



Curso “Higiene y Manipulación de Alimentos” SEMI-PRESENCIAL.

Curso certificado por 16 horas.

Fundamentación

El Estado de Chile a través del Ministerios de Salud y la normativa vigente (Reglamento Sanitario de los Alimentos, Decreto 977/1996), establece que todas las personas que desarrollan actividades productivas directamente relacionadas con la industria alimentaria, en establecimientos tales como: restaurantes, hoteles, panificadoras, hospitales, comedores escolares, institucionales y centros de reclusión, de atención a menores y adultos mayores, así como en unidades productivas que se dedican al procesamiento de productos lácteos, frutas y hortalizas, carnes, agroindustria, incluyendo quienes desarrollan su actividad económica en las ferias libres; deben poseer o adquirir conocimientos de técnicas de manipulación de alimentos, almacenaje, limpieza, sanitización e higiene personal, lo que permite mejorar la calidad sanitaria de los alimentos y por ende, la salud de la población.

Objetivo General:

Entregar conocimientos y competencias sobre las bases y principios de la higiene y manipulación de los alimentos, para asegurar al consumidor un producto inocuo y de calidad.

Dirigido a:

El presente programa está dirigido a personas que trabajen o pretendan trabajar en el rubro de Manipulación de Alimentos. A manipuladores de alimentos de la industria e instituciones de la comunidad y turismo, ya sean hospitales, colegios, restaurantes, hoteles, supermercados, entre otros.

Objetivos Específicos

- ✓ Conocer e identificar estructura, composición y clasificación de los alimentos.
- ✓ Conocer cuáles son los peligros de contaminación asociados a la producción de alimentos (físicos, químicos y biológicos).
- ✓ Entregar las bases conceptuales respecto a la importancia de las Enfermedades Transmitidas por los alimentos (ETA).
- ✓ Identificar las principales vías de contaminación de los alimentos.
- ✓ Conocer e identificar los principales métodos de conservación de alimentos.
- ✓ Conocer e identificar la normativa vigente, que rige para el control y vigilancia de la producción de Alimentos.
- ✓ Identificar procedimientos estandarizados aplicables para toda la industria alimentaria.
- ✓ Conocer la importancia de la implantación de BPM y HACCP en la elaboración de Alimentos.

Certifica

EducaNova

El certificado de aprobación de curso es emitido por EducaNova Ltda., Organismo Técnico de Capacitación (OTEC) Razón social Centro de Capacitación Pizarro y Nova limitada Rut. 76888973-2 OTEC EducaNova se encuentra certificada por la Norma Chilena 2728:2015 y reconocido por el Servicio Nacional de Capacitación y Empleo de Chile, SENCE.

Para obtener la certificación se debe aprobar el curso con nota mínima 5,0.

Contenidos:

Módulo 1. Higiene y Manipulación de Alimentos: Conceptos.

1. Los Alimentos: Clasificación y Composición.
2. Microorganismos y su Clasificación.
3. Contaminación de los Alimentos.
4. Enfermedades producidas por Alimentos (ETAS).
5. Almacenamiento de los Alimentos.
6. Conservación de los Alimentos.

Módulo 2. Seguridad Alimentaria

1. Normativa Vigente, Reglamento Sanitario.
2. Procedimientos Operacionales Estandarizados (SOP) y Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (SSOP).
3. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
4. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Requisitos

Para usar el medio instruccional: Disponer de un computador con conexión a Internet de banda ancha. Tener una cuenta de correo electrónico habilitada. Tener conocimientos a nivel usuario de Windows y navegación en internet.

Introducción curso E-Learning

La elaboración de nuestros Cursos E-learning son diseñados con altos estándares de Calidad. El material, ejercicios o actividades prácticas y pruebas vienen a incentivar la participación en cada alumno inscrito, proporcionando, además, soporte técnico en plataforma y tutorías a través de chats, foros y correo electrónico a cargo de expertos profesionales en cada área específica. Como así también, la comunicación constante entre los participantes, a través de aplicaciones tecnológicas incorporadas a la plataforma.

Metodología E-learning

Todos los contenidos temáticos del curso se desarrollarán bajo una metodología E-Learning donde los participantes podrán acceder a la plataforma utilizando su usuario y contraseña que se le será asignado, ahí tendrán disponible los contenidos de cada módulo las 24 horas del día y los 7 días de la semana, estarán en completa disposición del alumno en los horarios que lo desee.

El alumno asume el rol y la responsabilidad de su propia formación, debiendo auto gestionar su aprendizaje con ayuda de sus tutores y compañeros. Indispensable para el éxito de este aprendizaje-enseñanza, es el rol del tutor que orienta, guía, ayuda y facilita los procesos formativos.

En el desarrollo de los Módulos el participante cuenta con un conjunto de actividades: lectura de documentos, problemas a resolver y/o tareas a realizar.

En nuestra plataforma se podrá descargar toda la información y/o contenidos del curso en formato PDF para estudio y análisis personal concentrados en 2 módulos, de esta forma Otec EducaNova pretende brindar un servicio e-learning de excelencia, basándose en un compromiso de mejora continua, ofreciendo una formación de calidad, moderna, a distancia, actualizada, flexible y personalizada.

Evaluación E-learning

Durante el desarrollo del curso los participantes tendrán que desarrollar 2 análisis de casos prácticos, 2 pruebas parciales y una evaluación final.

- **LAS EVALUACIONES PRÁCTICAS Y TEÓRICAS EMPEZARÁN A LA HORA Y DÍA FIJADO EN EL AULA VIRTUAL, MUY IMPORTANTE, SOLO SE PODRÁ ACCEDER A LAS PRUEBAS EL DÍA SEÑALADO.**
- Análisis de caso práctico para medir los conocimientos adquiridos en el Módulos 1, esta evaluación tendrá un 15% de ponderación para la nota final. La evaluación parcial tendrá un 15% de ponderación.
- Análisis de caso práctico para medir los conocimientos adquiridos en el módulo 2, esta evaluación tendrá un 15% de ponderación para la nota final. La evaluación parcial tendrá un 15% de ponderación.
- **deberá contestar encuesta de satisfacción antes de rendir prueba final en sale de clases.**

La prueba final se rendirá en forma presencial en la clase práctica.

- La prueba final se realizará de los módulos 1 y 2, este será de selección múltiple, verdadero y falso, teniendo una 40% de ponderación para la nota final.

De las 5 evaluaciones descritas anteriormente se obtendrá el 100% correspondiente a la nota final de aprobación del curso.

Horarios

El participante podrá elegir el horario para realizar las actividades del curso, no obstante, estas se deben desarrollar en el plazo de 2 semanas.

Los participantes deberán realizar 1 módulo por semana.

La duración de este curso **es de 16 horas, distribuidas en 14 días en las fechas ya indicadas** considerando **8 horas** de estudio de navegación en el aula virtual, análisis de casos prácticos, pruebas, foros, etc. Y **8 horas** de clases presencial.

Aprobación

La aprobación de los participantes se determinará bajo los siguientes estándares:

- ✓ Asistencia mínima de 50 % de conexión en aula virtual.
- ✓ Asistencia del 100% a la clase práctica.
- ✓ Aprobación del curso con nota igual o superior a 5.0 en escala de 1.0 a 7.0.

Material Educativo y Logístico

Se dispondrá de todos los materiales necesarios para la ejecución de la actividad en formato PDF y videos para que el participante pueda descargar.

- Plataforma E-learning Moodle versión 3.5.2 con aplicaciones tecnológicas como chat, foros para la comunicación constante de los participantes.
- Soporte telefónico a línea directa Otec 32-3509564 si el participante presenta problemas técnicos al momento de rendir las pruebas.

Disponibilidad del tutor

Se dispondrá de la ayuda de un tutor para poder aclarar dudas que el participante pueda tener, este estará disponible en el foro en horario por definir, será enviado al perfil de cada participante los horarios de conexión del tutor, sin embargo, se pueden realizar las preguntas en su chat personal y este responderá cuando esté conectado.

Documentos que debe enviar el participante

- ✓ Fotocopia Cedula Identidad ambos lados.
- ✓ Enviar documentación a alumnos@oteceducanova.cl

Docentes E-learning y Clase Presencial

Karen Ojeda Vargas

Ingeniero en Alimentos

Licenciado en Ciencias de Alimentos

Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

Forma de pago

- ✓ Transferencia electrónica

Banco: Estado

Cuenta Vista/chequera electrónica: 251-7-082797-2.

A nombre de: Centro de Capacitación Pizarro y Nova Limitada.

RUT: 76.888.973-2