

## CURSO

# “FORMACIÓN DE COMPETENCIAS PARA INSPECTORES DE CONTROL DE CALIDAD DE FRUTAS FRESCAS DE EXPORTACIÓN”

*Las empresas exportadoras de frutas frescas de exportación, así como las centrales de embalaje que brindan servicios, deben disponer de un sistema efectivo y eficiente de control de calidad. Este sistema puede ser ejecutado por una empresa externa o por personal de la propia empresa, en este último caso, el personal debe contar con las competencias necesarias para poder realizar un buen trabajo, competencias que no se adquieren en su totalidad a través de los estudios técnicos.*

### **Objetivos del curso**

1. Aplicar el concepto de Calidad y Control de Calidad durante el proceso de inspección
2. Relacionar especies de frutas, con variedades y conductas respiratorias, para llevar a cabo una inspección, con seguridad y criterio
3. Conocer el funcionamiento de cada una de las partes de una maquina procesadora de frutas, para controlar y alertar posibles fallas o imprevistos surgidos en el proceso, aplicando las normas básicas de seguridad
4. Analizar e interpretar Normas de Calidad, manuales de procedimientos, instructivos y planillas
5. Calcular porcentajes de color, descalibres, daños y defectos de calidad y condición
- 6 Identificar presencia y daño de plagas y enfermedades que afectan a los frutos
- 7 Utilizar correctamente los instrumentos de medición de madurez y calibración, en las distintas especies de frutas
8. Aplicar y supervisar procedimientos asociados a la higiene en el lugar de trabajo
9. Trabajar con confianza y seguridad
10. Expresarse con claridad en forma oral y escrita
11. Interesarse y motivarse por aprender
12. Comprender la importancia de escuchar y leer con entendimiento
13. Resolver problemas interpersonales y
14. Realizar un trabajo productivo y eficiente, manejar y mantener bajo control situaciones de conflicto

15. Al final del curso los participantes serán capaces de ejecutar labores de inspección de producto terminado de fruta fresca de exportación, basándose en el estudio, análisis e interpretación de normas, planillas y manuales de procedimiento.

## **Duración del curso**

32 horas cronológicas, distribuidas en 4 días de 8 horas por día.

## **Programa**

---

### **MODULO I: FORMACION PARA LA EMPLEABILIDAD**

---

#### **Unidad I: Motivación, Autoestima y Seguridad**

- 1.1 Motivación- modelo básico
  - 1.2 Autoestima y pasos para trabajar la autoestima
  - 1.3 Confianza y seguridad, para desarrollar un trabajo efectivo
- 

#### **Unidad II: Comunicación**

- 2.1 Expresión oral y escrita
  - 2.2 Como leer y escuchar con entendimiento
  - 2.3 Estilos de aprendizaje como seleccionamos, organizamos y trabajamos la información.
- 

#### **Unidad III: Unidad III: Resolución de problemas.**

- 3.1 Comunicación interpersonal y eficiente
  - 3.2 Como manejar situaciones de conflicto
  - 3.3 Productividad; secuencia de actividades para un trabajo eficiente.
- 

### **MODULO Nº 2 CONTROL DE CALIDAD PARA FRUTAS DE EXPORTACIÓN.**

---

#### **Unidad I: Introducción**

- 1.1 Conceptos clave:
    - Economía
    - Mercados
    - Sociedad
    - Globalización
  - 1.2 Antecedentes generales de la fruticultura nacional e internacional
  - 1.3 Evolución de la fruticultura en Chile
  - 1.4 Principales mercados, características y ubicación geográfica
  - 1.5 Importancia de producir con calidad.
- 

#### **Unidad II: Definición de Conceptos clave:**

- 2.1 Conceptos generales: Exportadora; Packing; Proceso; Calidad; Control de Calidad; Embalaje; Frutas de exportación; Fruta país, comercial y desecho; Especies; Variedades; Mercados de

destino; Normas de calidad; Tolerancias; Embalaje mecanizado; Embalaje manual; Proceso de Inspección; Productor; Recibidor; Consumidor final

**2.2** Conceptos específicos: Climatérico; No Climatérico; Normas de calidad; Índices de madurez; Presionómetro; Refractómetro; Calibradores

---

### **Unidad III: Procesos de una Central Frutícola:**

**3.1** Recepción; Manejo de fruta a proceso; Embalaje; Vaciado de bins; Lavado, Secado y Encerado; Procedimiento de selección; Procedimiento de embalaje; Calibraje y color; Postura de PLU; Rotulación; Paletizado.

---

### **Unidad IV: Proceso de Inspección de Control de Calidad:**

**4.1** Requisitos de calidad y condición

**4.2** Definición de daños y defectos

**4.3** Mediciones de madurez: uso de instrumentos de medición

**4.4** Instrumentos para medir calibre en la Inspección

**4.5** Tolerancias para distintas frutas según normas

**4.6** Interpretación de normas de calidad

**4.7** Instructivos de Inspección

**4.8** Tipos de planillas de inspección

---

## **MODULO Nº 3: HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA**

---

### **Unidad I: Aspectos generales de la higiene e inocuidad alimentaria**

**1.1** Importancia de la higiene y la seguridad alimentaria en la industria hortofrutícola

**1.2** Peligros y Fuentes de Contaminación

**1.3** Enfermedades transmitidas por los alimentos hortofrutícolas contaminados

**1.4** El Manipulador como Fuente de Contaminación: Estado de salud, higiene personal, hábitos higiénicos, vestimenta

**1.5** Otros Requisitos de Higiene Alimentaria: Instalaciones Sanitarias: Comedores, baños, duchas

**1.6** Control de Plagas: Insectos, roedores; Manejo de Residuos Sólidos; Programas de Limpieza y Desinfección; Condiciones de Materiales, Equipos y Maquinaria.

---

### **Curso dirigido a**

Jefes de Planta, Ingenieros Agrónomos, Jefes e Inspectores de Control de Calidad y/o Aseguramiento de Calidad, Jefes y Sub-Jefes de Sección y Supervisores de Empresas Agroindustriales.

### **Requisitos de ingreso**

Saber leer y escribir y tener conocimientos de procesos de frutas frescas de exportación.

## **Metodología**

Clases teóricas y prácticas con apoyo de presentación en power point, trabajos grupales en sala de clases y en terreno.

## **Sistema de evaluación y requisitos de aprobación**

Prueba escrita, al término del curso, con 60 % de exigencia; los talleres prácticos se evaluarán en su desarrollo y deberán lograr al menos el 70 % de los objetivos establecidos. Asistencia mínima 80% del total del curso.

## **Relatores**

**SRA. LUCY ZAPATA DE LA F.:** Ing. Agrónomo - Universidad Católica de Chile, con especialidad en frutales y vides. Es Asesora Técnica en Sistemas de Aseguramiento de Calidad, Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura, ISO 22.000, BRC, HACCP y Manejo de Post-cosecha de Frutas Frescas de Exportación. Se ha perfeccionado en Europa y Estados Unidos. Es Relatora de Cursos de Capacitación desde el Año 1990.

**SR. JUAN EXPOSITO PERRY.:** Ingeniero Agrónomo; Universidad Iberoamericana de Ciencias y Tecnología. Asesor técnico de huertos de Uva de Mesa de Exportación, Evaluador de Proyectos Agrícolas y Agroindustriales para el Banco Del Desarrollo, Amplio conocimiento de los procesos productivos en centrales frutícolas; Realiza Diplomado en Gestión de Calidad Agropecuaria en Universidad Iberoamericana. Relator de variados cursos de capacitación, entre los cuáles se encuentran: "Control de Calidad en Fruta Fresca de Exportación"; "Higiene y Manipulación de Alimentos"; "Técnicas de Packing"; "Poda e Injerto en Frutales"; "Buenas Prácticas de Higiene en el huerto".

**SRTA. ANA CAROLINA LARA:** Administradora Pública, titulada en la Universidad de Santiago de Chile. Es Relatora certificada del Taller Preparado dictado por Fundación Chile. Actualmente es Profesora ayudante de la Cátedra de Derecho Laboral y Seguridad Social, especialidad en Técnicas de Enseñanza y aprendizaje en la Universidad de Santiago de Chile, Docente de Administración de Personal y de Comportamiento Organizacional en Inacap y Relatora estable de Otec Procampo donde dicta alrededor de 15 cursos relacionados con Gestión, Formación para el Trabajo, Empleabilidad y Preparados.

**SR. ARTURO HERRERA DE LA BARRA:** Ingeniero Agrónomo U. de Chile. Actualmente ejerce como docente de la Asignatura "Administración y Gestión Empresarial" en la Universidad UNICIT, y es docente y consultor estable de las empresas Procampo y Proearth Ltda. Es Diplomado en Docencia Universitaria y en el Taller "Preparado" de Fundación Chile.

## **Informaciones generales**

Duración : 32 horas cronológicas  
Horario : 09:00 a 13:00 y 14:30 a 18:30 horas  
Valor : Según presupuesto

## **Informaciones e inscripciones**

Fono consulta : 072-216857 / 9-8215048  
Fax inscripción : 072-216857  
E-mail : jpareja@procampo.cl  
Organiza y realiza : Consultorías y Capacitación Procampo L.  
Diploma : Procampo Ltda.

## **Política y procedimiento de retiro y devolución:**

**Anulación de inscripción antes de iniciado el curso:** La anulación de una inscripción debe ser informada a Procampo Ltda., vía mail, hasta 2 días hábiles antes del inicio de la actividad de capacitación. De otro modo se entenderá que la o las personas asistirán normalmente, procediéndose a la facturación respectiva.

Si la anulación se realiza dentro de los plazos estipulados, y ya se encontraba cancelado el servicio, Procampo Ltda. tendrá un plazo máximo de 10 días hábiles para hacer devolución del monto cancelado.

**Retiro de Personas ya iniciada la Actividad de Capacitación:** Capacitación a empresas o personas particulares: se retira la persona, se solicita explicar los motivos del retiro vía mail, adjuntando documentos que evidencien el retiro, por ejemplo licencia médica en caso de enfermedad. El Otec factura de igual forma la actividad, siendo responsabilidad del cliente o del participante gestar la liquidación de la actividad ante Sence, para lo cuál deben presentar a dicho organismo, documentación que respalde el motivo justificado del retiro.

## **Aceptación de la propuesta**

Si la propuesta es aceptada, se debe enviar mail con dicha aceptación y esto debe ser con una antelación de al menos 15 días de la fecha de ejecución del curso, en este mail debe indicar la cantidad de personas que desea ejecutar la actividad.

Al recepcionar el mail de aceptación, se le enviará una ficha de inscripción del curso, ficha que debe ser enviada vía mail al menos 3 días antes de la fecha de ejecución.

## **Nota**

- Nuestra Otec se reserva el derecho de no dictar el curso si no se reúne el N° mínimo de participantes requerido.
- El Cliente será responsable de la Inscripción del Curso ante Sence.
- La OTEC no se hace responsable de la calidad de los almuerzos, cuando el cliente ha solicitado nuestra gestión con el proveedor.