

PROGRAMA CURSO

ELABORACIÓN Y GESTIÓN DE PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



Duración
30 HRS



Tutor
On-Line 24/7



Certificado
Digital



Modalidad
Asincrónico



PRESENTACIÓN DEL CURSO



El curso “Elaboración y Gestión de Programas de Capacitación para Servicios de Alimentación” tiene como propósito formar a profesionales y técnicos del área en el diseño estratégico, implementación efectiva y evaluación sistemática de programas de capacitación dirigidos a personal de servicios de alimentación, tanto institucionales como clínicos o industriales.

Este curso entrega herramientas prácticas y actualizadas para identificar necesidades formativas, elaborar planes alineados con normativas vigentes (como el Reglamento Sanitario de los Alimentos), liderar equipos de capacitación y adaptar los programas a contextos cambiantes, garantizando calidad, seguridad alimentaria y desarrollo continuo del equipo humano.

La formación está orientada desde un enfoque participativo y aplicado, permitiendo a los/as participantes planificar capacitaciones ajustadas a su realidad laboral, fortaleciendo su rol como líderes de formación en el área alimentaria.

OBJETIVOS

Objetivo General

Capacitar a los/as participantes en el diseño, planificación, implementación y evaluación de programas de capacitación en el ámbito de los servicios de alimentación, promoviendo la mejora continua del desempeño del personal, el cumplimiento normativo y la adaptación a contextos cambiantes internos y externos.



Objetivos Específicos

1. Analizar los fundamentos técnicos, normativos y pedagógicos que sustentan un programa de capacitación en servicios de alimentación.
2. Identificar necesidades formativas en equipos de trabajo vinculados a la producción, manipulación y servicio de alimentos.
3. Diseñar programas de capacitación alineados con los objetivos del servicio, estándares de calidad y regulaciones sanitarias vigentes.
4. Implementar y gestionar planes de formación efectivos, considerando recursos disponibles, cronogramas, metodologías activas y criterios de evaluación.
5. Liderar procesos de capacitación, promoviendo el trabajo colaborativo, la motivación y el desarrollo profesional continuo del equipo.
6. Evaluar y retroalimentar los programas formativos implementados, considerando indicadores de impacto, satisfacción y mejora continua.



DIRIGIDO

Nutricionistas y personal de salud

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
- 30 HORAS cronológicas





CONTENIDOS

MÓDULO 1:

- Marco Legal
- Formalidades del documento
- Diagnóstico

Verificación del programa Registros Contenidos

MÓDULO 2:

- Tipos de capacitación
- Metodología de Capacitación y evaluación

MÓDULO 3:

Verificación del programa- Registros Contenidos



EVALUACIÓN

ELABORACIÓN Y GESTIÓN DE PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



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

COORDINADORA



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

ELABORACIÓN Y GESTIÓN DE PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



Duración
30 HRS



Tutor
On-Line 24/7



Certificado
Digital



Modalidad
Asincrónico