



Manipulador(a) del Programa de Alimentación Escolar

Acreditación: Chile Valora

Programas Especiales

1. FICHA TÉCNICA DEL PROGRAMA

Nombre del Programa	Manipulador(a) del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y Programa de Alimentación Párvulos (PAP)
Código Perfil ChileValora	P-5629-9412-001-V02 (Nivel Cualificación: 3 / Sector Gastronomía, Hotelería y Turismo)
Duración Total	50 horas cronológicas (5 Módulos de Aprendizaje)
Modalidad	Asincrónica (100% en línea mediante plataforma virtual e-learning)
Ámbito y Destinatarios	Manipuladoras y manipuladores de alimentos que laboran o proyectan desempeñarse en empresas prestadoras del servicio de alimentación escolar (JUNAEB), jardines infantiles y salas cuna (JUNJI / Integra).
Requisitos de Aprobación	Nota mínima de 4.0 (escala 1.0 a 7.0) y cumplimiento del 100% de actividades y avance en plataforma.

2. FUNDAMENTACIÓN Y OBJETIVOS

El rol de la Manipuladora de Alimentos en los programas PAE (JUNAEB) y PAP (JUNJI/Integra) es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria, el aporte nutricional y el bienestar de millones de estudiantes y párvulos en Chile. Su labor técnica exige el cumplimiento estricto del Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS N° 977/96), la norma técnica HACCP (NCh 2861), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM - NCh 3235), Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y las bases de licitación vigentes, con especial atención a Necesidades Alimentarias Especiales (NAE / celíacos, alergias e intolerancias alimentarias).

Propósito Principal del Perfil

Ejecutar los procedimientos del servicio de alimentación a los alumnos y alumnas beneficiados, de establecimientos adscritos al Programa de Alimentación Escolar (PAE), incluyendo las unidades educativas del Programa de Alimentación Párvulos (PAP), según las bases de licitación adjudicadas y vigentes.

Objetivo General del Curso

Capacitar a las y los participantes en las competencias operativas, sanitarias, nutricionales y de seguridad para controlar el abastecimiento, chequear equipamiento y materias primas, preparar y cocinar alimentos según minuta, servir porciones normadas y ejecutar acciones de higienización e inocuidad alimentaria conforme al Sistema de Gestión de Calidad (SGC) de la empresa y la normativa sanitaria chilena.

3. ESTRUCTURA CURRICULAR EN 5 MÓDULOS DE APRENDIZAJE

Módulo 1: Marco Normativo Sanitario, BPM y Abastecimiento de Materias Primas (UCL 1) (10 Horas)

- Objetivo del módulo: Aplicar la normativa sanitaria vigente (DS N° 977/96, BPM, HACCP) y controlar el proceso de recepción de productos alimentarios y no alimentarios.
- Marco legal sanitario: Decreto Supremo N° 977/96 (Reglamento Sanitario de los Alimentos) y NCh 3235 (BPM).
- Sistema HACCP (NCh 2861) y Puntos Críticos de Control (PCC) en servicios de alimentación escolar.
- Recepción de productos: verificación de guías de despacho, condiciones higiénicas del transporte y cotejo de cantidades y raciones asignadas.
- Control de recepción de productos con cadena de frío (refrigerados y congelados): medición y registro de temperatura, inspección organoléptica (color, turgencia, fecha de vencimiento) y límites críticos.
- Control de recepción de productos no perecibles, abarrotos y productos químicos/limpieza (hojas de seguridad, envases sellados y autorizaciones).
- Actividades de aprendizaje: Simulación de recepción de mercadería, llenado de registros de control de temperatura y pautas de rechazo de materias primas.

Módulo 2: Almacenamiento, Métodos FIFO/FEFO y Dietas Especiales (NAE) (UCL 1) (10 Horas)

- Objetivo del módulo: Organizar el almacenamiento y conservación de alimentos y químicos según rotación FEFO/FIFO, previniendo la contaminación cruzada y resguardando productos NAE.
- Metodología y principios de rotación de productos: FIFO (First In, First Out) y FEFO (First Expired, First Out).

- Condiciones de almacenamiento en seco: altura de pallets/estantes, humedad, ventilación, luz y segmentación por familias.
- Conservación en equipos de frío: monitoreo y registro de temperaturas en visicoolers, refrigeradores y congeladores.
- Gestión de Necesidades Alimentarias Especiales (NAE): canasta celíaca, alergias e intolerancias alimentarias y prevención de contaminación cruzada por alérgenos.
- Almacenamiento seguro de productos químicos de limpieza: área de acceso restringido, ventilación y food defense.
- Procedimientos de gestión para productos no conformes o potencialmente no inocuos (PPNI).
- Actividades de aprendizaje: Taller de rotulación y rotación FEFO, matriz de prevención de contaminación cruzada y protocolo de entrega para regímenes NAE.

Módulo 3: Mise en Place, Chequeo de Cocina y Operaciones Preliminares (UCL 2) (10 Horas)

- Objetivo del módulo: Comprobar suministros y equipamiento de cocina, ejecutar técnicas de mise en place, pesado y operaciones culinarias preliminares según manuales.
- Verificación de suministros básicos (agua potable, energía eléctrica, gas/combustible) y llaves de paso en emergencias.
- Inspección y prueba funcional de equipamiento: cocinas, anafes, hornos, baño maría, marmitas, campanas de extracción y balanzas digitales.
- Procedimiento técnico de lavado de manos clínico/alimentario y sanitización rigurosa de mesones y superficies de trabajo.
- Cálculo de ingredientes según raciones requeridas por estrato (PAE / PAP), porcentaje de pérdida, pesos brutos y pesos netos.
- Operaciones culinarias preliminares: lavado, sanitizado clorado, pelado, corte y picado con código de colores en tablas.
- Preparación de alimentos que no requieren cocción: armado de sándwiches, sanitización de frutas y porcionado de colaciones.
- Actividades de aprendizaje: Ejercicios de cálculo de gramajes netos/brutos, checklist de puesta en marcha de cocina y armado de mise en place.

Módulo 4: Operaciones Fundamentales de Cocción, Montaje y Entrega del Servicio (UCL 3) (10 Horas)

- Objetivo del módulo: Ejecutar técnicas de cocción, sazonado, rectificación organoléptica, control de temperaturas y distribución del servicio en horarios establecidos.
- Técnicas de cocción culinaria: métodos húmedos (hervido, vapor), secos (horneado, asado) y mixtos según manual de preparaciones.
- Mezcla, machacado, texturizado y sazonado de alimentos conforme a recetas estandarizadas.
- Medición y registro de temperatura interna de cocción (PCC) en fondos, budineras y contenedores térmicos.
- Evaluación y rectificación de características organolépticas: color, aroma, sabor, consistencia y textura.
- Mantenimiento en caliente (baño maría) y límites críticos de retermalización de preparaciones.
- Montaje, porcionado exacto según gramajes normados y pesaje de control de bandejas (muestreo de 5 a 10 raciones).
- Distribución y entrega fluida del servicio a alumnos/as y párvulos en los horarios estipulados por bases de licitación.
- Actividades de aprendizaje: Simulación de control de temperatura de cocción y servicio, taller de porcionado y estandarización de vajilla.

Módulo 5: Higienización POES, Seguridad Laboral, Calidad y Habilidades Transversales (UCL 4) (10 Horas)

- Objetivo del módulo: Implementar procedimientos de desconche, lavado y sanitización POES, medidas de prevención de riesgos (EPP), registros SGC y trabajo en equipo.
- Procedimientos de desconche, clasificación y disposición adecuada de residuos sólidos y orgánicos.
- Limpieza y sanitización profunda de vajilla, ollas, fondos, utensilios y equipos según Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES).
- Rutinas de aseo programadas en zonas de cocina, bodegas, servicios higiénicos y patios de servicio con código de colores.
- Seguridad y salud laboral (DS N° 594, Ley N° 16.744, Ley N° 20.949 de manejo manual de cargas): uso de EPP (zapatos de seguridad, cofia, pecheras de hule/ribete, guantes de alta T° y mascarilla).
- Prevención de riesgos laborales: caídas, cortes, quemaduras y trastornos musculoesqueléticos.
- Registros del Sistema de Gestión de Calidad (SGC): cuaderno de novedades, visitas, PQR, control de cartelería y auditorías.
- Competencias transversales: comunicación asertiva, conducta segura, efectividad personal, adaptabilidad, resolución de problemas y trabajo colaborativo.
- Actividades de aprendizaje: Elaboración de plan diario de sanitización POES, auditoría de registros del SGC y evaluación final integradora.

4. ESTRATEGIA METODOLÓGICA Y SISTEMA DE EVALUACIÓN INTERNA

La capacitación se implementará en modalidad e-learning asincrónica mediante plataforma virtual LMS disponible las 24 horas, integrando conocimientos teóricos de inocuidad con talleres aplicados de registro, control de temperaturas y buenas prácticas de manufactura.

El proceso formativo considera: lecturas guiadas del DS N° 977/96 y manuales de operaciones, cápsulas audiovisuales de técnicas culinarias e higienización, análisis de casos de contaminación cruzada y control de PCC, ejercicios de cálculo de raciones y mermas, cuestionarios modulares y una evaluación integradora final.

Instrumento	Momento de Aplicación	Enfoque / Ponderación
Cuestionarios en línea	Al finalizar cada módulo	Evaluación formativa de normativa sanitaria (DS 977/96, BPM, HACCP) y procedimientos
Talleres prácticos y casos	Durante el desarrollo del curso	Aplicación técnica: llenado de registros de PCC, cálculo de raciones y POES
Evaluación final integradora	Cierre del programa	Simulación integral del ciclo de cocina escolar y validación de las 4 UCL del perfil

5. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS

El proceso de evaluación y certificación de competencias laborales tiene como objetivo reconocer formalmente los conocimientos, habilidades y actitudes que una persona ha adquirido a través de su experiencia laboral, formación o trayectoria profesional, en relación con un perfil ocupacional determinado.

El proceso se desarrolla tomando como referencia los estándares y unidades de competencia laboral definidos para cada perfil ocupacional. La evaluación busca recopilar evidencias suficientes y pertinentes que permitan determinar si la persona demuestra las competencias requeridas para desempeñar adecuadamente las funciones asociadas a su ocupación.

De manera general, el proceso considera las siguientes etapas:

1. Información y orientación al participante

Se entrega información sobre el proceso de evaluación, sus objetivos, etapas, requisitos, derechos y responsabilidades. Asimismo, se identifica el perfil ocupacional y las unidades de competencia que serán evaluadas.

2. Inscripción y recopilación de antecedentes

El participante proporciona los antecedentes necesarios para su incorporación al proceso, incluyendo información relacionada con su experiencia laboral, formación y trayectoria en el área ocupacional correspondiente.

3. Evaluación de competencias

La evaluación es realizada por evaluadores competentes y considera la aplicación de distintos instrumentos y técnicas de recopilación de evidencias. Estas pueden incluir, según las características del perfil ocupacional:

- Observación directa del desempeño.
- Entrevistas técnicas o de competencias.
- Pruebas de conocimientos.
- Revisión de antecedentes y evidencias documentales.
- Simulaciones o ejercicios prácticos, cuando corresponda.

Los instrumentos utilizados permiten evaluar si el participante cumple con los criterios y estándares establecidos en las unidades de competencia correspondientes.

4. Análisis y registro de evidencias

Las evidencias recopiladas durante el proceso son analizadas y contrastadas con los criterios de desempeño definidos para cada unidad de competencia. El resultado debe basarse en evidencias suficientes, válidas y pertinentes respecto de las competencias evaluadas.

5. Determinación del resultado

Una vez finalizada la evaluación, se determina el nivel de logro del participante respecto de las competencias evaluadas. Los resultados permiten establecer si la persona demuestra o aún requiere desarrollar determinadas competencias asociadas al perfil ocupacional.

6. Retroalimentación al participante

El participante recibe información sobre los resultados obtenidos, identificando sus fortalezas y, cuando corresponda, las brechas o aspectos que requieren mayor desarrollo. Esta información puede servir como base para orientar futuras acciones de capacitación o desarrollo de competencias.

7. Certificación de competencias

Cuando el participante cumple con los estándares establecidos para el perfil ocupacional o las unidades de competencia evaluadas, puede acceder al proceso de certificación correspondiente, conforme a los procedimientos y requisitos establecidos por el sistema de certificación de competencias laborales.

Principio de Reconocimiento y Valoración: En términos generales, el proceso busca valorar las competencias demostradas por las personas, independientemente de la forma en que hayan sido adquiridas, reconociendo especialmente la experiencia laboral y los aprendizajes desarrollados a lo largo de su trayectoria.