ILUSTRE MUNICIPALIDAD
COMUNA DE
LA LIGUA

OTEC
Organismo Técnico de Capacitación
MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA

INFORME MESUAL

Nombre: Manuel Hernán Saavedra Verdejo. -

Rut:

Mes: Julio 2026

Cargo: Apoyo a la unidad OTEC Municipal

Tareas realizadas:

Área: Capacitación y Formación
Actividad: Diseño, planificación y evaluación de Plan Educativo
Periodo informado: Julio 2026

I. ANTECEDENTES

Durante el mes de julio de 2026 se desarrollaron diversas actividades asociadas al diseño, planificación y evaluación de un **Plan Educativo orientado al fortalecimiento de competencias en materia de manipulación de alimentos, manejo de alérgenos y metodología HACCP**, considerando las necesidades de formación asociadas a los distintos perfiles de cargo.

Las acciones realizadas estuvieron enfocadas en establecer una estructura formativa que permita desarrollar conocimientos y habilidades prácticas, promoviendo estándares adecuados de higiene, inocuidad alimentaria y eficiencia en la prestación de los servicios.

II. OBJETIVO DEL TRABAJO REALIZADO

Diseñar y planificar un Plan Educativo que permita fortalecer las competencias técnicas de los participantes, mediante una propuesta de capacitación estructurada, pertinente y orientada a las necesidades de cada perfil de cargo, incorporando contenidos relacionados con **manejo de alérgenos, inocuidad alimentaria y sistema HACCP**.

III. ACTIVIDADES REALIZADAS

1. Diseño del Plan Educativo

Durante el periodo se trabajó en la estructuración del Plan Educativo, considerando los siguientes aspectos:

a) Definición de objetivos de aprendizaje

Se establecieron objetivos orientados a determinar las competencias que deberán adquirir los participantes de acuerdo con sus respectivos perfiles de cargo, considerando especialmente:

- Manejo adecuado de alimentos y condiciones de higiene.
- Identificación y prevención de riesgos asociados a la contaminación de los alimentos.
- Manejo y control de alérgenos alimentarios.
- Comprensión de los principios asociados al sistema HACCP.
- Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Fortalecimiento de competencias prácticas relacionadas con la inocuidad alimentaria.

b) Estructuración de contenidos

Se avanzó en la organización de los contenidos formativos mediante la elaboración de una estructura de **mallas curriculares y módulos pedagógicos**, considerando los objetivos de aprendizaje y las competencias requeridas.

Dentro de la planificación se contemplaron contenidos relacionados con:

- Higiene y manipulación segura de alimentos.
- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Prevención de contaminación cruzada.
- Manejo de alérgenos.
- Identificación de peligros asociados a los alimentos.
- Principios y aplicación de HACCP.
- Procedimientos de control y prevención.
- Aplicación práctica de los conocimientos adquiridos.

Asimismo, se consideró la duración estimada de cada curso y módulo, procurando una distribución equilibrada entre contenidos teóricos y actividades prácticas.

c) Selección de metodologías de capacitación

Se analizaron distintas alternativas metodológicas para la ejecución de las capacitaciones, considerando las características de los participantes y los objetivos definidos.

Se contempló la utilización de:

- **Modalidad teórica**, para la entrega de conceptos, procedimientos y normativa.
- **Modalidad práctica**, mediante talleres y ejercicios aplicados, especialmente en espacios de cocina o manipulación de alimentos.
- **Modalidad virtual (e-learning)**, como alternativa para contenidos que puedan desarrollarse mediante plataformas digitales.

La combinación de estas metodologías busca favorecer un aprendizaje integral, permitiendo que los participantes no solo adquieran conocimientos, sino que también desarrollen habilidades aplicables a sus funciones.

IV. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE RECURSOS

Como parte del proceso de planificación se trabajó en la identificación y estimación de los recursos necesarios para la implementación del Plan Educativo.

En este ámbito se consideró:

- Estimación de costos asociados a relatores y profesionales especializados.
- Identificación de materiales didácticos y elementos necesarios para las actividades prácticas.
- Consideración de infraestructura y espacios requeridos para el desarrollo de talleres.
- Identificación de recursos tecnológicos necesarios para eventuales actividades en modalidad e-learning.
- Estimación general de la inversión requerida para la implementación de las capacitaciones.

Esta planificación permitirá contar con antecedentes para una posterior definición presupuestaria y programación de las actividades formativas.

V. EVALUACIÓN Y MEJORA CONTINUA

Se trabajó en el diseño de mecanismos destinados a evaluar tanto los conocimientos adquiridos como la aplicación práctica de los contenidos.

Para ello se contemplaron:

Evaluaciones teóricas:
Diseño de pruebas y evaluaciones destinadas a medir el nivel de comprensión de conceptos, procedimientos y contenidos asociados a higiene, inocuidad, alérgenos y HACCP.

Evaluaciones prácticas:

Elaboración de pautas de observación que permitan verificar la correcta aplicación de procedimientos durante las actividades prácticas, considerando aspectos como higiene personal, manipulación de alimentos, prevención de contaminación cruzada y cumplimiento de procedimientos establecidos.

Medición del impacto:

Se plantearon mecanismos para evaluar posteriormente los resultados de la capacitación, considerando indicadores que permitan determinar si la formación contribuye a:

- Mejorar las condiciones de higiene e inocuidad.
- Disminuir prácticas incorrectas durante la manipulación de alimentos.

- Fortalecer el cumplimiento de procedimientos.
- Aumentar la eficiencia en la prestación del servicio.
- Mejorar las competencias de los trabajadores de acuerdo con sus funciones.

VI. RESULTADOS DEL PERIODO

Como resultado del trabajo desarrollado durante el mes de julio, se logró avanzar en la construcción de una propuesta de Plan Educativo estructurada en torno a las necesidades de capacitación y al fortalecimiento de competencias específicas.

Entre los principales avances se encuentran:

1. Definición de objetivos de aprendizaje asociados a los perfiles de cargo.
2. Organización preliminar de contenidos y módulos pedagógicos.
3. Definición de alternativas metodológicas para la ejecución de los cursos.
4. Identificación de recursos humanos, materiales, tecnológicos y de infraestructura necesarios.
5. Avance en la estimación de costos para la implementación de las capacitaciones.
6. Diseño de instrumentos para la evaluación teórica y práctica.
7. Definición de criterios iniciales para medir el impacto de las capacitaciones y establecer acciones de mejora continua.

Manuel Saavedra Verdejo
Apoyo a la unidad OTEC Municipal

ILUSTRE MUNICIPALIDAD LA LIGUA
DIRECTOR DESARROLLO COMUNITARIO

I. MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA
JEFE AGENCIA DESARROLLO ECONÓMICO
LA LIGUA

Fecha: 10.08.2026

Respaldo







