



# Programa Curso

2011

Capacitación

Formando para un desempeño superior



## DIPLOMADO A DISTANCIA EN GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

*Que el aislamiento geográfico, la alta carga de trabajo o el poco tiempo disponible no sea un impedimento para su perfeccionamiento profesional*

**Santiago, entre el 27 de Mayo y el 27 de Agosto 2011**



### DIRIGIDO A:

Gerentes, Jefes de Área, Supervisores, Profesionales de Aseguramiento y Control de Calidad, Laboratorio y Producción, personal involucrado en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos.

### PREREQUISITOS:

- Contar con el patrocinio de una empresa de producción, elaboración, distribución o servicio de alimentos o proveedor de la industria para poder desarrollar las actividades prácticas
- Tener conocimientos básicos demostrables en HACCP. Para ello, será necesario aprobar evaluación on line de Introducción al HACCP

Para rendir la evaluación de selección, el postulante debe solicitar acceso a la evaluación al momento de inscribirse. La nota de aprobación es de un 75%. Los resultados se obtienen en forma inmediata.

**NOTA:** en caso de no aprobar esta evaluación, el postulante podrá estudiar bajo un modelo de auto aprendizaje, o bien inscribirse en alguno de nuestros cursos de introducción presencial o e-learning con un 30% de descuento.

## Objetivos

1. Adquirir habilidades para diseñar e implementar un sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria en su Empresa
2. Utilizar herramientas prácticas para gestionar el Sistema HACCP de su empresa
3. Adquirir habilidades para desempeñarse con auditor de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria

## Contenidos

### **MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN A LOS CONCEPTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA, NORMAS Y ESTÁNDARES PRIVADOS**

En este módulo usted se introducirá en el lenguaje y conceptos de calidad e inocuidad alimentaria, así como también en las normativas que permiten establecer Sistemas de Gestión Certificables, como parte de las exigencias de la comercialización de alimentos en un mundo globalizado y con amenazas de enfermedades transmitidas por los alimentos.

#### ***Unidad 1: Evolución de los Enfoques de Gestión de la Calidad***

Objetivos Específicos:

- Conocer el alcance de los sistemas de aseguramiento de calidad en los requisitos para cumplir con las negociaciones internacionales.
- Formar criterio para insertar en el comercio internacional productos inocuos y de calidad.
- Conocer las herramientas de control que tiene un profesional para la certificación de Sistemas en la Industria de Alimento

#### ***Unidad 2: Introducción de los Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria***

Objetivos Específicos:

- Conocer las normas para la implementación de un sistema de gestión de calidad y/o inocuidad en la organización.

- Entregar los fundamentos que sustentan el diseño y la implementación de la norma ISO 22000:2005 y su relación con el sistema HACCP implementado.

### ***Unidad 3: Protocolos Privados y Normas para la Gestión de Inocuidad***

Objetivos Específicos:

- Revisar los principales protocolos privados requeridos por los mercados compradores.
- Conocer las iniciativas globales de homologación.
- Relacionar los protocolos privados con el sistema HACCP y la Norma ISO 9000

## **MÓDULO 2: MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, TECNOLOGÍA Y ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS**

En este módulo usted podrá conocer los aspectos básicos de la microbiología de los alimentos, tanto desde el punto de vista de los saprófitos como de los patógenos y comprender su relación con la tecnología de los alimentos aplicada en la preservación. Así mismo aprenderá a utilizar los criterios microbiológicos como elementos de utilidad en el diseño de productos y procesos y verificación de su Sistema de Inocuidad de los Alimentos.

### ***Unidad 4: Fundamentos de Microbiología para la Gestión de Inocuidad***

Objetivos Específicos:

- Reconocer los principales agentes patógenos causantes de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Comprender los fundamentos de la microbiología aplicada a las técnicas analíticas empleadas la gestión de inocuidad.
- Revisar la legislación vigente aplicada a la gestión de inocuidad

### ***Unidad 5: Tecnología Básica de los Alimentos***

Objetivos Específicos:

- Conocer, comprender y aplicar los fundamentos de cinética de muerte microbiológica, así como el deterioro de factores nutricionales por efectos del procesamiento térmico.
- Identificar los diferentes procesamientos térmicos aplicados a los alimentos.
- Identificar los diferentes procesamientos no-térmicos aplicados a los alimentos.

### **MÓDULO 3: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (GMP) COMO BASE PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS HACCP**

En este módulo usted podrá comprender la importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura en la obtención de alimentos de óptima calidad e inocuidad y las reglamentaciones asociadas. Así también aprenderá a estructurar y redactar un sistema documental de POE y POES sistematizados y auditables de acuerdo al Reglamento Sanitario de los Alimentos. En la segunda Unidad, revisaremos y aplicaremos la metodología HACCP basada en la Norma 2861.

#### ***Unidad 6: Contenidos y Regulaciones para las Buenas Prácticas de Manufactura***

Objetivos Específicos:

- Revisar la legislación sanitaria aplicable a las buenas prácticas de manufactura
- Desarrollar POE y POES como parte del programa de prerrequisitos para el Sistema HACCP
- Revisar los prerrequisitos HACCP- marco legal aplicable.
- Conocer los aspectos que abarcan las GMP en una cadena alimentaria.

#### ***Unidad 7: Fundamentos para la Aplicación del Sistema HACCP***

Objetivos Específicos:

- Revisar la situación actual del HACCP en el país y las exigencias como garantía de calidad derivadas de la globalización de los mercados.
- Conocer los beneficios de su aplicación como herramienta de gestión de calidad
- Comprender y aplicar la metodología del HACCP basada en procesos

### **MÓDULO 4: HERRAMIENTAS PARA LA GESTIÓN DE INOCUIDAD**

Una vez que se ha diseñado un Sistema de Inocuidad de los Alimentos, es necesario sustentarlo eficiente y efectivamente en el tiempo. Por esta razón este Diplomado contempla la revisión de una serie de herramientas que le permitirán gestionar su Sistema de Inocuidad.

#### ***Unidad 8: Buenas Prácticas y Aplicación de Normas de Muestreo***

Objetivos Específicos:

- Comprender las Buenas Prácticas de Muestro
- Reconocer las normativas de muestro y su aplicación en la industria
- Diseñar planes de muestreo para los programas de Aseguramiento de Calidad

#### ***Unidad 9: Fundamentos para la Implementación de un Sistema de Trazabilidad***

Objetivos Específicos:

- Conocer y entender los conceptos de trazabilidad desde la perspectiva de la problemática técnica y económica.
- Conocer y entender los principales avances asociados a la identificación física de materias primas, productos en proceso y terminados a lo largo de la cadena de producción (RFDI, DNA, Códigos EAN)
- Conocer y analizar los principales proyectos en ejecución relativos a la estandarización de la aplicación del concepto de trazabilidad.
- Conocer y analizar las principales exigencias de los mercados de exportación relativos a la trazabilidad

#### ***Unidad 10: Evaluación y Selección de Proveedores***

Objetivos Específicos:

- Conocer los requisitos que plantean algunas Normas con relación a la evaluación de proveedores
- Desarrollar procedimientos de selección y evaluación de proveedores para así quedar en condiciones de aplicar lo aprendido en la operación de alimentos

#### ***Unidad 11: Medición de la Satisfacción del Cliente y Manejo de Crisis***

Objetivos Específicos:

- Comprender La Importancia De Medir La ¿Percepción De Satisfacción Que Tienen Los Clientes¿
- Interpretar Los Resultados De Las Herramientas De Medición Y Evaluación De Satisfacción De Clientes Para La Generación De Mejora Continua.
- Conocer los elementos básicos de un manejo de crisis relacionada con la inocuidad alimentaria
- Proteger a la población expuesta al riesgo y el prestigio de la operación de alimentos

## ***Unidad 12: Indicadores de Gestión y Costeo de la Calidad para la Mejora Continua***

Objetivos Específicos:

- Lograr que los asistentes queden en condiciones de aportar al control y mejoramiento de su organización por medio de:
- la definición y seguimiento de indicadores que permitan caracterizar el desempeño de los procesos, productos y sistemas
- el aprendizaje de una metodología sistemática, práctica y probada para resolver problemas y enfrentar el mejoramiento continuo de productos y procesos

## **MÓDULO 5: FORMANDO LAS COMPETENCIAS PARA EL AUDITOR INTERNO**

Las auditorías internas son una de las herramientas de revisión de la efectividad de los Sistemas de Inocuidad que más aportan al ciclo de la mejora continua. Para poder ejecutarlas correctamente y utilizarlas en dicho proceso de mejora continua es necesario contar con las competencias para planificar y ejecutar una auditoría interna, así como también para generar las conclusiones y analizarlas. Este Módulo le permitirá adquirir conocimientos y habilidades para mejorar su competencia como auditor interno de su Sistema.

## ***Unidad 13: Fundamentos y Aplicación de Auditorías Internas de Sistemas de Gestión de Inocuidad***

Objetivos Específicos:

- Revisar y Aplicar las Técnicas de Auditoría
- Aplicar la planificación y preparación de un sistema de auditorías internas de basadas en los sistemas HACCP
- Entregar las habilidades para el desarrollo de las auditorías internas, desde su programación hasta el informe de sus resultados.
- Reconocer las características de un buen auditor.

## **MÓDULO 6: FORMANDO PARA EL DESEMPEÑO SUPERIOR**

El desarrollo de los profesionales de los Servicios de aquellas habilidades que les permitan lograr desempeños superiores es una de las últimas contribuciones de este Diplomado. De este modo se espera contribuir al éxito de las tareas encomendadas, los objetivos estratégicos de los Servicios y a la calidad de vida de las personas.

#### ***Unidad 14: Mejorando las Competencias del Personal para la Gestión de Inocuidad***

Objetivos Específicos:

- Conocer el marco general de la capacitación en Chile y sus aspectos regulatorios
- Desarrollar un Plan de Capacitación para la generación de competencias
- Adquirir habilidades para gestionar un programa efectivo de capacitación

#### ***Unidad 15: Liderazgo, Trabajo en Equipo y Comunicación***

Objetivos Específicos:

- Analizar los conceptos y estilos de liderazgo identificando los aportes que genera en la actuación personal y organizacional.
- Conocer y reflexionar sobre la importancia del trabajo en equipo en el momento actual y a futuro.
- Reconocer los diferentes estilos de comunicación y gestión y su efecto en el equipo, de manera de lograr una adecuación que estimule la motivación y un clima favorable para un desempeño superior

TALLERES DE TRABAJO:

##### **Evaluación Taller 1**

###### ***(Aprendiendo de los peligros)***

La evaluación del taller 1 cuyos objetivos son reconocer los factores predisponentes de las enfermedades transmitidas por los alimentos y establecer un plan de medidas preventivas tiene como propósito realizar una visita de inspección en sus propias instalaciones y determinar el diagrama de flujo, determinando para cada etapa operacional los factores de riesgo, los peligros potenciales y las medidas de prevención

##### **Evaluación Taller 2**

###### ***(Preparando la operación para el HACCP)***

La evaluación del taller 2 cuyos objetivos son reconocer las buenas prácticas de manufactura en sus propias instalaciones y diseñar un plan de mejora de las buenas prácticas de manufactura, tiene como propósito realizar una inspección de diagnóstico del cumplimiento de en relación a las exigencias reglamentarias y luego elaborar un plan de mejora estableciendo una estrategia de trabajo a mediano plazo

### **Evaluación Taller 3**

#### ***(Aplicando el HACCP en su Operación)***

La evaluación del taller 3 cuyos objetivos son diseñar un Programa de Prerrequisitos y establecer el plan HACCP en su Operación tiene como propósito diseñar el programa de prerrequisitos y trabajar en forma colaborativa diseñando su plan HACCP.

### **Evaluación Taller 4**

#### ***(Estableciendo el programa de gestión)***

La evaluación del taller 4 cuyos objetivos son establecer los elementos básicos del Sistema de Gestión de Inocuidad, fomentando el mejoramiento continuo, y adquirir habilidades para la implementación y sustentabilidad del sistema en el servicio de alimentos tiene como propósito diseñar alguno de los elementos de gestión del sistema( auditoría interna, manejo de crisis, medición de satisfacción, indicadores, entre otros en su propia Operación y posteriormente preparar el plan de difusión y capacitación del Sistema de Inocuidad

### **Evaluación Taller 5**

#### ***(Difundiendo el sistema de inocuidad y la educación del consumidor)***

La evaluación del taller 5 cuyos objetivos son permitir una mirada integradora de los aprendizajes de cada uno de los módulos, fomentar la capacidad de reflexión en torno a los beneficios de la implementación de las Buenas Prácticas de Elaboración (BPE) y el Sistema HACCP, además de generar la capacidad de comunicación y motivación del personal a cargo y los consumidores, requiere que cada grupo de trabajo elabore una presentación en powerpoint sobre los beneficios de aplicar las BPE en las operaciones de su Operación y genere un set didáctico para capacitar a su personal a cargo y los consumidores de su entorno laboral, familiar y social.

## ***Sistema de Evaluación***

Las Actividades Académicas consideran la evaluación como un proceso en el cual todos los actores deben participar y que permite reflexionar y dimensionar los aprendizajes adquiridos. En este sentido se desarrollan estrategias de autoevaluación, co-evaluación evaluaciones formativas y sumativas; individuales y grupales. Además los instrumentos que se utilizan se categorizan en instrumentos de aplicación (operacionalización de un conocimiento); de construcción (elaboración de un producto); e investigación (proceso dirigido a la interpretación).

**Ponderación de las evaluaciones en la calificación final:**

La ponderación de las evaluaciones en la calificación final se conformará del siguiente modo:

- Las evaluaciones contenidas en los seis módulos del diplomado ponderan un 30% de la nota final, las que serán ponderadas con nota del 0 al 100%, requiriéndose un mínimo de un 70% ponderado para aprobar.

Al ser evaluaciones por unidad, si algún alumno reprueba alguna evaluación de una unidad, igual puede aprobar al final si obtiene un buen puntaje en las demás. Las evaluaciones de cada unidad son de corrección automática y son informadas mediante la plataforma.

- Los cinco talleres que están contemplados en el diplomado, ponderan un 70% de la nota final, dichos talleres serán ponderados con nota del 0 al 100%, requiriéndose un mínimo de un 70% para aprobar.

Al ser talleres independientes unos de otros, si algún alumno reprueba alguno de ellos, igual puede aprobar al final si obtiene un buen puntaje en los demás. La evaluación de los talleres contempla además un feedback del coordinador del diplomado y son calificados tomando en cuenta los siguientes criterios:

#### **Criterios de evaluación:**

- Puntualidad en la entrega
- Cumplimiento de las indicaciones
- Calidad del contenido
- Redacción

El reporte de calificaciones finales se realizará mediante el envío del taller con el feedback del Coordinador. La calificación se informará en el mismo archivo y en la plataforma.

#### **Reporte de calificaciones finales:**

Todas las calificaciones se reportarán en escala 0-100, y la calificación final se transformará de la siguiente forma:

- **Sobresaliente** es para aquellos participantes que tengan una calificación mayor o igual a 90 puntos
- **Notable** es para aquellos que tengan una calificación mayor o igual a 80 puntos, pero menor a 90 puntos
- **Aprobado** es para aquellos que tengan una calificación mayor o igual a 70 puntos

UNA CALIFICACIÓN MENOR A 70 PUNTOS IMPLICA QUE EL PARTICIPANTE NO HA APROBADO EL DIPLOMADO

## INFORMACIÓN GENERAL

Nombre:	Fundamentos Para La Gestión De Inocuidad Alimentaria
Código SENCE:	12-37-8512-61
Duración:	200 horas
Fecha de Inicio:	27 de mayo de 2011
Fecha de Término:	27 de agosto de 2011
Horario:	de acuerdo a disponibilidad del alumno
Valor:	\$600.000.- por participante
Lugar:	de acuerdo a preferencias del alumno
Incluye:	Acceso a la plataforma, tutoría permanente on line

### IMPORTANTE:

El trámite SENCE es de exclusiva responsabilidad de la empresa participante realizando 24 hrs como plazo máximo previo al inicio del curso. Mayores informaciones: [www.sence.cl](http://www.sence.cl)

La empresa se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el grupo mínimo y/o razones de fuerza mayor.

En caso de no anular con 48 hrs. de anticipación se procederá a cobrar el 50% del valor del curso.

## Mayores Informaciones

Mauro Ramírez A.  
Sub-Gerente Comercial  
GCL CAPACITA S.A.  
Fonos: 2-2400326  
Email: [maramirez@fundacionchile.cl](mailto:maramirez@fundacionchile.cl);  
[www.gcl.cl](http://www.gcl.cl)

Claudia Fernández A.  
Asistente Gestión Comercial  
GCL CAPACITA S.A  
Fono: 2-2400662  
E-mail: [cfernandez@fundacionchile.cl](mailto:cfernandez@fundacionchile.cl)  
[www.gcl.cl](http://www.gcl.cl)



Formulario de Inscripción