



Gestión de la Industria Alimentaria

Modalidad: Asincrónico

Duración total: 50 horas

Objetivo General

Desarrollar las competencias necesarias para administrar, dirigir y controlar de manera eficiente los procesos de la industria alimentaria, asegurando el cumplimiento de las normativas sanitarias y promoviendo una gestión integral orientada a la calidad, la productividad y la sostenibilidad empresarial.

Objetivos Específicos

Comprender los fundamentos de la gestión administrativa aplicados a la industria alimentaria.

Aplicar técnicas de planificación, organización y control de procesos productivos y administrativos.

Desarrollar habilidades directivas que favorezcan el liderazgo, la toma de decisiones y la mejora continua en entornos alimentarios.

Conocer y aplicar las normas sanitarias y de inocuidad alimentaria vigentes en Chile.

Implementar sistemas de control de calidad y buenas prácticas que garanticen la seguridad y trazabilidad de los productos alimentarios.

Módulos

1. Gestión Administrativa

Fundamentos de la administración en la industria alimentaria.

Planificación y control de procesos productivos.

Gestión de recursos humanos, financieros y materiales.

Elaboración de presupuestos y análisis de costos operativos.

2. Dirección Administrativa

Funciones directivas y toma de decisiones en la empresa alimentaria.

Liderazgo y trabajo en equipo en el entorno industrial.

Comunicación efectiva y resolución de conflictos.

Innovación, mejora continua y gestión del cambio organizacional.

3. Condiciones Sanitarias

Normativas sanitarias nacionales e internacionales (MINSAL, FAO, OMS).

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y sistemas HACCP.

Control de calidad, higiene y seguridad alimentaria.

Inspección, fiscalización y cumplimiento normativo en plantas de alimentos.

Metodología del Curso Asincrónico



El curso se desarrollará completamente en modalidad asincrónica, a través de una plataforma virtual de aprendizaje (LMS), disponible las 24 horas del día durante el período establecido. Esta modalidad permite al participante avanzar a su propio ritmo, accediendo a los materiales y actividades desde cualquier dispositivo con conexión a internet.

1. Estrategia de Aprendizaje

El proceso formativo se centra en el aprendizaje autónomo y flexible, donde cada participante gestiona su tiempo de estudio de acuerdo con su disponibilidad. La metodología combina distintos recursos pedagógicos digitales que promueven la comprensión, análisis y aplicación práctica de los contenidos.

2. Recursos Didácticos

Lecturas guiadas: Materiales teóricos descargables y diseñados con lenguaje claro, esquemas y ejemplos prácticos.

Presentaciones interactivas: Diapositivas con resúmenes de conceptos clave y ejercicios de reflexión.

Videos de apoyo: Material audiovisual breve y complementario, orientado a reforzar los contenidos principales de cada módulo (sin incluir clases explicativas grabadas).

Casos prácticos: Situaciones reales o simuladas que permiten aplicar los conocimientos adquiridos.

Foros de participación: Espacios asincrónicos para el intercambio de ideas y resolución de dudas, moderados por el tutor.

3. Rol del Tutor

El tutor o facilitador cumple un rol de acompañamiento y orientación, respondiendo consultas en foros o mensajería interna de la plataforma. Asimismo, entrega retroalimentación personalizada sobre las actividades evaluativas y fomenta la participación activa del estudiante.

4. Evaluación del Aprendizaje

La evaluación es continua y formativa, con instrumentos que valoran tanto la comprensión teórica como la aplicación práctica:

Cuestionarios en línea por módulo.

Actividades prácticas o estudios de caso.

Evaluación final integradora.

La aprobación del curso requerirá una nota mínima de 4.0 (en escala de 1.0 a 7.0) y un avance total del 100 % en los contenidos.

5. Seguimiento y Soporte

El sistema registra automáticamente el progreso, tiempo de conexión y resultados obtenidos por cada participante. En caso de dificultades técnicas, el estudiante podrá contactar al soporte académico o técnico mediante correo electrónico o chat interno.



6. Cierre y Certificación

Una vez completadas todas las actividades, el participante podrá descargar su certificado digital de aprobación desde la sección correspondiente de la plataforma, con validez oficial emitida por OTEC JCCD LTDA.

