

DIRECCIÓN REGIONAL DE LA ARAUCANÍA

JBS/PGV/CS

RESOLUCIÓN EXENTA

CORFO	
OFICINA DE PARTES	
16-08-2022	00038
TEMUCO	

APRUEBA PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN PARA POSTULANTES AL PROYECTO DENOMINADO “PROGRAMA DE FORMACIÓN EN GASTRONOMÍA CON IDENTIDAD EN LOS DESTINOS TURÍSTICOS: ARAUCANÍA COSTERA, NAHUELBUTA, ARAUCANÍA LACUSTRE Y CENTRO, REGIÓN DE LA ARAUCANÍA.”, CÓDIGO 22PFC-208600.

VISTO :

La ley N°6.640, que creó la Corporación de Fomento de la Producción – Corfo; el decreto con fuerza de ley N°211, de 1960, del Ministerio de Hacienda, que fija normas por las que se registró Corfo; y el decreto N°360, de 1945, del Ministerio de Economía, que aprobó el Reglamento General de Corfo; la Resolución (A) N°35, de 2017, modificada por la Resolución (A) N°42, de 2020, y por la Resolución (A) N°31, de 2021, todas de Corfo, mediante las cuales se aprobó el nuevo Reglamento para los “Programas de Formación para la Competitividad – PFC”; Resolución TRA N°58/389/2019, de fecha 6 de septiembre de 2019, de la Corporación de Fomento la Producción, que me nombra Director Regional Subrogante de Corfo en la Región de La Araucanía; y lo dispuesto en las Resoluciones N°7, de 2019, y N°16, de 2020, ambas de la Contraloría General de la República, que fijan, respectivamente, las normas sobre exención del trámite de toma de razón y los montos de los actos que deben cumplir con dicho trámite y los controles de reemplazo.

CONSIDERANDO :

1. La **Resolución (A) N°35, de 2017**, modificada por la **Resolución (A) N°42, de 2020**, y por la **Resolución (A) N°31, de 2021**, todas de Corfo, mediante las cuales se aprobó el nuevo Reglamento para los “Programas de Formación para la Competitividad – PFC”.
2. La **Resolución (E) N°2, de 2022**, de la Dirección Regional de La Araucanía, que puso en ejecución el Acuerdo adoptado por el Comité de Asignación Zonal de Fondos- CAZ Sur, en su **Sesión N°6**, de fecha **02 de junio de 2022**, en el cual se aprobó por unanimidad el Programa de Formación para la Competitividad - PFC, denominado **“FORMACIÓN EN GASTRONOMÍA CON IDENTIDAD EN LOS DESTINOS TURÍSTICOS: ARAUCANÍA COSTERA, NAHUELBUTA, ARAUCANÍA LACUSTRE Y CENTRO, REGIÓN DE LA ARAUCANÍA”**, **CÓDIGO 22PFC-208600**, en adelante indistintamente **“el Programa”**, o **“el Proyecto”**, y le asignó recursos para su ejecución provenientes del Convenio Individualizado en el Considerando precedente; y ordenó invitar a Agentes



Operadores Intermediarios para presentar sus antecedentes para actuar como Entidad Gestora del programa.

3. La **Resolución (E) N°11, de 2022**, de la Dirección Regional de La Araucanía, que seleccionó a la COMPAÑÍA AGROPECUARIA COPEVAL S.A. como Entidad Gestora del Programa de Formación para la Competitividad, ya citado, y dispuso la celebración de convenio para la administración y seguimiento de tal iniciativa.
4. Que, en mérito de lo anterior, el Agente Operador Intermediario y Corfo, el 11 de julio de 2022 celebraron un Convenio de Subsidio, para la ejecución del Programa de Formación para la Competitividad – PFC, aprobado por **Resolución (E) N°17, de 2022**, de Corfo.
5. La **Resolución (A) N°22, de 2018**, de Corfo, que deja sin efecto la **Resolución (A) N°29, de 2013**, de Corfo y aprueba nuevo texto del Reglamento de los Agentes Operadores Intermediarios de Corfo”.
6. La Resolución (E) N°649, de 2018, de Corfo, que aprobó resciliación y celebración de nuevo Convenio Marco Nacional para la operación de Instrumentos cuyos reglamentos y/o Bases admitan la administración a través de un Agente Operador Intermediario, entre Corfo y el Agente Operador Intermediario COMPAÑÍA AGROPECUARIA COPEVAL S.A.
7. La **Resolución (E) N°9, de 2022**, de la Dirección Regional de La Araucanía de Corfo, que aprobó el Convenio de Desempeño Regional, celebrado entre Corfo y el Agente Operador Intermediario COMPAÑÍA AGROPECUARIA COPEVAL S.A. (COPEVAL).
8. La circunstancia de que el Agente Operador Intermediario se encuentra inscrito en el Registro de Personas Jurídicas de Corfo bajo el número 10099.

RESUELVO :

1° **APRUÉBASE** el siguiente Procedimiento de Inscripción para Postulantes al proyecto denominado **“PROGRAMA DE FORMACIÓN EN GASTRONOMÍA CON IDENTIDAD EN LOS DESTINOS TURÍSTICOS: ARAUCANÍA COSTERA, NAHUEL BUTA, ARAUCANÍA LACUSTRE Y CENTRO, REGIÓN DE LA ARAUCANÍA”**, CÓDIGO 22PFC-208600:

“PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN PARA POSTULANTES

Artículo 1: ANTECEDENTES

El presente documento regula las condiciones que aceptan las personas que postulan al cofinanciamiento de los cursos que otorga CORFO, en el marco del **“PROGRAMA DE FORMACIÓN EN GASTRONOMÍA CON IDENTIDAD EN LOS DESTINOS TURÍSTICOS: ARAUCANÍA COSTERA, NAHUEL BUTA, ARAUCANÍA LACUSTRE Y CENTRO, REGIÓN DE LA ARAUCANÍA”**, CÓDIGO 22PFC-208600, en adelante PFC en Gastronomía Araucanía Costera, Nahuelbuta, Araucanía Lacustre y Centro, región de La Araucanía.

La vigencia de este Reglamento comprende desde el momento de la postulación en línea hasta el proceso de término de su formación.



Artículo 2: OBJETIVO DEL PROGRAMA

Objetivo general:

Formar competencias en gastronomía para empresarios y trabajadores de establecimientos turísticos gastronómicos de los Territorios: Costa, Nahuelbuta, Lacustre y Centro de la región de La Araucanía.

Objetivos específicos:

1. Generar una base de conocimiento común entre los participantes, respecto al patrimonio culinario y la identidad gastronómica de los destinos Araucanía Costa, Nahuelbuta, Araucanía Lacustre y Centro.
2. Instalar habilidades que permitan ampliar, mejorar y estandarizar procedimientos y técnicas culinarias ancestrales y contemporáneas;
3. Contribuir a mejorar la calidad y excelencia del servicio;
4. Transmitir técnicas y conceptos estéticos relacionados a la ambientación de los establecimientos y en la presentación de su oferta culinaria;
5. Aumentar los conocimientos en áreas de recolección y uso sustentable de productos silvestres y la generación de propuestas gastronómicas estacionales;
6. Desarrollar habilidades de comunicación y marketing relacionados al marketing gastronómico.

Artículo 3: DEFINICIONES

- i. **Postulante:** Aquella persona que, en conocimiento del programa, haya realizado todas las acciones tendientes a inscribirse como participante del PFC, según requisitos de postulación.
- ii. **Beneficiario:** Aquel postulante que resulte seleccionado y es convocado a matricularse.
- iii. **Becario:** Aquel Beneficiario que materializa la obtención de la beca, mediante el pago de la correspondiente matrícula en el curso de capacitación ofrecido. El valor de la matrícula es de \$ 150.000.- (Ciento cincuenta mil pesos chilenos), el que debe ser cancelado directamente a la **Entidad Experta**. Con dicho pago, se formalizará la aceptación del subsidio concedido por CORFO.
- iv. **Postulante en Lista de Espera:** en caso de no completarse las matrículas ofrecidas, la lista de espera correrá en el orden establecido en el artículo 6 del presente Reglamento.
- v. **Entidad Gestora:** Corresponde al organismo que administra todas las acciones necesarias para cumplir las actividades y los objetivos del programa. En este caso el Agente Operador Intermediario COPEVAL.
- vi. **Entidad Experta o Capacitadora:** Corresponde al organismo encargado de dictar los cursos de capacitación. Los cursos serán realizados por un organismo capacitador acreditado por SENCE, seleccionado por la Entidad Gestora en conjunto con CORFO, en este caso, Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios.



Artículo 4: VACANTES Y LOCALIDAD DE LAS CLASES

Se ofrecerán 52 becas en total, las que beneficiarán a personas que cumplan con los requisitos de postulación contenidos en el presente reglamento y que pertenezcan a la región de La Araucanía, lo cual debe ser acreditado.

Las clases serán impartidas en 4 sedes de Angol, Saavedra, Toltén y Villarrica. Los gastos de transporte para asistir a clases son de cargo de cada becario. (excepcionalmente y solo bajo una situación de seguridad o fuerza mayor debidamente informada, se podrá trasladar la sede a la localidad de Temuco, en tal caso los gastos de traslado adicionales serán asumidos por la entidad Experta, entendiéndose desde la sede original y la sede Temuco y viceversa).

Artículo 5: COMUNICACIÓN ENTRE CORFO Y POSTULANTES

El único canal de comunicación oficial con postulantes, seleccionados y becarios, con respecto al proceso de preselección y selección, será el siguiente sitio www.becascapitalhumano.cl. No obstante, la persona postulante podrá ser contactada directamente por la respectiva Entidad Experta para formalizar su matrícula.

Es de exclusiva responsabilidad de las o los postulantes informarse del estado de su postulación, a través del sitio web antes señalado.

Sin perjuicio de ello, el AOI se podrá comunicar directamente con las o los postulantes para entregarles información oportuna sobre plazos de postulación y eventuales ajustes a la programación.

Artículo 6: REQUISITOS DE POSTULACIÓN

El Programa está orientado a:

- Dueños, socios o trabajadores del rubro o sector gastronómico de las comunas priorizadas de Angol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Carahue, Toltén, Teodoro Schmidt, Nueva Imperial, Saavedra, Villarrica, Freire y Pitrufquén de la región de La Araucanía.
- Podrán participar dueños, socios o trabajadores del rubro o sector gastronómico de otras comunas de la Región de La Araucanía, siempre que exista disponibilidad de cupos, los postulantes cumplan con los requisitos administrativos solicitados y asistan a las sedes predefinidas.

Los requisitos de postulación son:

- Tener 18 años o más cumplidos al 31 de mayo de 2022.
- Ser chileno o extranjero con permanencia definitiva en el país.
- Ser dueño, socio y/o accionista de una empresa con giro en el rubro gastronómico de preferencia con domicilio en las comunas priorizadas (no es excluyente) en este programa.
- Ser trabajador de una empresa del rubro gastronómico de preferencia con domicilio en las comunas priorizadas (no es excluyente) en este programa.



Documentos de postulación

Para el caso personal (trabajador) de un establecimiento gastronómico.

1. Cédula de identidad o certificado de permanencia definitiva en el país.
2. Currículum vitae y certificados de formación técnico o profesional si los tuviese.
3. Contrato de trabajo asociado a una empresa gastronómica, de preferencia con domicilio en las comunas priorizadas (no es excluyente) en este programa.
4. Presentar carta de intenciones para cursar el programa, indicando a los menos: nombre completo, domicilio, cargo, principales funciones, años de antigüedad en la empresa del rubro gastronómico, proyecciones personales y uso que les dará a los conocimientos obtenidos.

Para el caso de empresarios gastronómicos (dueños, socios y/o accionistas)

1. Cédula de identidad o certificado de permanencia definitiva en el país.
2. Currículum vitae y certificados de formación técnico o profesional si los tuviese.
3. Carpeta Tributaria simple (SII) de la empresa.
4. Se solicitará documentar la condición de dueños, socios y/o accionistas de la empresa gastronómica.
5. Presentar carta de intenciones para cursar el programa, indicando a los menos: nombre completo, domicilio, cargo, principales funciones, proyecciones personales y de la empresa del rubro gastronómico y uso que les dará a los conocimientos obtenidos.

Nota: el domicilio comercial de la empresa se utilizará como antecedente de identificación de las comunas priorizadas en este programa.

Criterios de priorización

Revisada la elegibilidad y en caso de que el número de postulantes elegibles sea mayor al número de becas disponibles, serán seleccionados según el siguiente orden de prioridad:

- i. Dueños o socios del rubro gastronómico, con formación en el área gastronómica, de las comunas de Angol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Carahue, Toltén, Teodoro Schmidt, Nueva Imperial, Puerto Saavedra, Villarrica, Freire y Pitrufquén.
- ii. Trabajadores del rubro gastronómico, con formación en el área gastronómica, de las comunas de Angol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Carahue, Toltén, Teodoro Schmidt, Nueva Imperial, Puerto Saavedra, Villarrica, Freire y Pitrufquén.
- iii. Dueños o socios del rubro gastronómico, sin formación en el área gastronómica, de las comunas de Angol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Carahue, Toltén, Teodoro Schmidt, Nueva Imperial, Puerto Saavedra, Villarrica, Freire y Pitrufquén.
- iv. Trabajadores del rubro gastronómico, sin formación en el área gastronómica, de las comunas de Angol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Carahue, Toltén, Teodoro Schmidt, Nueva Imperial, Puerto Saavedra, Villarrica, Freire y Pitrufquén.
- v. Dueños o socios del rubro gastronómico, con formación en el área gastronómica, de la región de La Araucanía.
- vi. Trabajadores del rubro gastronómico, con formación en el área gastronómica, de la región de La Araucanía.
- vii. Dueños o socios del rubro gastronómico, sin formación en el área gastronómica, de la región de La Araucanía.
- viii. Trabajadores del rubro gastronómico, sin formación en el área gastronómica, de la región de La Araucanía.



Ante la igualdad en el cumplimiento de los requisitos, y para determinar el orden de selección de las personas, así como el orden de prioridad en la lista de espera, se utilizará la fecha y hora de envío de las postulaciones.

La Entidad Experta que dicte la capacitación, no podrá rechazar la incorporación de beneficiarios, a menos que existan fundadas razones, en cuyo caso deberá comunicarse formalmente a la Dirección Regional de CORFO Araucanía de esta situación, la que se resolverá caso a caso con el mérito de los antecedentes que se dispongan.

Los postulantes serán responsables de la veracidad, integridad y legibilidad de la información consignada en el formulario de postulación y en los documentos que adjunte. Asimismo, los postulantes deberán estar en condiciones de presentar el original de todos los antecedentes de información que CORFO juzgue necesarios durante el proceso de postulación y/o durante todo el período en que los becarios estén cursando el programa. Para verificar el cumplimiento de los requisitos indicados, el postulante, mediante este acto, autoriza a CORFO a validar la información proporcionada con la respectiva repartición pública. CORFO velará por la confidencialidad de la información obtenida en el proceso, la que en ningún caso podrá ser empleada para fines distintos a los exclusivamente señalados en este Reglamento.

Artículo 7: ETAPAS DE LA POSTULACIÓN, SELECCIÓN Y MATRÍCULA

Durante cada una de las etapas del proceso de postulación, selección y matrícula de los becarios, será responsabilidad exclusiva de cada postulante revisar el estado de su proceso de postulación en el sitio: www.becascapitalhumano.cl

7.1. Postulación en línea

Las postulaciones deberán efectuarse exclusivamente a través del sistema de postulación en línea, cuyo acceso se encuentra disponible en el sitio web de CORFO, www.becascapitalhumano.cl. Únicamente se recibirán postulaciones por esta vía.

Los postulantes deberán:

- a. Aceptar las condiciones descritas en este documento.
- b. Completar el formulario de postulación con sus antecedentes personales, y antecedentes generales.

Para concretar su postulación, deberán adjuntar los siguientes documentos:

Para el caso personal (trabajador) de un establecimiento gastronómico.

1. Cédula de identidad o certificado de permanencia definitiva en el país.
2. Currículum vitae y certificados de formación técnico o profesional si los tuviese.
3. Copia digital de alguno de los siguientes documentos: contrato de trabajo, certificado de antigüedad laboral, última liquidación de remuneración, copia de certificado de cotización de seguridad social, con RUT del empleador, u otro documento que permita comprobar la relación laboral del postulante con la empresa.
4. Presentar carta de intenciones para cursar el programa, indicando a los menos: nombre completo, domicilio, cargo, principales funciones, años de antigüedad en la empresa del rubro gastronómico, proyecciones personales y uso que les dará a los conocimientos obtenidos.

Para el caso de empresarios gastronómicos (dueños, socios y/o accionistas)



1. Cédula de identidad o certificado de permanencia definitiva en el país.
2. Currículum vitae y certificados de formación técnico o profesional si los tuviese.
3. Carpeta Tributaria simple (SII) de la empresa.
4. Copia simple del instrumento de constitución y/o sus modificaciones en las que dé cuenta de los nombres de los socios, o copia del registro de accionistas, en el caso de sociedades de capital; o cualquier otro documento en el que conste la condición de propietario, accionista y/o socio de la empresa).
5. Presentar carta de intenciones para cursar el programa, indicando a los menos: nombre completo, domicilio, cargo, principales funciones, proyecciones personales y de la empresa del rubro gastronómico y uso que les dará a los conocimientos obtenidos

7.2. Selección final de los postulantes

La Entidad Gestora Copeval, es la encargada de evaluar la elegibilidad de los postulantes al Programa, en base a los requisitos estipulados para ser beneficiario, debiendo revisar los documentos adjuntados por el postulante.

Sólo serán elegibles aquellos postulantes que hayan adjuntado correctamente los documentos señalados en el punto 7.1, a través de la plataforma de postulación, que éstos sean legibles, y, además, cumplan con los requisitos establecidos en el artículo 6 de este reglamento. Ante la falta de presentación de algún documento, este podrá ser solicitado al postulante para ser remitido vía correo electrónico en un plazo máximo de 5 días.

7.3. Proceso de Matrícula

El proceso de matrícula tendrá un plazo de 10 días corridos desde la notificación como beneficiario. El valor de la matrícula (\$150.000.-) debe ser cancelado directamente por los beneficiarios a la Entidad Experta Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios. Con el pago de ella, se formalizará la aceptación del subsidio concedido por CORFO. Una vez vencido el plazo, CORFO entenderá la falta de matrícula, como una renuncia a la beca y correrá la lista de espera hasta completar el total de becas disponibles a entregar.

El becario autoriza expresamente, y por este acto, a CORFO, a entregar al organismo capacitador la información necesaria para la preparación del proceso de matrícula y desarrollo exitoso del curso. El organismo capacitador usará la información transmitida por CORFO en conformidad a la Ley 19.628 sobre Protección de Vida Privada de las Personas, con la sola finalidad de cumplir con el objeto de este proceso, asistiendo a los titulares de la misma todos los derechos contemplados en la Ley, respecto a su tratamiento.

Las modalidades de pago pueden ser: pago en caja; transferencia bancaria; y Webpay

Una vez iniciadas las clases, NO será obligación del organismo capacitador restituir el monto pagado por concepto de matrícula ante la renuncia de parte del becario, cualquiera sea el hecho que la motivó.

Quienes obtengan la beca deberán dedicar el tiempo solicitado por el organismo capacitador, hasta completar las 85 horas cronológicas lectivas, las que se desglosan en: 77 horas (90% del itinerario) en modalidad presencial y 8 horas (10% del itinerario) en modalidad e-learning. (El número de horas no presenciales puede cambiar de acuerdo a la situación sanitaria que enfrente la Región debido a la pandemia del covid-19) distribuidas dentro de los meses de **octubre hasta diciembre de 2022**.



7.4. Registro de Asistencia

La asistencia será registrada a través de un sistema de control biométrico en el cual será registrado tanto el inicio como la salida de cada jornada. Para ello, cada beneficiario debe autorizar el enrolamiento de su huella dactilar. Este medio será considerado como el **único sistema de registro** para efectos de acreditar asistencia y se entenderá regulado de conformidad a la Ley 19.628 y normativa asociada, como es el caso de las Recomendaciones del Consejo para la Transparencia sobre el tratamiento de datos personales por los Órganos de la Administración del Estado.

La Beca exige, como condición de aprobación del curso, que el becario cumpla un mínimo de 80% de asistencia a clases y nota de aprobación promedio igual o superior a 4,0. La asistencia en las horas no presenciales se registrará usando una plataforma online.

7.5. Desarrollo de Cursos

El programa de estudios, contenido y metodología es propio del organismo Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios. Así mismo, todo el material técnico, como libro de apuntes, instrumentos de evaluación, guías de trabajo y otros, es de propiedad intelectual del organismo capacitador Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios.

La realización de las clases, la entrega de materiales y toda otra obligación relacionada con la ejecución del Programa, será de única y exclusiva responsabilidad del organismo capacitador **Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios**; los becarios deberán dirigirse directamente a éste, sin perjuicio de informar oportunamente a COPEVAL O CORFO si existiese algún incumplimiento o irregularidad en la ejecución de los cursos.

Todo asunto relacionado con el proceso de matrícula y desarrollo de los cursos deberá ser resuelto exclusivamente entre el becario y el organismo capacitador **Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios**. CORFO no será responsable de las situaciones derivadas de la prestación del servicio del organismo capacitador Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios y, en general, de la relación que surja entre el becario con el organismo capacitador, como asimismo de ningún perjuicio que pueda irrogarle al becario la actuación del organismo capacitador o que sea atribuible directa o indirectamente a la implementación de los cursos.

Artículo 8: CONTENIDO Y ACTIVIDADES DEL PROGRAMA

EL PROGRAMA DE FORMACIÓN EN GASTRONOMÍA CON IDENTIDAD EN LOS DESTINOS TURÍSTICOS: ARAUCANÍA COSTERA, NAHUEL BUTA, ARAUCANÍA LACUSTRE Y CENTRO, REGIÓN DE LA ARAUCANÍA, incluye los siguientes módulos de desarrollo de competencias y actividades complementarias, según siguiente cuadro:

CONTENIDOS	HORAS PRESENCIALES	HORAS E-LEARNING*
Modulo 1: TECNOLOGÍA Y TÉCNICAS GASTRONÓMICAS Este módulo abordará la utilización de técnicas y tecnologías tradicionales y de vanguardia culinaria para preservación de productos locales, como también el relacionamiento con mercados, ferias y productores locales para la selección de materias primas de calidad que favorezcan la preservación.	12	0



<ul style="list-style-type: none"> - Uso de maquinaria asociado a recetas estándar de diversas técnicas, costeo y presentación de dossier - Técnicas de preservación de alimentos convencionales - Adopción de técnicas de preservación para materia prima de recolección y/o endémica 		
<p>MÓDULO 2: COCINA. Este módulo abordará la aplicación de técnicas culinarias en preparaciones de cocina. Debe introducir al conocimiento, identificación y adopción de materias primas regionales endémicas o introducidas de amplio e histórico uso en la cocina regional. Se pretende ahondar en la temporalidad de la recolección de algunos materiales, conocer el ciclo productivo de otras e identificar los territorios donde se puede obtener estos materiales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decoración y uso de tecnologías de cocina tradicional - Appetizer y entrantes frías - Appetizer y entrantes calientes - Finger Food - Principios Geo Food - Platos principales - Reconocimiento de materias primas endémicas y de amplio uso presentes en el territorio - Territorio y zonificación productiva de la materia prima de uso regional. 	32	0
<p>MÓDULO 3: PASTELERÍA. En este módulo se capacitará en la aplicación de técnicas culinarias en preparaciones de pastelería. Se espera que se logre utilizar frutos silvestres locales y/o materiales endémicos de los destinos de La Araucanía.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dulcería y chocolatería - Postres de vitrina, emplatado familiar - Postres de vitrina, emplatado individual - Masas con fermentos naturales y materia prima endémica - Presentación creación de plato producto del programa 	24	0
<p>MÓDULO 4 VINO: PANORAMA REGIONAL, MARIDAJES y CATA Una de las regiones que cuenta con valles vitícolas más australes del país es la región de la Araucanía. Los vinos y la tradición del valle del Malleco se conjugan con la oferta gastronómica de la región. Este módulo enseñará el panorama regional de los vinos, los maridajes que resultan posibles con ellos y el conocimiento del producto mediante la realización de actividades de cata.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Síntesis de la historia vitícola nacional y regional - Caracterización de los terroirs, cepas y procesos de vinificación regionales - Análisis organoléptico de vinos y comidas - Maridaje - Sesión de cata de vinos de la región. 	6	0
<p>MÓDULO 5: SESIONES PERSONALIZADAS A CADA BECADO.</p>	3	0



<p>Visita PRESENCIAL del Chef o profesor a cargo del curso por cada una de las cocinas de los participantes matriculados al objeto de recoger y a la vez sugerir mejoras, respecto a las formas en que se está trabajando (distribución de cocina, almacenamiento de alimentos, sistema o tecnología de proceso utilizado).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutoría presencial en la cocina del participante realizado por chef - Diagnóstico de layout de cocina, proceso, almacenamiento y/o materias primas, maquinarias y equipos utilizados. - Documento sistematizado con recomendaciones y espacios de mejora. - Excepcionalmente y bajo causa justificada, esta actividad podría ser desarrollada mediante un mecanismo virtual u otra alternativa propuesta por la ENTIDAD EXPERTA, previamente validada y con autorización escrita de CORFO y Entidad Gestora. 		
<p>MÓDULO 6: MARKETING CULINARIO. Modulo que busca desarrollar competencias en técnicas de promoción y marketing gastronómico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrategias de marketing adecuadas - Posicionamiento en el mercado - FODA y ADN Gastronómico. ¿Qué resaltar? - Canales de comunicación 	0	4
<p>MÓDULO 7: EXPERIENCIA DE SERVICIO En este módulo se pretende abordar la relevancia del servicio como elemento fundamental de la experiencia del cliente, identificar buenas y malas prácticas del servicio, adoptar principios y actitudes para ofrecer una experiencia de servicio cautivadora para el cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestión de clientes - Experiencia de venta - Postventa y seguimiento de clientes. 	0	4
TOTAL	77	8

*Cantidad de horas en formato *e-learning* puede variar de acuerdo con las condiciones sanitarias.

8.1 Recuperación de clases.

En caso de inasistencia justificada, o notificada con anticipación al coordinador, dicha sesión se considerará como presente, siempre y cuando acceda a los mecanismos de recuperación de ella.

En el caso de las sesiones teóricas al becario se le otorgará acceso a las grabaciones y tendrá la opción de reunión para aclaración de dudas y conceptos, hasta dos horas, con un tutor relator.

En el caso de las sesiones prácticas, el becario debe comprometerse a revisar el material pedagógico de la sesión y estar disponible para una evaluación práctica del instructor.

ACTIVIDADES	HORAS PRESENCIALES	HORAS LEARNING	E-
Sesión de integración tardía de becarios	0	4	
Actividad de cierre	2 - 4	0	
TOTAL	2 - 4	4	



Además, el programa considera:

Material Pedagógico

- Canastas con ingredientes para preparaciones.
- Uso de los Utensilios de cocina.
- Material de apoyo (Dossier con recetas) que describe el proceso de las preparaciones.
- Lecturas recomendadas.

Artículo 9: PERÍODO Y HORARIO DE CLASES

Las clases se impartirán durante los meses de octubre hasta diciembre de 2022, en horario a definir, de acuerdo a la cantidad de becarios, dentro del rango horario que para cada sede se indica:

Angol: lunes a viernes entre 09:00 y las 20:00 horas
Saavedra: lunes a viernes entre 09:00 y las 20:00 horas
Toltén: lunes a viernes entre 09:00 y las 20:00 horas
Villarrica: lunes a viernes entre 09:00 y las 20:00 horas

La jornada considera almuerzo de 13:00-14:00 horas y Coffe de 11:00-11:30 horas, y dependiendo el horario definitivo de los cursos y su hora de finalización, podrá considerarse un Coffe a las 17:00 horas.

Artículo 10: PLAZOS Y FECHAS DE POSTULACIÓN

1. **Período de Postulación:** Las postulaciones se deberán realizar hasta el 12 de septiembre de 2022 a las 16:00 hrs. Sólo se recibirán postulaciones en el sistema de postulación en línea en www.becascapitalhumano.cl
2. **Publicación de Postulantes Seleccionados:** 26 de septiembre de 2022.
3. **Período de Matrícula:** 10 días corridos desde la publicación de los postulantes seleccionados en www.becascapitalhumano.cl

Sin perjuicio de lo anterior, CORFO podrá modificar las fechas establecidas, informando oportunamente a los postulantes a través de su sitio web.

Artículo 11: OBLIGACIONES DE LOS BECARIOS

11.1. El becario se compromete a:

- i. **Ejecutar de manera completa todas las** actividades consideradas en el **Programa de Formación**. Especialmente la exigencia de cumplir al menos con el **80% de asistencia a clases** y de avance en las materias del programa en términos académicos.
- ii. **Registrar su asistencia** cada vez que ingrese y egrese de los cursos, mediante el sistema implementado para este fin. Un uso malicioso o alteración de la asistencia por parte de los alumnos dará derecho a CORFO a poner, previo estudio de los antecedentes, término inmediato a la beca, lo que significará que el alumno no podrá continuar asistiendo a clases, perdiendo su derecho a rendir el examen de egreso y el pago de matrícula. Lo anterior, será comunicado por correo certificado al domicilio indicado en la postulación en línea.
- iii. **Observar las normas disciplinarias de la entidad capacitadora que dicte el curso**. En caso, de incumplimiento reiterado de las normas disciplinarias, CORFO,



a solicitud de la entidad capacitadora, podrá, previo estudio de los antecedentes, poner término inmediato a la beca, lo que significará que el alumno no podrá continuar asistiendo a clases, perdiendo su derecho a rendir el examen de egreso y el pago de la matrícula. Lo anterior, será comunicado por correo certificado al domicilio indicado en la postulación en línea.

- iv. **Colaborar con CORFO**, participando en las encuestas, focus group u otras iniciativas que se generen para la supervisión y evaluación de los cursos.
- v. **Participar en las actividades de promoción y difusión** de los resultados del programa.
- vi. **Uso de Plataforma E-Learning** como método de aprendizaje obligatorio, dentro del cual se realizarán actividades por módulo de forma obligatoria que el beneficiario debe cumplir para reconocer horas E-Learning.

Los becarios que no cumplan con lo establecido en las letras “i” e “ii” de este artículo, podrán ser excluidos por CORFO en futuras convocatorias a esta Beca de Capital Humano CORFO.

11.2. Sobre renunciaciones a la beca:

Se han establecido como **renunciaciones por causa justificada**, las siguientes:

- a) Enfermedades o accidentes que impliquen un reposo absoluto indicado en una licencia o certificado médicos por un período superior a 20 días corridos.
- b) Cambio de domicilio al extranjero o a otra región dentro del país, que lo obligue a ausentarse por un período superior a 20 días corridos. Lo cual debe ser acreditado mediante certificado de residencia, emitido por la unidad comunal o Junta de Vecinos.
- c) Viajes por motivos laborales o académicos que impidan al becario asistir a clases por un periodo superior a 20 días corridos, acreditado mediante certificado emitido por el empleador o la institución de educación, según sea el caso.
- d) Privación de libertad por resolución judicial, lo cual deberá ser acreditado.
- e) Fallecimiento del becario, acreditado con el certificado de defunción.
- f) Situaciones graves, justificadas y acreditables mediante documentos u otros instrumentos que serán solicitados y analizados privativamente por CORFO.

Las causales deberán acreditarse por el organismo capacitador ante la Entidad Gestora mediante la documentación correspondiente. La Entidad Gestora de acuerdo a los términos de referencia entregados por CORFO, decidirá si corresponde la devolución por concepto de matrícula, de acuerdo al mérito de los documentos presentados. Esta documentación deberá ser entregada a la Entidad Gestora en un periodo no superior a 5 días hábiles después de finalizado el curso.

Artículo 12: TRATAMIENTO DE DATOS

CORFO podrá utilizar los datos personales entregados por los postulantes preseleccionados y becarios, para fines vinculados exclusivamente a la promoción y desarrollo del programa dentro de los términos establecidos en la Ley 19.628, y su normativa relacionada.

Artículo 13: OTRAS DISPOSICIONES

El acceso a este beneficio está sujeto a los términos y condiciones consignadas en el presente Reglamento, y se entiende que todos los postulantes lo conocen y aceptan.



CORFO no se responsabiliza por errores u omisiones causados por problemas de conectividad, telecomunicaciones o de los sistemas computacionales, propios o de terceros, cualquiera sea la causa que la origine al momento de ingresar la postulación al sitio WEB de CORFO.

Anótese y publíquese.

Resolución suscrita mediante firma electrónica avanzada por Juan Burgos Sandoval, Director Regional (S) de La Araucanía

059

