	Fundación para la Promoción y Desarrollo de la Mujer – PRODEMU
	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS DE CAPACITACION

En Santiago, 14 de diciembre 2020, Fundación para la Promoción y el Desarrollo de la Mujer, PRODEMU, RUT N°72.101.000-7 representada por su Directora Nacional Sra.: Karin Paola Diez Berliner, cédula nacional de identidad _____, ambas domiciliada en Agustinas 1389, comuna de Santiago, en adelante "Fundación PRODEMU" e INSTITUTO DE CAPACITACION PROFESIONAL LTDA., ICAP RUT N°79.942.800-8, representado por el Sr.(a) (sólo OTEC) JESSICA ARAVENA MALLEA, cédula nacional de identidad _____, ambos domiciliados en DOMEYKO N°1764, SANTIAGO, en adelante "organismo capacitador" u "OTEC" suscriben el siguiente contrato de prestación de servicios.

PRIMERO: El organismo capacitador INSTITUTO DE CAPACITACION PROFESIONAL LTDA. se obliga a efectuar el servicio de capacitación **PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN PROCESOS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS** Capacitación que deberá impartirse en modalidad on line, conforme a la oferta técnica presentada por el OTEC, la que se incorpora al presente contrato en el anexo N° 2, complementada en lo pertinente por la ficha técnica del curso, la que también se incorpora al presente contrato en el anexo N° 3. Ambos anexos son parte integrante de este contrato para todos los efectos legales.

SEGUNDO: Fundación PRODEMU se obliga a pagar al organismo capacitador INSTITUTO DE CAPACITACION PROFESIONAL LTDA. por los servicios prestados la suma acordada que se indica en el anexo N° 1 contra factura una vez finalizado el curso. El anexo N°1 es parte integrante de este contrato.

TERCERO: El respectivo pago se efectuará una vez realizada la aprobación de término por parte de la Dirección de Programas y Gestión Regional, Área de Apoyo a las Familias y previa entrega a **Fundación PRODEMU** de la correspondiente factura por parte del organismo capacitador INSTITUTO DE CAPACITACION PROFESIONAL LTDA. en las oficinas del Nivel Central. Así mismo, se exigirá para el pago la entrega, por parte del organismo capacitador, de un informe de las actividades realizadas en cada clase con fecha y hora de capacitación; la lista de asistencia de cada clase con registro en imagen (pantallazo) de las participantes, en atención a que la modalidad de trabajo es on-line; la lista de materiales entregados por clase en caso de que hubiera; un informe final de la capacitación en el que se especifiquen objetivos, contenidos, metodologías, porcentaje de asistencia, evaluación de las participantes y una encuesta de satisfacción por parte las participantes; además, un Certificado de Antecedentes Laborales y Previsionales en original y vigente al inicio y al término de la capacitación, que certifique que el OTEC no registra deudas previsionales o infracciones a la legislación laboral y previsional.

CUARTO: El plazo de ejecución de la capacitación será el plazo que se presente en la oferta técnica o el que de común acuerdo las partes determinen. Las fechas de inicio y término del periodo determinado para la realización de la capacitación deberán ser consignados en el anexo N° 1 del presente contrato.

QUINTO: Fundación PRODEMU podrá poner término al presente contrato administrativamente y en forma anticipada, notificando su decisión al organismo capacitador mediante carta certificada, en caso de que este último incurra en incumplimiento grave de sus obligaciones o en caso de que el servicio no sea prestado satisfactoriamente de acuerdo a lo establecido en la oferta de capacitación presentada por el OTEC, que se ha incorporado al presente contrato en el anexo N°2.

SEXTO: El presente contrato tendrá vigencia a partir de 14 de diciembre 2020 y hasta 30 de enero 2021, periodo dentro del cual el organismo capacitador INSTITUTO DE CAPACITACION PROFESIONAL LTDA. deberá realizar la capacitación contratada conforme a las fechas acordadas y consignadas en los anexos N° 1 y N° 2, complementada en lo pertinente por la ficha técnica del curso, que se incorpora al presente contrato en el anexo N° 3.

SÉPTIMO: Las partes dejan expresa constancia de que la propiedad intelectual de todos los instrumentos, informes y bases de datos que se generen durante la gestión son y serán de propiedad exclusiva de Fundación PRODEMU.

OCTAVO: En el caso que el organismo capacitador INSTITUTO DE CAPACITACION PROFESIONAL LTDA, por hechos o circunstancias de su responsabilidad, salvo los casos de fuerza mayor que deberá ser acreditada por el OTEC, incurra en atrasos en el cumplimiento de los plazos señalados en este contrato, Fundación PRODEMU podrá aplicar por cada día de atraso, una multa equivalente a 1 UF, cantidad que será descontada del pago final del servicio.



NOVENO: La personería de JESSICA ARAVENA MALLEA., para comparecer en representación de INSTITUTO DE CAPACITACION PROFESIONAL LTDA , consta en escritura pública de fecha 14 marzo de 2012., otorgada en la Novena Notaria de Santiago PABLO GONZALEZ CAMAÑO.

La personería de la Directora Nacional, Sra. Karin Paola Diez Berliner, para representar a la Fundación para la Promoción y Desarrollo de la Mujer – PRODEMU, consta en escritura pública de fecha 06 de abril de 2018, otorgada por la Notario Público de Santiago, doña Nancy De la Fuente Hernández.

En señal de aceptación, las partes suscriben el presente contrato, incluidos sus anexos, los que forman parte integrante del mismo, en dos ejemplares de idéntico tenor y fecha, quedando uno en poder de cada parte.

		
Jessica Aravena Mallea Nombre y Firma Responsable Organismo Capacitador		Nombre y Firma Responsable Fundación PRODEMU <i>K.D.B.</i>



Fundación
PRODEMU
Promoción y Desarrollo de la Mujer

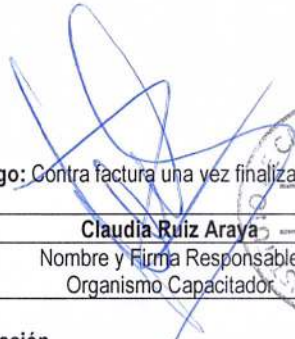
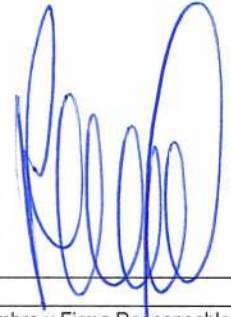
Fundación para la Promoción y Desarrollo de la Mujer - PRODEMU
CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS DE CAPACITACION

ANEXO N°1

En Santiago, a 14 de diciembre de 2020, entre la Fundación para la Promoción y el Desarrollo de la Mujer, PRODEMU, RUT N°72.101.000-7 y el organismo capacitador: INSTITUTO DE CAPACITACION PROFESIONAL LTDA RUT N° 79.942.800-8, se ha acordado la Prestación de Servicios de Capacitación para los cursos que se detallan a continuación (se adjunta al presente contrato el programa de capacitación cada curso) :

Cód. SIGEP	Nombre del Curso	N° Vacantes	N° Horas	Comuna de Ejecución	Fecha Inicio	Fecha Término	Monto Total(\$)
Z062	Procedimientos de higiene, seguridad y prevención de riesgos en procesos de manipulación de alimentos	20	60	San Fernando	11-01-21	24-01-21	\$4.200.000
Z062	Alfabetización Digital	20	6	San Fernando	25-01-21	25-01-21	\$150.000
TOTAL A PAGAR							\$4.350.000

Forma de pago: Contra factura una vez finalizado el curso

 Claudia Ruiz Araya Nombre y Firma Responsable Organismo Capacitador	 Nombre y Firma Responsable Fundación PRODEMU
---	--

Datos Facturación


Razón Social:	Fundación para la Promoción y Desarrollo de la Mujer, PRODEMU
Rut:	72.101.000-7
Dirección:	Agustinas 1389, Santiago
Giro o Actividad Económica	Actividades de Otras Asociaciones N.C.P (Cód. Actividad 949909)
Teléfonos:	2 2964 0400

ANEXO N°2

Aquí se coloca la oferta presentada por el OTEC contratado. Cada hoja debe ir firmada.




1. PROPUESTA ECONÓMICA	
a) COSTO CAPACITACIÓN (relatores, materiales, material didáctico)	\$2.500.000
b) OTROS COSTOS ASOCIADOS	\$1.850.000
I. SBT VALOR CAPACITACION (a + b)	\$4.350.000
c) VALOR SUBSIDIO MOVILIZACION Y COLACION	\$0
II. SBT VALOR SUBSIDIO (c)	\$0
VALOR TOTAL DEL CURSO (I+II)	4.350.000

2. RESUMEN DE COSTOS DEL CURSO	
VALOR ALUMNO: valor capacitación / n° alumnas	\$217.500
HORA ALUMNO: valor total curso/n° alumnas/horas curso	\$3.295

Jessica Aravena Mallea Nombre y Firma Responsable Organismo Capacitador	 Nombre y Firma Responsable Fundación PRODEMU <i>MRE</i>
--	--

ANEXO N°3

Aquí se coloca la ficha técnica del curso contratado. Cada hoja debe ir firmada.

<p>Jessica Aravena Mallea</p>		
<p>Nombre y Firma Responsable Organismo Capacitador</p>		<p>Nombre y Firma Responsable Fundación PRODEMU </p>



FICHA TÉCNICA

Nombre del curso	PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
Duración	66 horas	
Sub sector	Gastronomía, hotelería y turismo	
Tipo de salida	Independiente	
Modalidad del curso	E-learning (clases sincrónicas y asincrónicas)	
Lugar de ejecución	Aula virtual ICAP	
Requisitos de ingreso	Usuaría de Fundación PRODEMU	
Competencia del plan formativo	Reconocer los procesos de Higiene, seguridad y prevención de riesgos para la manipulación de los alimentos	
Módulos	Nombre del Módulo	Total, de Horas
	ALFABETIZACIÓN DIGITAL	6
	NORMATIVA DE HIGIENE, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS, EN LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	60



INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PROFESIONAL

PLAN FORMATIVO

NOMBRE DEL MODULO	COMPETENCIAS	APRENDIZAJES ESPERADOS	CONTENIDOS	ACTIVIDADES	HORAS
ALFABETIZACIÓN DIGITAL	Utilizar las herramientas computacionales básicas de procesador de texto y planillas de cálculo.	<p>1. Elaborar documentación utilizando el procesador de texto.</p> <p>2. Elaborar, actualizar y operar planillas electrónicas de cálculo</p>	<p>1. Procesador de textos: Definición, características y funciones del procesador de texto. Barra de herramientas y creación de un documento; formas de guardar y formatos de almacenamientos. Uso y características de comandos de configuración de página en Word. Funciones de edición de textos: Negrita, subrayado, cursiva, justificar, mayúsculas, minúsculas, Utilización de comandos de Word para dividir, resaltar, alterar, distribuir texto. Formateo de página: numeración, encabezado y pie de página, notas al pie.</p> <p>2. Utilización de la planilla de cálculo; significado y utilidad de columnas, filas, dirección, rango, información y dato; menús principales: Archivo, edición, formato, insertar y eliminar, copiar; características de las funciones de edición: Color de fuente; color de Fondo; bordes; funciones matemáticas.</p>	Actividades a desarrollar en modo Sincrónico: Desarrollo de ejercicios en línea con el facilitador, guiando paso a paso en la elaboración de documentos de Word utilizando las herramientas disponibles en la cinta de opciones. Diseñar planillas de cálculo, guiadas paso a paso por facilitador y realizando ejercicios de cálculos básicos utilizando Excel.	6



INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PROFESIONAL

<p>NORMATIVA DE HIGIENE, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS, EN LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p>	<p>Emplear la normativa de higiene, seguridad y prevención de los riesgos, en los procesos de manipulación de alimentos.</p>	<p>1. Controlar la higiene, manipulación y conservación de los alimentos</p> <p>2. Reconocer los protocolos de higiene, sanitización, manejo de residuos y buenas prácticas ambientales en los procesos alimentarios y buenas prácticas de manufactura.</p> <p>3. Identificar las normas y protocolos de seguridad en situaciones de</p>	<p>1. Higiene, conservación de los alimentos: Norma general de higiene y manipulación de alimentos.</p> <p>Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores de alteración.</p> <p>Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.</p> <p>Principales factores que contribuyen al desarrollo bacteriano. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.</p> <p>Técnicas de uso y aplicación de desinfectantes utilizados en la higienización y desinfección de materias primas de uso alimentario.</p> <p>Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.</p> <p>Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.</p>	<p>En primera instancia se realizará evaluación diagnóstica, con retroalimentación del facilitador en sala virtual y posteriormente se desarrollarán las siguientes actividades:</p> <p>Se realizará lectura corta descargable en formato PDF en plataforma de "Normas y procedimientos de higiene alimentaria", el facilitador hará presentaciones en PDF de "Higiene, seguridad y prevención", "Calidad de los alimentos" y "Manipulación de alimentos", después de ver las presentaciones y analizar y comentar entre ellos y el facilitador, los participantes deberán desarrollar una actividad individual de análisis de casos de acuerdo a: Las Normas y estructuras higiénicas, correspondientes a los siguientes casos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Casino de colegio" 	<p>60</p>
---	--	--	---	--	-----------



INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PROFESIONAL

	emergencia en la actividad alimentaria.	<p>higiene y manipulación de alimentos internas y externas de la empresa.</p> <p>2. Higiene, sanitización, manejo de residuos y buenas prácticas ambientales. Concepto y niveles de limpieza.</p> <p>Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones. Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones en los equipos, utensilios y herramientas y materiales básicos de uso culinario. Procedimientos habituales: tipos y ejecución. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.</p> <p>Manejo de residuos. Agentes y factores de impacto.</p> <p>Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Normativa aplicable sobre protección ambiental. Buenas prácticas ambientales.</p> <p>3. Normas y protocolos de seguridad en situaciones de emergencia: Seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes; identificación e interpretación de las normas específicas</p>	<ul style="list-style-type: none">• "Elaboración de ensaladas de lechuga"• "Elaboración y venta de alimentos en carrito en la calle" <p>Estos están en formato Word descargable desde plataforma aula digital, donde una vez desarrollados los podrán subir de acuerdo al plazo establecido en cronograma de actividades, así mismo desarrollarán una resolución de problemas, seleccionado uno de los casos analizados, contado con foro de discusión de los casos y retroalimentación del facilitador en sala virtual, para finalizar con la evaluación del módulo.</p>
--	---	---	--



INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PROFESIONAL

			de seguridad; condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y los materiales de la actividad alimentaria. Medidas de prevención y protección: en instalaciones y en utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento y prendas de protección de seguridad personal. Situaciones de emergencia: procedimientos respuesta, aviso y alarmas; incendios; escapes de gases; fugas de agua o inundaciones; planes de emergencia y evacuación.	
--	--	--	--	--

Total, horas **66**

SEDE SANTIAGO - Domeyko Nº 1750 - ☎ Metro Toesca - ☎ 22672 4220 - 22672 8758
SEDE IQUIQUE - Baquedano Nº 1032 - ☎ 572415148
SEDE ANTOFAGASTA - Manuel Antonio Matta Nº 2065, Piso 7 - ☎ 552260192 – SEDE CALAMA - Viver Nº 1703 - ☎ 228863425
SEDE VALPARAÍSO – Esmeralda Nº 1074, 2º Piso - ☎ 322258696



METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN

Metodología Enseñanza

Se realizarán clases 100% e-learning, mediante la aplicación de la metodología "Aprendizaje Basado en Proyectos" juegos de rol, estudios de casos y clases participativas, fomentando el aprendizaje significativo y la autonomía de las participantes. Por cada módulo deberán desarrollar actividades y evaluaciones. Para mantener interacción entre participante y facilitador, Aula Virtual ICAP, tiene disponible; Sala Virtual, Chat y Foros para resolver dudas del proceso de capacitación.

La modalidad E-learning otorga la oportunidad de conectividad en la comunicación y el desarrollo de actividades en equipos de trabajo, simulando un ambiente de trabajo real y formal, cumpliendo objetivos y metas.

Para el curso "PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN PROCESOS DE MANIPULACIÓN ALIMENTARIA" se desarrollará el siguiente módulo:

- Normativa de higiene, seguridad y prevención de riesgos, en los procesos de manipulación de alimentos.

Para dar cumplimiento al objetivo terminal de cada módulo se desarrollarán:

Desarrollo de las clases Asincrónicas:

- Como primera actividad deberán desarrollar un test diagnóstico y el facilitador experto entrega de retroalimentación a través de la sala virtual y/o foros grupales.
- Las participantes tendrán que estudiar el material disponible en la Aula Virtual ICAP, el facilitador las motivará clase a clase para lograr el autoaprendizaje.
- Se dispondrá de videos tutoriales, chat de consultas y foros de discusión, el participante podrá adquirir el manejo de las normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos, a su vez que contará con el apoyo permanente del facilitador a través de la sala virtual y la grabación de las clases para su posterior estudio y/o repaso. Las participantes dispondrán de evaluación final por módulo la cual representa la aprobación o reprobación de las participantes. El facilitador experto en contenido estará a cargo de la respectiva retroalimentación.
- Cada módulo contempla Recursos Académicos; Presentaciones, Lecturas, Infografías, Vídeos, Actividades de Resolución de problemas y/o Análisis de Casos y Evaluaciones.

Desarrollo de las clases Sincrónicas:



INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PROFESIONAL

- Las participantes se reunirán con el facilitador experto a través de la Sala virtual para resolver dudas y consultas
- Las clases sincrónicas serán grabadas, con lo cual la participante tendrá la oportunidad de reforzar los contenidos cada vez que lo necesite, esto propicia el aprendizaje para lograr las competencias de la capacitación
- Las participantes tendrán acceso al chat de preguntas y respuesta el cual irá quedando registrada clase a clase como material de consultas.

Aula Virtual ICAP, para el proceso de formación dispone de las siguientes herramientas tecnológicas para el desarrollo de del proceso de capacitación:

- BigBlueButton - Sala virtual (videoconferencia)
- Pizarra compartida
- Indicadores de gestión para el seguimiento de cada participante

Evaluación Aprendizajes

Evaluación de Aprendizaje

Prueba de Diagnóstico: Las participantes realizarán una evaluación diagnóstica, que tendrá el ítem preguntas con alternativas, sin nota para establecer con que conocimientos cuentan o no como base para la capacitación, con retroalimentación del facilitador en plataforma virtual.

Evaluación por módulo: Se evaluará cada módulo por medio de un "Instrumento de evaluación teórica", que constará de 3 ítems: preguntas con alternativa, de verdadero o falso y preguntas de desarrollo.

La ponderación por modulo será la siguiente:

- Módulo 1 Alfabetización Digital: 15%
- Módulo 2 15%
- Módulo 3 25%
- Módulo 4 45%

Criterios de Aprobación:

- Consumo de Recursos Didácticos al 100%