

		CÓDIGO: P-7/01 DISEÑO Y DESARROLLO DE CURSO	
		NÚMERO DE PÁGINA 1 de 4	FECHA DE VIGENCIA 19 de Octubre de 2011

DESCRIPTOR
CURSO INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS DE GESTIÓN
DICAP CHILE LTDA.

I. ANTECEDENTES GENERALES

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Código SENCE | : 1237892135 |
| 2. Código Interno | : INT-SG – 12. |
| 3. Nombre del Curso | : INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS DE GESTIÓN |
| 4. Número de Participantes | : GRUPOS CERRADOS DE 30 PERSONAS. |
| 5. Horas | : 12:00 |

II. POBLACIÓN OBJETIVO

- | | |
|----------|--|
| 1. Cargo | : Personal Operativo de Servicios de Alimentación. |
|----------|--|

III. OBJETIVO GENERAL DEL CURSO

Mediante el material entregado y el desarrollo en clases, el participante estará en condiciones de reconocer las Características, Alcances Y Esquema General De Los Sistemas De Gestión De Control De Calidad y Otros Aplicables E Integrables De Inocuidad Alimentaria, Seguridad o Medioambiental, para Facilitar Su Interpretación, Evaluación Y Aplicación Práctica En La Implementación De Cada Modelo.

IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

A partir de las diferentes unidades de aprendizaje, el participante:

1. Sabrá reconocer y aplicar los conceptos básicos asociados a la manipulación de alimentos y a la función del manipulador aplicar normas y procedimientos de higiene en la manipulación de los alimentos.
2. Podrá reconocer situaciones de riesgo que puedan producir contaminación de los alimentos en su quehacer diario.
3. Logrará reconocer la importancia de la presentación personal y de fomentar los buenos hábitos relacionados con la higiene personal.



CÓDIGO: P-7/01
DISEÑO Y DESARROLLO DE
CURSO

NÚMERO DE PÁGINA 2 de 4	FECHA DE VIGENCIA 19 de Octubre de 2011	N°MODIFICACIÓN 00	ANEXO 02
----------------------------	--	----------------------	-------------

V. PROGRAMA

1. Conceptos de Higiene y Salud.

- a. Nociones Básicas de Microbiología.
- b. Intoxicaciones Alimentarias más Comunes.
- c. Normativa Vigente.
- d. Identificación de las Características generales de las Normas ISO 9001, 22000, HACCP.

2. Problemáticas más Frecuentes en Instalaciones.

- a. Control de Vectores.
- b. Conceptos de Suciedad, Limpieza y Sanitización.
- c. Conceptos de Competitividad, de Calidad y de Inocuidad: Sus implicancias, Alcances y Problemas Relacionados.

3. Familiarización Con la Introducción, Aplicación y Certificación en la ISO 9001:2008 y Aplicación de Estándares de Inocuidad, como la mejor alternativa de éxito en la producción de Bienes y Servicios.

4. Familiarización con los Diversos Criterios Fundamentales de aplicación de las Normas a Objeto de Cumplir con los Estándares Reconocidos.

		CÓDIGO: P-7/01 DISEÑO Y DESARROLLO DE CURSO	
		NÚMERO DE PÁGINA 3 de 4	FECHA DE VIGENCIA 19 de Octubre de 2011

VI. METODOLOGÍA

- Expositiva con apoyo de material audiovisual.
- Activo - participativa con desarrollo de talleres, trabajos individuales y de equipo.
- Coordinación y supervisión permanente por parte del relator.

VII. EVALUACIÓN

Se consideran las siguientes evaluaciones:

- Evaluaciones parciales de aprendizajes esperados, a partir de las actividades prácticas realizadas, y según pautas de observación y cotejo.
- Evaluación Escrita Final, estructurada con preguntas de alternativas a responder desde los contenidos tratados durante la jornada.
- Informe de la actividad: Se presentará un informe final, en el cual se indicará el aprendizaje obtenido vs el aprendizaje esperado, a través de indicadores que se medirán durante el curso (antes, durante, después).

VIII. CONDICIONES DE APROBACIÓN

Se considerará aprobado a todo aquel participante que cumpla con las siguientes condiciones:

- Obtenga una evaluación final del curso – sobre una escala de 1,0 a 7,0 – igual o superior a 4,0.
- Cuente con un porcentaje final de asistencia igual o superior al 75%.



CÓDIGO: P-7/01
DISEÑO Y DESARROLLO DE
CURSO

NÚMERO DE PÁGINA 4 de 4	FECHA DE VIGENCIA 19 de Octubre de 2011	N°MODIFICACIÓN 00	ANEXO 02
----------------------------	--	----------------------	-------------

IX. MATERIALES Y RECURSOS

1. Material Audiovisual:

- Computador Portátil.
- Proyector multimedia.
- Parlantes.
- Contenido Audiovisual.
- Presentador Multimedia USB.

2. Material Gráfico:

- Manual del participante.
- Lápices.
- Test Escritos.
- Encuestas de Satisfacción.
- Diplomas de participación.

3. Material para Talleres:

- Cinta medición pH universal (0-14).
- Set de paños de limpieza (Spongi).
- Jabón líquido antiséptico.
- Alcohol gel para lavado de manos.
- Toalla de papel.
- Escobilla de uñas.
- Reactivo lavado manos.
- Luz ultravioleta.



CÓDIGO: P-7/01
DISEÑO Y DESARROLLO DE
CURSO

NÚMERO DE PÁGINA 5 de 4	FECHA DE VIGENCIA 19 de Octubre de 2011	N°MODIFICACIÓN 00	ANEXO 02
----------------------------	--	----------------------	-------------