION DE CAPACITACION

Insumos:

- ✓ Material de apoyo para los estudiantes.
- ✓ Manuales y Guías de gran calidad.
- ✓ Diplomas certificados.

Jornada de capacitación

Horarios de clases días lunes miércoles y viernes desde 19:00 hasta 20:30 hrs. ó Por convenir.

Valores

- EL curso de tiene un valor total de $150.000-., (Ciento cincuenta mil pesos exentos de impuesto).

Contacto

WhatsApp: +56 9 21733554 fono celular 9 76306996

E-mail.: oteckinercapaz@gmail.com o leonardovicentee@gmail.com

Página web www.oteckinercapaz.cl

Leonardo Espinoza Contreras
Profesor de Estado
Coaching de Vida
Director Ejecutivo

SOMOS PROVEEDORES DEL ESTADO | Dirección ChileCompra Innovación • Acceso • Servicio