

PROGRAMA CURSO

PROGRAMA CURSO ELABORACIÓN DE PROCEDIMIENTOS POE/POES



Duración
30 HRS



Tutor
On-Line 24/7



Certificado
Digital



Modalidad
Asincrónico





PRESENTACIÓN DEL CURSO



En los servicios de alimentación institucional, la implementación de Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) es fundamental para garantizar la calidad, seguridad e inocuidad de los alimentos que se entregan a la población. Estos procedimientos no solo estandarizan las tareas críticas dentro de una unidad alimentaria, sino que además permiten asegurar el cumplimiento de normativas sanitarias, mejorar la trazabilidad, disminuir errores operativos y fortalecer la cultura organizacional en torno a la calidad.

La correcta elaboración, documentación y aplicación de los POE/POES es una herramienta clave para profesionales del área de la nutrición y la alimentación, especialmente en contextos que exigen cumplir con normativas como el Reglamento Sanitario de los Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o estándares HACCP. Además, permiten optimizar tiempos, capacitar equipos de forma efectiva y preparar a las instituciones frente a auditorías o certificaciones de calidad.

Este curso nace como una necesidad formativa para que nutricionistas, licenciados en nutrición y dietética, y profesionales afines puedan adquirir herramientas prácticas y actualizadas para diseñar, implementar y evaluar POE/POES con una visión integral y orientada a la mejora continua.

OBJETIVO



- Capacitar a los participantes en el desarrollo integral de POE/POES, desde su diseño hasta su mejora continua, optimizando la gestión y asegurando estándares de calidad e inocuidad en servicios de alimentación institucional.



DIRIGIDO

- Nutricionistas y licenciados en Nutrición y Dietética
- Profesionales de la alimentación colectiva
- Encargados de calidad e inocuidad
- Interesados en gestión de procesos en alimentación institucional

MODALIDAD DEL CURSO

- 100% Online – E-learning (Asincrónico):
- Estudia a tu ritmo, desde cualquier lugar y en el horario que más te acomode.
- Accede a una plataforma virtual disponible 24/7 con clases grabadas, material descargable, ejercicios prácticos y evaluaciones en línea.

Incluye:

- Acceso a plataforma e-learning durante todo el curso
- Tutoría académica disponible para resolver dudas





CONTENIDOS

MÓDULO 1: FUNDAMENTOS, DISEÑO Y DOCUMENTACIÓN DE PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS

- Bienvenida e introducción al curso
- ¿Qué son los POE y POES? Definición y normativa aplicable
- Importancia de los procedimientos estandarizados en servicios de alimentación
- Relación con sistemas de calidad e inocuidad (HACCP, BPM, ISO)
- Diagnóstico de procesos: identificación de puntos críticos y riesgos
- Metodología para el diseño de procedimientos (estructura, objetivos, alcance, responsables)
- Elaboración práctica: redacción clara, uso de verbos de acción, flujogramas y formatos
- Herramientas de apoyo: checklists, hojas de verificación y control de cambios
- 📌 Actividad práctica: Diseñar 1 POE de su institución o simulación

MÓDULO 2: IMPLEMENTACIÓN, EVALUACIÓN Y MEJORA CONTINUA DE PROCEDIMIENTOS

- Estrategias para implementar procedimientos en equipos de trabajo
- Capacitación del personal y manejo del cambio
- Supervisión, monitoreo y cumplimiento de los POE/POES
- Indicadores de evaluación: eficacia, eficiencia y trazabilidad
- Registro, retroalimentación y control de no conformidades
- Herramientas de mejora continua (ciclo PHVA, Lean, auditoría interna)
- Integración de los POE/POES en manuales y programas institucionales
- 📌 Actividad práctica: Implementación y plan de evaluación de un procedimiento creado

EVALUACIÓN

PROGRAMA CURSO ELABORACIÓN DE PROCEDIMIENTOS POE/POES



Evaluación final para obtención de certificado

3 intentos



**Certificación con norma NCH 2728:2015,
SENCE al aprobar con nota mínima 5.0**

De inmediato al termino del curso

EQUIPO DOCENTE



MARCELA QUIROZ

DIRECTORA DEL PROGRAMA



GERALDINE PERRET

DOCENTE



EMILY NEIRA

DOCENTE



EMILY NEIRA

DOCENTE

NUTRICIONISTA CON EXPERIENCIA ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR MAS DE 10 AÑOS. MAGISTER EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN ESTRATEGICA EN SALUD , USS, DIPLOMA IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMA HACCP Y HARPC EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS, DIPLOMA EN HABILIDADES DIRECTIVAS PARA LA GESTIÓN EN SALUD U DE CHILE , DIPLOMADO EN GESTIÓN ESTRATÉGICA , USS



PROGRAMA CURSO

PROGRAMA CURSO ELABORACIÓN DE PROCEDIMIENTOS POE/POES



Duración
30 HRS



Tutor
On-Line 24/7



Certificado
Digital



Modalidad
Asincrónico

