

| | | | |
|----------------------------|--|----------------------|-------------|
| NÚMERO DE PÁGINA 1 de 3 | FECHA DE VIGENCIA 19 de Octubre de 2011 | NºMODIFICACIÓN 00 | ANEXO 02 |
|----------------------------|--|----------------------|-------------|

DESCRIPTOR
NUEVOS PROCESOS PRODUCTIVOS RELACIONADOS A LA ALIMENTACIÓN INOCUA
DICAP CHILE LTDA.

I. ANTECEDENTES GENERALES

1. Código SENCE : 1237891948.
2. Código Interno : NPP – 12.
3. Nombre del Curso : Nuevos Procesos Productivos para Alimentación
4. Número de Participantes : GRUPOS CERRADOS DE 30 PERSONAS.
5. Horas : 24:00

II. POBLACIÓN OBJETIVO

1. Cargo : Personal operativo de empresas de Alimentos y/o. Alimentación.

III. OBJETIVO GENERAL DEL CURSO

Al finalizar el taller, los participantes conocerán e identificarán las distintas etapas del proceso de elaboración, control y seguimiento de la producción de alimentos bajo la modalidad "Cook and Chill" y Sistemas Mixtos, incorporando el concepto de Cadena Fría y la trazabilidad de los productos.

IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

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

1. Conocerá el origen del concepto "Cook and Chill".
2. Identificará las etapas de proceso y control en la elaboración de alimentos a través del sistema "Cook and Chill".
3. Reconocerá las etapas de proceso y control de elaboración de alimentos bajo los nuevos estándares de producción tecnificada.

| | | | |
|----------------------------|--|-----------------------|-------------|
| NÚMERO DE PÁGINA 2 de 3 | FECHA DE VIGENCIA 19 de Octubre de 2011 | Nº MODIFICACIÓN 00 | ANEXO 02 |
|----------------------------|--|-----------------------|-------------|

V. PROGRAMA

1. Historia y Orígenes del Sistema "Cook and Chill":

- a. Inicios y primeros pasos en Europa.
- b. 1ra. Experiencia en Sud América
- c. Experiencias en Chile (Sodexo)

2. Elaboración de alimentos a través del Sistema "Cook and Chill":

- a. H.A.C.C.P.
- b. Concepto Cadena Fría.
- c. Elaboración de Minuta.
- d. Compra – Bodega – Recepción.
- e. Producción.
- f. Abatimiento.
- g. Mantención y/o Almacenamiento en Frío.
- h. Despacho y Distribución.
- i. Retermalización.
- j. Servicio.

3. Elaboración de alimentos a través de Sistemas Mixtos:

- a. Recepción – Bodega.
- b. Almacenamiento en Frío.
- c. Producción Cocina Tradicional.
- d. Retermalización "Cook and Chill".
- e. Servicio.

VI. METODOLOGÍA

- Expositiva con apoyo de material audiovisual.
- Taller práctico - demostrativo de la utilización de las técnicas aprendidas, utilizando productos y equipamiento para la producción con Sistema "Cook and Chill"
- Coordinación y supervisión permanente por parte del relator.

| | | | |
|-----------------------------------|---|------------------------------|--------------------|
| NÚMERO DE PÁGINA 3 de 3 | FECHA DE VIGENCIA 19 de Octubre de 2011 | Nº MODIFICACIÓN 00 | ANEXO 02 |
|-----------------------------------|---|------------------------------|--------------------|

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.
- Cuento con un porcentaje final de asistencia igual o superior al 75%.

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.