



DJ (1406)

SANTIAGO 28 OCTUBRE 2025

RESOLUCIÓN N° 04559 EXENTA

VISTOS: lo dispuesto en la Ley N° 19.239; en el D.S. N° 96 de 2025; en la letra d) del artículo 11 y el artículo 12 del D.F.L. N° 2 de 1994, ambos del Ministerio de Educación; en la Resolución Exenta N°05339 de 2012; Resolución Exenta N°02489 de 2005 que aprueba el Manual de Procedimientos de la Dirección de Educación Continua; la Resolución Exenta N°5107 de 2022; y lo solicitado por el Director de Educación Continua mediante memorándum N°840 de 2025; y

CONSIDERANDO:

1. Lo dispuesto en el punto 2.13 de la Resolución Exenta N°05339 de 2012 que aprueba la Operacionalización para el Diseño, Aprobación, Dictación, Administración y Modificación de Planes de Estudios.
2. Lo dispuesto en la Resolución Exenta N°05107 de 2022, que establece requisitos para la aprobación y dictación de programas de cursos de capacitación generados en la DIRECAP de carácter cerrado, cuyo origen sea un requerimiento formal de una institución o entidad externa a la Universidad Tecnológica Metropolitana.
3. El Informe Técnico Evaluación Curricular: Presentación Planes de Estudio: Cursos; Seminarios; Diplomas y Postítulos, de la Unidad de Innovación Curricular, de fecha 29 de septiembre de 2025.
4. El memorándum N°840 de 2025, y documentación adjunta, del Director de Educación Continua dirigido al Director Jurídico, solicitando gestionar resolución de aprobación del Curso Competencias Básicas Programa de Alimentación Escolar, código 020002.
5. Que, así las cosas, el memorándum N°840 de 2025, dirigido al Director Jurídico es procedente; por tanto

RESUELVO:

- I. **Apruébese**, el Curso **COMPETENCIAS BÁSICAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**, código 020002, que ofrecerá la Universidad Tecnológica Metropolitana, a través de la Dirección de Educación Continua, dirigido a quienes se desempeñen en funciones de servicios alimentarios del programa de alimentación escolar PAE, como a continuación se indica:
- II. El objetivo General del Curso será Implementar los principios fundamentales de la inocuidad alimentaria en el contexto del Programa de Alimentación Escolar (PAE), promoviendo una cultura de prevención, mejora continua y resguardo de la salud de los beneficiarios a partir del análisis de situaciones reales y normativas vigentes.
- III. Requisito de Ingreso:
 - Certificado Laboral que acredite experiencia en servicios o instituciones públicas, cualquiera sea su régimen de contratación.



IV. Al finalizar el curso, el o la estudiante alcanzará los siguientes logros de aprendizaje:

1. Analizar los conceptos de calidad e inocuidad alimentaria, y su aplicación en contextos de servicios de alimentación escolar, considerando la normativa nacional vigente y la correcta manipulación de alimentos.
2. Clasificar los principales tipos de contaminantes alimentarios y la contaminación intencional de alimentos, considerando sus características y las medidas preventivas que minimicen su presencia en alimentos.
3. Evaluar las técnicas de conservación y almacenamiento de alimentos, considerando los riesgos asociados al deterioro, en base a los principios FIFO y FEFO que permiten la inocuidad del proceso.
4. Identificar las etapas, participantes y elementos del sistema de auditoria SGC PAE, que permitan realizar procedimientos de sistemas de gestión de la calidad en el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

V. El curso es un plan cerrado que se dictará en régimen modular grupal a distancia, E-learning, sincrónica, con una duración de 16 horas cronológicas y 4 módulos, cuya descripción, objetivos específicos, unidades, contenidos, metodología y sistema de evaluación, son los que se indican en el documento que como ANEXO 1 se acompaña a la presente resolución exenta formando parte integrante de la misma.

Los Módulos y/o Temáticas son las siguientes:

Objetivos Específicos	Contenidos	Horas			
		T	P	e-I	TH
Módulo I Fundamentos de higiene y seguridad alimentaria. Analiza los conceptos de calidad e inocuidad alimentaria, y su aplicación en contextos de servicios de alimentación escolar, considerando la normativa nacional vigente y la correcta manipulación de alimentos.	1. Conceptos de calidad, inocuidad y cultura de inocuidad alimentaria • Diferencias entre calidad e inocuidad alimentaria y su impacto en el PAE. • Importancia de la cultura de inocuidad como base para la mejora continua. 2. Programa de Prerrequisitos (PPR) • Principales PPR aplicables a la gestión de la inocuidad en el PAE. • Rol de los PPR como base para la implementación de sistemas de aseguramiento de calidad e inocuidad. 3. Normativa internacional y nacional que regula el PAE • Normativa nacional e internacional aplicable a la alimentación escolar. • Requisitos legales y normativos para el manejo de alimentos en el contexto del PAE. 4. Principios del Sistema HACCP • Los siete principios del HACCP y su aplicación en los procesos del PAE. • Relación entre los PPR, la normativa vigente y el sistema HACCP.			4	4
Módulo II Contaminantes alimentarios Clasifica los principales tipos de contaminantes alimentarios y la contaminación intencional de alimentos, considerando sus características y las medidas preventivas que minimicen su presencia en alimentos.	1. Contaminantes Químicos • Contaminantes ambientales (dioxinas, metales pesados). • Contaminantes agrícolas (plaguicidas, fertilizantes). • Contaminantes de uso veterinario (antibióticos, hormonas). • Sustancias de limpieza y desinfección. • Aditivos alimentarios y alérgenos. • Programa celiaco del PAE. • Concepto de Ingesta Diaria Admisible (IDA) y evaluación de riesgos.			4	4



	2. Contaminantes Biológicos • Principios básicos de microbiología alimentaria. • Bacterias patógenas de interés alimentario. • Hongos, virus de transmisión alimentaria, priones y parásitos. • Factores que favorecen crecimiento y supervivencia microbiana: pH, temperatura, actividad de agua, oxígeno, nutrientes. • Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) relevantes para escolares. 3. Contaminantes Físicos • Definición y tipos más frecuentes: vidrio, plástico, metal, madera, huesos, piedras, entre otros. • Clasificación según riesgo y zona del cuerpo afectada. • Principales fuentes de ingreso en los procesos de producción y manipulación de alimentos. 4. Contaminación Intencional de los Alimentos • Food Defense (defensa alimentaria): prevención de sabotaje, terrorismo alimentario e intencionalidad maliciosa. • Fraude alimentario: adulteración, sustitución, falsificación y dilución de ingredientes.				
Módulo III Evalúa las técnicas de conservación y almacenamiento de alimentos, considerando los riesgos asociados al deterioro, en base a los principios FIFO y FEFO que permiten la inocuidad del proceso.	1. Causas del deterioro de los alimentos • Factores biológicos, químicos y físicos. • Cambios sensoriales y nutricionales asociados al deterioro. 2. Conservación por frío • Principios de refrigeración y congelación. • Riesgos y errores comunes (temperaturas inadecuadas, ruptura de cadena de frío, contaminación cruzada). 3. Conservación por calor • Métodos térmicos (pasteurización, esterilización, cocción). • Riesgos y errores comunes (insuficiente tiempo/temperatura, recalentamiento). 4. Almacenamiento de alimentos • Tipos de almacenamiento: seco, refrigerado y congelado. • Errores frecuentes en manipulación y organización. 5. Principios FIFO y FEFO • Definición y diferencias entre ambos sistemas. • Aplicación práctica en el manejo de inventarios del PAE.			4	4
Módulo IV Auditoría de un Sistema de Gestión de Calidad del Programa de Alimentación Escolar (SGC PAE). Objetivos	1. Concepto y tipos de auditoría • Definición de auditoría. • Tipos: interna, externa, de certificación, de segunda parte. 2. Participantes en una auditoría • Auditor líder, auditores, auditados y observadores. • Roles y responsabilidades.			4	4

Identificar las etapas, participantes y elementos del sistema de auditoria SGC PAE, que permitan realizar procedimientos de sistemas de gestión de la calidad en el Programa de Alimentación Escolar (PAE).	3. Planificación de un programa de auditoría - Objetivos, criterios y alcance. - Elaboración del plan de auditoría. 4. Implementación del programa de auditoría - Etapas: reunión de apertura, ejecución, recopilación de evidencias, reunión de cierre. - Herramientas y técnicas de auditoría. 5. Seguimiento, revisión y mejora continua - Informe de auditoría. - Acciones correctivas y preventivas. - Evaluación de la eficacia y mejora del sistema.				
Sub total de horas				16	16
Total General de horas				16	16

T: trabajo teórico / P: trabajo práctico / E-l: e-learning / TH: total horas

VI. Los cupos, horas, fechas, horarios y lugar en que se impartirá el Curso se establecerán en las resoluciones exentas que autoricen la dictación de cada una de las versiones de este.

Regístrese y comuníquese,



Mario Torres Alcayaga

Firmado digitalmente por Mario Ernesto Torres Alcayaga

Fecha: 2025.10.28 18:00:18 -03'00'

MARISOL PAMELA DURAN SANTIS

Firmado digitalmente por MARISOL PAMELA DURAN SANTIS

Fecha: 2025.10.28 16:26:09 -03'00'

- DISTRIBUCIÓN:**
- Vicerrectoría Académica
 - Vicerrectoría de Vinculación con el Medio
 - Vicerrectoría de Administración y Finanzas
 - Contraloría Interna
 - Dirección General de Análisis Institucional y Desarrollo Estratégico
 - Dirección Jurídica
 - Dirección de Finanzas
 - Dirección Educación Continua (Anexo 1)
 - Dirección General de Docencia (Anexo 1)
 - Subdirección General de Docencia (Anexo 1)
 - Unidad de Títulos y Grados (Anexo 1)

PCT
PCT/ppp

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
METROPOLITANA

DOCUMENTO TOTALMENTE
TRAMITADO