

APRUEBA PROGRAMA DE CURSO
ORIENTADO A LA CERTIFICACIÓN
INTERNACIONAL DE COCINERO DE BUQUE.

VALPARAÍSO, 4 MAYO 2021

VISTO: el Decreto N° 977 de 1997 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA); el Decreto Supremo N° 11 del 15 de enero de 2019 del Ministerio de Relaciones Exteriores, que promulga el Convenio de Trabajo Marítimo (MLC, 2006) de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), ratificado por Chile con fecha 22 de febrero de 2018; la regla 3.2, Norma A 3.2 y Pauta B 3.2 del MLC, relacionadas a la “Alimentación y servicio de fonda” de buques; las Pautas sobre la Formación de los Cocineros de los Buques, de la Organización Internacional del Trabajo; Oficio SS.FF.AA. Div. Jurídica Ord. N° 44872019, de fecha 22 de enero de 2019, que ordena asumir como “Autoridad Competente” del Convenio sobre el Trabajo Marítimo, a la Dirección General del Territorio Marítimo y de Marina Mercante, el Instructivo complementario respecto al cumplimiento del MLC 2006, de la Dirección General del Territorio Marítimo y de Marina Mercante; la resolución D.G.T.M. Y M.M. ORD. N° 12600/01/1010 Vrs, del 05 de agosto de 2020, que aprueba el Instructivo de requisitos y procedimientos administrativos para aprobación de programas de cursos a Instituciones Educativas y Organismos Técnicos de Capacitación que imparten cursos de Formación, Capacitación, Entrenamiento Marítimo y modelo OMI, y teniendo presente las atribuciones que me confiere la legislación vigente,

CONSIDERANDO:

- 1.- Que, corresponde a esta Dirección General velar por la seguridad de la vida humana en el mar y por la preservación del medio ambiente acuático.
- 2.- Que, el Decreto Supremo N° 11 del 15 de enero de 2019, del Ministerio de Relaciones Exteriores, que promulga el Convenio de Trabajo Marítimo (MLC, 2006) de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), fue ratificado por Chile con fecha 22 de febrero de 2018.
- 3.- Que, la regla 3.2 “Alimentación y servicio de fonda” del mencionado Convenio, tiene como finalidad asegurar que la Gente de Mar disponga de una alimentación y de agua potable de buena calidad suministrada en condiciones higiénicas reglamentadas.
- 4.- Que, la norma A 3.2 “Alimentación y servicio de fonda” del mencionado Convenio, establece que el personal del servicio de fonda deberá estar debidamente formado o haber recibido instrucciones adecuadas para el ejercicio de sus funciones, y que los armadores deberán garantizar que

todo marino contratado como cocinero a bordo de un buque esté formado para ello y posea las cualificaciones y competencias exigidas para ejercer esta función.

- 5.- Que, la Ley confiere a esta Dirección General la potestad de calificar y controlar la aptitud y preparación de todas las personas embarcadas que se desempeñarán como cocineros en naves de tráfico internacional.

R E S U E L V O:

- 1.- **APRUÉBASE** el programa del “Curso Orientado a la Certificación Internacional de Cocinero de Buque”, el que tendrá el carácter de obligatorio para las personas que se desempeñarán como cocinero a bordo de las naves mercantes de tráfico internacional.
- 2.- **DECLÁRASE** que:
 - a.- El curso de 60 horas cronológicas, de carácter teórico - práctico, podrá ser impartido por Organismos Técnicos de Capacitación (OTEC) que cuenten con la infraestructura y equipamiento descrito en el anexo “A” de la presente resolución, y cuyo plan y programa de estudio sea aprobado por la Dirección General del Territorio Marítimo y de Marina Mercante (DIRECTEMAR).
 - b.- Los OTEC’s que soliciten autorización para impartir el curso, deberán cumplir con lo establecido en el “Instructivo de requisitos y procedimientos administrativos para aprobación de programas de cursos a Instituciones Educativas y Organismos Técnicos de Capacitación que imparten cursos de Formación, Capacitación, Entrenamiento Marítimo y modelo OMI” aprobado mediante resolución D.G.T.M. Y M.M. ORD. N° 12600/01/1010 Vrs., del 05 de agosto de 2020, y presentar el respectivo expediente en la Gobernación Marítima correspondiente a la sede, adjuntando los siguientes antecedentes:
 - 1.-Carta dirigida al Sr. Director de Intereses Marítimos y Medio Ambiente Acuático, consignando el nombre, R.U.T., dirección, teléfono fijo, teléfono celular, correo electrónico y página web del Organismo Técnico de Capacitación, nombres, apellidos, R.U.T., firma, teléfono fijo, teléfono celular, y correo electrónico del Representante Legal y del Representante de la institución ante la respectiva Gobernación Marítima.
 - 2.-Copia de la resolución vigente otorgada al OTEC extendida por el Servicio Nacional de Capacitación y Empleo.
 - 3.-Copia del Certificado de la Norma de Calidad NCh 2728-2015, vigente.
 - 4.-Nombres, apellidos, R.U.T., Currículum Vitae y “Formulario de Autorización” de los facilitadores propuestos para dictar el curso, con indicación del(los) módulo(s) que requiere(n) dictar.

5.-Bibliografía actualizada de acuerdo a las asignaturas y contenidos.

c.- La evaluación de los alumnos del respectivo curso, estará a cargo de la institución autorizada, mediante la constitución de una comisión integrada por profesionales o técnicos calificados con experiencia en formación o capacitación y evaluación de cocineros.

d.- El programa del curso aprobado a las respectivas instituciones, deberá ser actualizado cuando lo disponga la DIRECTEMAR, producto de los cambios en la legislación nacional e internacional.

e.- El presente curso será conducente a una certificación Internacional.

3.- **ANÓTESE** y comuníquese a quienes corresponda, para su conocimiento y cumplimiento.

POR ORDEN DEL SR. DIRECTOR GENERAL

(ORIGINAL FIRMADO)

**JORGE IMHOFF LEYTON
CONTRAALMIRANTE LT
DIRECTOR DE INTERESES MARÍTIMOS
Y MEDIO AMBIENTE ACUÁTICO**

DISTRIBUCIÓN:

1.- D.I.M. Y M.A.A.

2.- D.S. Y O.M. (Inf.).

3.- D.I.M. Y M.A.A. D.G.T.M. Y M.M. (Of. Reglamentos y Publicaciones).

4.- GG.MM. (vía Web).

5.- CC.PP. (vía Web).

6.- ARCHIVO.

A N E X O “A”

“CURSO ORIENTADO A LA CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL DE COCINERO DEL BUQUE”

A. FUNDAMENTACIÓN TÉCNICA:

El curso permitirá a quienes se desempeñan como cocineros en buques mercantes cumplir con el Convenio sobre el Trabajo Marítimo, (MLC 2006), considerando que, en la mayoría de las naves mercantes, han embarcado tripulantes, que han desarrollado su trabajo como cocinero durante su vida laboral marítima, conforme a la resolución D.I.M. Y M.A.A. N° 12.600/100/VRS de fecha 18 de julio de 2007, que establece requisitos para acreditar la calidad de cocinero, en el título internacional de tripulante general de cubierta o puente de la marina mercante nacional, además de capacitar a las personas que trabajarán como cocineros a bordo de buques mercantes, aplicando aspectos de higiene alimentaria y personal, nutrición, manipulación, almacenaje y administración de alimentos a bordo de un buque, y la protección del medio ambiente y la seguridad y la salud del servicio de fonda con el objeto que la gente de mar disponga de alimentación y de agua potable de buena calidad suministrada en condiciones higiénicas conforme a la reglamentación vigente.

El curso, considera los siguientes antecedentes:

- Decreto Supremo N° 11 del 15 de enero de 2019 del Ministerio de Relaciones Exteriores, mediante el cual se promulga el Convenio sobre el Trabajo Marítimo, (MLC 2006), de la Organización Internacional del Trabajo y las enmiendas de 2014 y 2016.
- Regla 3.2, Norma A 3.2 y Pauta B 3.2 del MLC, relacionadas a la “Alimentación y servicio de fonda” de buques.
- Pautas sobre la Formación de los Cocineros de los Buques, de la Organización Internacional del Trabajo, primera edición 2014.
- Instructivo complementario respecto al cumplimiento del MLC 2006, de la Dirección General del Territorio Marítimo y de Marina Mercante, de fecha 18 de febrero de 2019.

B. DESTINATARIOS DEL CURSO:

Personas que se desempeñarán en la Plaza de cocinero a bordo de las naves mercantes y que requieran certificación internacional.

C. NÚMERO MÁXIMO DE ALUMNOS: 20 alumnos.

D. REQUISITO DE INGRESO:

- a) Postulantes que acrediten mediante certificado extendido por una institución de educación superior, haber obtenido el título de técnico de nivel superior de Cocinero (Personas provenientes de las carreras de Licenciatura en Dirección de Gestión de Artes Culinarias, Licenciatura en Artes Culinarias y Negocios Gastronómicos, Artes Culinarias y Gastronomía, Administración de Artes Culinarias y Servicios, Administración Gastronómica Internacional, Gastronomía Internacional, Administración Gastronómica, Técnico de Nivel Superior en Gastronomía) y que cumplirán funciones relacionadas con el área de la alimentación y el servicio de fonda a bordo de buques mercantes, o
- b) Personal Marítimo que se desempeñe a bordo de las naves mercantes, como Tripulante “Cocinero” o personas con Permiso de Embarco de “Cocinero”, que requieran Título Internacional de Tripulante de Cubierta-Cocinero o permiso de embarco de cocinero Internacional.

E. OBJETIVOS GENERALES:

Al término del curso los alumnos serán capaces de:

- Operar en forma segura a bordo, aplicando los conocimientos prácticos de cocina, higiene alimentaria y personal, almacenamiento de los alimentos, gestión de las reservas, protección del medio ambiente y salud del servicio de fonda.
- Aplicar la reglamentación marítima vigente relacionada con la alimentación, el servicio de fonda, mantenimiento de la cocina, la limpieza e higiene, almacenaje de víveres y la prevención de la contaminación marina con basura y detergentes.
- Suministrar alimentación de calidad en condiciones higiénicas reglamentadas.
- Almacenar y manipular alimentos de manera higiénica para prevenir enfermedades a bordo.

F. ASIGNATURAS DEL CURSO:

N°	Asignaturas	Carga horaria (Horas cronológicas)		
		Teórica	Práctica	Total
I	Legislación y Reglamentación Marítima Internacional y Nacional	8	1	9
II	Enfermedades de transmisión alimentaria	4	4	8
III	Higiene personal y alimentaria	5	2	7
IV	Adaptación de los menús a las diversas culturas y religiones	3	1	4
V	Seguridad en el lugar de trabajo	5	2	7
VI	Tratamiento de los Residuos	5	2	7
VII	Química de los detergentes	4	2	6
VIII	Programas de limpieza y desinfección	4	2	6
IX	Suministro y almacenamiento de alimentos	4	2	6
TOTAL CARGA HORARIA		42	19	60

G. OBJETIVOS ESPECÍFICOS Y CONTENIDOS

Asignatura I: Legislación y Reglamentación Marítima Internacional y Nacional.		
Objetivos Específicos y contenidos	Horas Cronológicas	
	Teórico	Práctico
<p>Identificar y aplicar las leyes y reglamentos que regulan la actividad Marítima.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regla 3.2, Norma A 3.2 y Pauta B 3.2 del MLC, relacionadas a la "Alimentación y servicio de fonda" de buques. • Decreto Supremo N° 11 del 15 de enero de 2019 del Ministerio de Relaciones Exteriores, mediante el cual se promulga el Convenio sobre el Trabajo Marítimo, (MLC 2006), de la Organización Internacional del Trabajo y las enmiendas de 2014 y 2016. • "Pautas sobre la formación de los cocineros de los buques", de la Organización Internacional del Trabajo. • D.S. N° 977/1996, Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), del Ministerio de Salud. 	8	1
Total Asignatura I	8	1

Asignatura II: Enfermedades de transmisión alimentaria.		
Objetivos Específicos y contenidos	Horas Cronológicas	
	Teórico	Práctico
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar la microbiología de los alimentos, características de éstos y el riesgo de contaminación. Microorganismos infecciosos. Enfermedades causadas por los alimentos contaminados. • Distinguir las diversas fuentes de origen de las enfermedades de transmisión alimentaria y los mecanismos de control de la contaminación biológica. Contaminación Química. Contaminación Física. Contaminación Biológica (Virus, Parásitos, Hongos y Bacterias). Factores que afectan el desarrollo microbiológico (Nutrientes, a_w (Activity of water), pH, Oxígeno, Tiempo y Temperatura). • Conocer como romper la cadena de enfermedades de transmisión alimentaria. • Métodos de control de enfermedades de transmisión alimentaria. • Aplicar técnicas para evitar la contaminación cruzada. Tipos de contaminación cruzada (Directa e indirecta). Medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada. 	4	4
Total Asignatura II	4	4

Asignatura III: Higiene alimentaria y personal		
Objetivos Específicos y contenidos	Horas Cronológicas	
	Teórico	Práctico
<ul style="list-style-type: none"> Reconocer y aplicar técnicas de higiene y de presentación personal. Higiene del Personal. Importancia del lavado de manos. Uniforme de trabajo. Implementos de protección. Conductas del manipulador. Conocer y aplicar el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en la alimentación. Identificación de los peligros específicos para garantizar la inocuidad de los alimentos. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP). 	5	2
Total Asignatura III	5	2

Asignatura IV: Adaptación de los menús a las diversas culturas y religiones		
Objetivos Específicos y contenidos	Horas Cronológicas	
	Teórico	Práctico
<ul style="list-style-type: none"> Conocer los rituales religiosos y culturales, las costumbres y las pautas. Rituales religiosos y culturales, costumbres y pautas relacionadas con los alimentos. Conocer los requisitos relativos a la segregación de los distintos tipos de alimentos por motivos religiosos y culturales. Selección, segregación de distintos tipos de alimentos por motivos religiosos y culturales. Planificar menús y preparar comidas en función de las pautas religiosas y culturales. Preparación de los distintos tipos de alimentos por motivos religiosos y culturales. 	3	1
Total Asignatura IV	3	1

Asignatura V: Seguridad en el lugar de trabajo		
Objetivos Específicos y contenidos	Horas Cronológicas	
	Teórico	Práctico
<ul style="list-style-type: none"> Identificar los riesgos potenciales. Riesgos en las cocinas. Lesiones habituales. Conocer el comportamiento seguro en las cocinas. Comportamiento seguro en la cocina. Esfuerzos corporales innecesarios. Almacenamiento seguro de víveres y de utensilios. Manejo seguro de la maquinaria de las cocinas. Conocer el código IGS y de los sistemas de gestión de la seguridad. Código IGS y su aplicación en el ámbito de desempeño. Efectuar una Evaluación de los Riesgos. Procesos de evaluación de riesgos aplicados a la cocina. Aplicar Primeros Auxilios en las cocinas. Tipos de accidentes en las cocinas. Asistencia médica. Aplicar métodos de extinción de incendios en las cocinas. Extinción de aceite inflamado. 	5	2
Total Asignatura V	5	2

Asignatura VI: Tratamiento de los Residuos		
Objetivos Específicos y contenidos	Horas Cronológicas	
	Teórico	Práctico
<ul style="list-style-type: none"> Conocer y aplicar la legislación internacional con respecto al tratamiento de los residuos. Anexo V del Convenio MARPOL sobre planes de gestión de residuos y libros de registro de residuos, y los requisitos de registro y documentación. Utilizar los sistemas de recogida, almacenamiento y eliminación de los residuos, Sistema de recogida y almacenamiento de los residuos. Desinfección de los cubos de basura y los contenedores. Clasificación de los residuos. Utilizar el sistema para garantizar la adecuada recogida de residuos, y desinfectar los cubos de basura y los contenedores. Frecuencia para recoger los residuos. Desinfección de los residuos. 	5	2
Total Asignatura VI	5	2

Asignatura VII: Química de los detergentes.		
Objetivos Específicos y contenidos	Horas Cronológicas	
	Teórico	Práctico
<ul style="list-style-type: none"> Distinguir las características de los productos químicos de limpieza y utilizar la información de las hojas de seguridad. Ropa y equipos de protección personal adecuados. Productos químicos de limpieza. Hojas de seguridad. Realizar cálculos matemáticos básicos para medir la dilución y la concentración de los productos químicos de limpieza. Dilución y concentración. Cálculos básicos de medidas de dosificación y concentración en el uso de productos de limpieza. Seleccionar el producto más adecuado según el tipo de suciedad. Productos específicos de acuerdo a la suciedad. 	4	2
Total Módulo VII	4	2

Asignatura VIII: Programas de limpieza y desinfección.		
Objetivos Específicos y contenidos	Horas Cronológicas	
	Teórico	Práctico
<ul style="list-style-type: none"> Distinguir y aplicar los procedimientos para la limpieza y desinfección de diversas áreas y/o equipos de la cocina de los buques. Procedimientos de limpieza. Procedimientos de desinfección. Confeccionar programas de higiene según las necesidades de la empresa naviera y las exigencias de higiene conforme a la normativa vigente. Programas de higiene (Concepto, Aplicabilidad, Estructura de un programa de higiene, Equipos o instalaciones, Implementos de aseo, Frecuencia, Productos químicos, Procedimientos, Elementos de seguridad, personas responsables). 	4	2
Total Asignatura VIII	4	2

Asignatura IX: Suministro y almacenamiento de alimentos		
Objetivos Específicos y contenidos	Horas Cronológicas	
	Teórico	Práctico
<ul style="list-style-type: none"> Elaborar un plan de menús para periodos prolongados de tiempo, determinando los productos alimentarios a encargar para la composición de dicho plan. Plan de menús de acuerdo al período de navegación, la dotación, cantidad de personas que estarán a bordo, las dietas de las personas y el tiempo de conservación, entre otros factores. Conocer y aplicar los procedimientos de almacenamiento óptimo para cada alimento para preservar su vida útil. Procedimientos a seguir para el almacenamiento de los alimentos. Mecanismos de control de almacenaje de alimentos refrigerados y congelados. Ordenar los alimentos en forma adecuada en los diferentes tipos de almacenes. Almacenamiento de productos no perecederos. Almacenamiento de productos frescos. Tipos de almacenes. Superficies de almacenamiento. Aplicar acciones correctivas según las condiciones de recepción y almacenamiento, adaptados a las necesidades de la empresa naviera. Cantidad y calidad de las provisiones. Suministros de comidas adecuadas, variadas y nutritivas. 	4	2
Total Asignatura IX	4	2
Subtotal carga horaria del curso.	42	18
Total carga horaria del curso (Horas cronológicas)	60	

H. METODOLOGÍA.

Clases expositivas – demostrativas grupales.

Clases prácticas individuales y grupales (Utilización de equipos y materiales de higiene y manipulación de alimentos).

I. EVALUACIÓN DEL CURSO Y PORCENTAJE DE ASISTENCIA PARA APROBACIÓN DEL CURSO:

1.- Los alumnos serán evaluados por una comisión evaluadora conformada por facilitadores del Organismo Técnico de Capacitación que impartió el curso mediante:

- Listas de cotejo en las etapas prácticas de las asignaturas.
- Una prueba tipo test al finalizar del curso.

2.- Requisitos para la aprobación del curso:

- Nota mínima de aprobación: 6,0 (Escala de notas: 1 a 10).
- Ponderación de las evaluaciones:
 - Evaluación práctica: 40%.
 - Evaluación teórica : 60%.

3.- Porcentaje de asistencia: 80%.

J. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO MÍNIMO DE APOYO A LA INSTRUCCIÓN:

- Sala de clases para 25 personas como máximo.
- Baños en condiciones higiénicas óptimas.
- Pizarra acrílica blanca, plumones y borrador.
- Data show y computador.
- Taller de cocina habilitado.
- ropa y equipo de protección personal para cada alumno.
- 1 Carro para basura e implementos para manejo de los residuos.
- Stock de detergentes para uso en cocinas de buques.
- Stock de desinfectantes para uso en cocinas de buques.

K. BIBLIOGRAFÍA:

- Convenio sobre el Trabajo Marítimo, MLC 2006.
- Convenio internacional para prevenir la contaminación por los buques (MARPOL).
- Código internacional de Gestión de la Seguridad (IGS).
- Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado mediante D.S. N° 977 del 06 de agosto de 1996, en su versión actualizada.
- Pautas sobre la formación de los cocineros de los buques, de la Organización Internacional del Trabajo, publicada en el sitio web <https://www.ilo.org>.
- Norma Técnica N°158 - Ministerio de Salud "Requisitos para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos", aprobada mediante Decreto Exento N° 118 del 20 de mayo de 2015.
- Instructivo N° 2/2019 "Instructivo complementario respecto al cumplimiento del MLC 2006", publicado en la página web www.directemar.cl, subsitio "Inspección de Naves", enlace "Instrucciones complementarias".
- Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos, publicado en el sitio web de la Organización Mundial de la Salud, www.who.int.

L. FACILITADORES:

LEGISLACIÓN Y REGLAMENTACIÓN MARÍTIMA INTERNACIONAL Y NACIONAL	
Opción 1	Opción 2
<ul style="list-style-type: none">• Formación académica como Profesional, Técnico de nivel medio o Técnico de nivel superior en Seguridad Marítima.• Curso modelo OMI 6.09 "Curso de formación de Instructores", aprobado.	<ul style="list-style-type: none">• Oficial de cubierta de la Marina Mercante Nivel Gestión• Curso modelo OMI 6.09 "Curso de formación de Instructores", aprobado.

RESTO DE LAS ASIGNATURAS	
Opción 1	Opción 2
<ul style="list-style-type: none">• Formación académica como Ingeniero en Alimentos.• Experiencia laboral en el rubro de instrucción de cocineros, al menos 3 años, demostrable mediante certificado.	<ul style="list-style-type: none">• Formación académica como Técnico en Control de Alimentos.• Experiencia laboral en el rubro de instrucción de cocineros, al menos 3 años, demostrable mediante certificado.

Los facilitadores deben dominar las "Pautas sobre la formación de los cocineros de los buques", de la Organización Internacional del Trabajo.

M. CERTIFICACIÓN:

- a) Los participantes que resulten aprobados recibirán un "Certificado", extendido por la institución que impartió el curso, con indicación de los nombres, apellidos y R.U.N. del alumno, nombre y carga horaria del curso, fecha de aprobación y la vigencia del documento, la cual será indefinida.
- b) Para la obtención de la certificación ante la Autoridad Marítima deberá cumplir con los requisitos reglamentarios, señalados en la resolución correspondiente.

Valparaíso, 4 MAYO 2021

POR ORDEN DEL SR. DIRECTOR GENERAL

(ORIGINAL FIRMADO)

**JORGE IMHOFF LEYTON
CONTRAALMIRANTE LT
DIRECTOR DE INTERESES MARÍTIMOS
Y MEDIO AMBIENTE ACUÁTICO**

DISTRIBUCIÓN:

LA MISMA DEL DOCUMENTO APROBATORIO