



| | |
|----------|--------------------|
| Programa | Mype |
| CODIGO | MYPE-AGRI-CULT-001 |
| Fecha | 25/07/2009 |
| Paginas | Página 1 de 2 |

ESTRUCTURA CURSO DE CAPACITACIÓN

| | |
|-----------------------------------|--|
| Nombre del Curso | BUENAS PRACTICAS AGRÍCOLAS |
| Objetivo General del Curso | Aplicar acciones involucradas en la producción, procesamiento y transporte de productos de origen agropecuario, orientadas a asegurar la inocuidad del producto, la protección al medio ambiente y al personal que labora en la explotación. |
| Código | MYPE-AGRI-CULT-001 |
| Licencia Habilitante | NO |
| N° de Horas | 40 |
| Módulos de Aprendizaje | Módulo 1 Concepto de Buenas Practicas Módulo 2 Prácticas silvoagrícolas: inocuidad de alimentos Módulo 3 Prácticas pecuarias Módulo 4 Prácticas de higiene al envasar Módulo 5 Prácticas laborales del sector silvoagropecuario |

| | |
|---|---|
| Perfil de Entrada de los Participantes | Dueños, socios, gerentes y/o trabajadores de microempresas. |
|---|---|

| | |
|---------------------------|---|
| Perfil del Relator | Profesional o técnico del área ocupacional asociada al curso de capacitación, con a lo menos 3 años de experiencia en el rubro que, además de desarrollar materiales de enseñanza, guías de aprendizaje y pruebas de desempeño, etc., cumpla el rol de un facilitador que asiste, guía, interactúa, apoya, ayuda, supervisa y evalúa a los participantes, con el fin de monitorear en cada uno de ellos, el proceso de desarrollo de la(s) competencia(s) deseada(s), asegurándose que esta meta sea lograda. |
|---------------------------|---|

Nombre del Módulo 1 Concepto de Buenas Practicas

| Aprendizajes Esperados | Criterios de Evaluación |
|--|--|
| Reconocer Buenas Prácticas en distintos sectores | 1. Observa distintos tipos de envasado adecuado para alimentos de origen agrícola 2. Observa las protecciones adecuadas utilizadas por un trabajador agrícola 3. Observa en un video el manejo cuidadoso de un bovino en sus traslados 4. Registra los cuidados al medio ambiente efectuados en predios agrícolas |

Nombre del Módulo 2 Prácticas silvoagrícolas: inocuidad de alimentos

| Aprendizajes Esperados | Criterios de Evaluación |
|--|---|
| Identificar protocolos de prácticas silvoagrícolas | 1. Lleva completos archivos de la historia del predio 2. Define cuidadosamente el cuartel a sembrar 3. Elige variedades fitosanitariamente aptas 4. Evita permanentemente efectuar daños a las plantas sembradas 5. Utiliza instrumentos de corte sanitizados |



| | |
|----------|--------------------|
| Programa | Mype |
| CODIGO | MYPE-AGRI-CULT-001 |
| Fecha | 25/07/2009 |
| Paginas | Página 2 de 2 |

Nombre del Módulo 3 Prácticas pecuarias

| Aprendizajes Esperados | Criterios de Evaluación |
|---|---|
| Identificar protocolos de prácticas pecuarias | <ol style="list-style-type: none"> 1. Selecciona los lugares de cría y reproducción considerando drenajes, accesos y cierres adecuados 2. Desinfecta espacios, maquinarias y equipos utilizados 3. Transporta los animales con guías de identificación y evitando el estrés de los mismos 4. Recolecta y dispone la correcta aplicación de los residuos evitando la contaminación 5. Evita otros contaminantes favoreciendo la biodiversidad |

Nombre del Módulo 4 Prácticas de higiene al envasar

| Aprendizajes Esperados | Criterios de Evaluación |
|------------------------|---|
| Envasar productos | <ol style="list-style-type: none"> 1.- Inspecciona, analiza y clasifica los productos a envasar 2. Sucede las etapas de envasado de productos, sin interrupción 3. Evita la contaminación cruzada en las líneas de producción 4. Utiliza recipientes adecuados y envases claramente identificados en sus lotes 5. Documenta todas las labores de elaboración y distribución de productos |

Nombre del Módulo 5 Prácticas laborales del sector silvoagropecuario

| Aprendizajes Esperados | Criterios de Evaluación |
|------------------------------------|--|
| Aplicar Buenas Prácticas Laborales | <ol style="list-style-type: none"> 1.- Protege adecuadamente su cuerpo de elementos y equipos peligrosos 2. Opera maquinaria en condiciones seguras 3. Utiliza elementos desinfectados para envasar, realizar cortes. etc 4. Resguarda los alimentos de cualquier contaminación biológica o de otro tipo 5. Protege adecuadamente su cuerpo frente a temperaturas extremas 6. Mantiene vigilancia permanente frente a situaciones de peligro o inesperadas |

| | |
|--|--|
| Perfil de Egreso de los Participantes | Reconocer y aceptar el uso de Buenas Prácticas Utilizar protocolos aceptados a nivel predial Utilizar protocolos aceptados a nivel de envasado o packing Respetar Buena Prácticas Laborales |
|--|--|