

PLAN DE CLASE GENERAL

Programa de Capacitación Profesional — OTEC JCCD LTDA

1. Identificación del Curso o Diplomado

Nombre del Programa	Gestión Administrativa en la Industria Alimentaria
Institución Ejecutora	OTEC JCCD LTDA — Servicios de Capacitación
Estructura General	3 Módulos de Aprendizaje Teórico-Práctico
Contexto y Alcance	Orientado a organizaciones, PYMES, microempresas y grandes corporaciones del sector alimentario en Chile, alineado a las normativas del MINSAL, RSA, SAG y el SII.

2. Objetivo General del Programa

Entregar las bases conceptuales, operacionales y sanitarias de la administración moderna aplicadas directamente al contexto productivo y regulatorio de la industria alimentaria chilena. Al finalizar el programa, los participantes serán competentes para planificar, organizar, dirigir y controlar cadenas de suministro, optimizar recursos operativos, liderar equipos humanos bajo estándares éticos y garantizar de forma estricta la calidad e inocuidad alimentaria según la legislación nacional vigente.

3. Estructura Curricular y Contenidos Resumidos

A continuación, se detalla una mirada general y sistémica de las unidades temáticas, metodologías y pilares clave que componen el diplomado:

Módulo / Eje	Unidades Temáticas Fundamentales	Foco Operacional
Módulo 1: Fundamentos de la Gestión Administrativa	• Los Cuatro Pilares: Introducción al ciclo administrativo fundamental (Planificación, Organización, Ejecución y Control). • Evolución de las Teorías: Análisis e integración complementaria de la Escuela Clásica (eficiencia productiva), Escuela Humanista (clima laboral y relaciones interpersonales) y la Teoría General de Sistemas (visión abierta y holística del entorno alimentario chileno).	Estructuración mecánica y dinámica de la empresa como un sistema integrado.

Módulo / Eje	Unidades Temáticas Fundamentales	Foco Operacional
	• El Recurso Humano: El impacto crítico de la productividad, motivación, liderazgo operativo y estructura del personal en líneas de procesamiento.	
Módulo 2: Dirección y Gestión Operacional	• Gestión Estratégica: Construcción de Misión, Visión, Valores organizacionales y el desarrollo práctico del Análisis FODA aplicado al sector industrial. • Abastecimiento y Proveedores: Ciclo técnico de compras (Solicitud, Selección y Orden de Compra). Evaluación ponderada de la relación calidad-precio y cumplimiento de certificaciones obligatorias. • Aspectos Tributarios (Chile): Gestión y uso obligatorio de Documentos Tributarios Electrónicos (DTE) exigidos por el SII (Facturas, Guías de Despacho, Notas de Crédito/Débito). • Almacenamiento Avanzado: Control de stock e inventarios (Inventario Perpetuo, Stock Mínimo/Máximo, Stock de Seguridad) y métodos de valoración comercial (FIFO/PEPS). • Ética y Conducta: Estándares éticos organizacionales, conducta profesional e infraestructura adecuada.	Estrategia comercial, logística interna de inventarios y cumplimiento tributario-normativo.
Módulo 3: Condiciones Sanitarias y Control de Calidad	• Programación de Producción: Planificación sistemática de minutas, diseño de órdenes de producción estandarizadas y uso de diagramas de Gantt culinarios. • Control de Calidad Multidimensional: ◦ <i>Nutricional:</i> Cálculo según tablas oficiales de composición del INTA de la Universidad de Chile (JUNAEB/JUNJI). ◦ <i>Sensorial:</i> Aplicación de fichas de evaluación organoléptica (color, aroma, sabor, textura, temperatura).	Inocuidad alimentaria, protección de la salud pública, cumplimiento del RSA y optimización sustentable.

Módulo / Eje	Unidades Temáticas Fundamentales	Foco Operacional
	◦ Microbiológico: Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) causadas por patógenos de alto riesgo (Salmonella, Listeria, E. coli, Vibrio). • El Binomio Tiempo-Temperatura: Control riguroso de la "Zona de Peligro" bajo los lineamientos del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA - DS 977/96), monitoreo mediante planillas HACCP y termometría calibrada. • Gestión de Mermas y Sustentabilidad: Control del desperdicio alimentario en base a la Ley 21.701 (pérdidas por limpieza, cocción y sobreproducción).	

4. Metodología de Enseñanza y Aprendizaje

El programa adopta un enfoque pedagógico andragógico, continuo, formativo y aplicado, combinando las siguientes herramientas didácticas:

- **Fase Sincrónica / Asincrónica Interactiva:** Sesiones guiadas de análisis crítico, revisión bibliográfica sistemática (basada en autores de referencia en administración y guías de buenas prácticas de la FAO).
- **Análisis de Casos Reales:** Ejercicios situacionales basados en la industria alimentaria chilena (por ejemplo: optimización de cadenas de frío costeras, planes de contingencia para la exportación de agroalimentos).
- **Talleres de Aplicación Práctica:** Elaboración guiada de matrices analíticas (FODA corporativo, fichas ponderadas de evaluación técnica de proveedores y planillas de control de puntos críticos HACCP).

5. Cierre y Evaluación del Programa

- **Evaluación Integración Final:** Presentación obligatoria de una propuesta de mejora estratégica y diseño operacional sanitario estructurado para una organización alimentaria real o simulada.
- **Aprobación:** El participante será promovido considerando la compleción del plan académico y la obtención de una calificación mínima ponderada, asegurando la adquisición completa de competencias críticas de gestión.