

## Curso Online en Vivo

# Elaboración y Gestión de POE y POES

**Fechas:** 14 y 21 de marzo

**Horario:** 09:00 – 13:00 hrs

**Duración:** 8 horas cronológicas

**Modalidad:** Online en vivo

---

### Perfil del Participante

Profesionales, técnicos y responsables del área de calidad e inocuidad alimentaria que requieran diseñar o mejorar procedimientos operativos estandarizados.

### Objetivo del Curso

Entregar fundamentos técnicos y criterios aplicados para la correcta estructuración de análisis crítico y ajuste de POE y POES, según la realidad operativa de cada empresa.

### Programa del Curso

#### SÁBADO 14 – Fundamentos y Diseño (4 horas)

##### 1. Marco conceptual y normativo

- Definición técnica de POE
- Definición técnica de POES
- Relación con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Rol dentro de los programas prerrequisito HACCP
- Marco normativo general aplicable

##### 2. Estructura técnica de POE y POES

- Objetivo y alcance
- Responsables
- Desarrollo del procedimiento
- Registros asociados
- Verificación básica

##### 3. Taller práctico – Diseño

- Trabajo grupal: creación de un POE y un POES
  - Aplicación paso a paso de la estructura formal
  - Discusión guiada y retroalimentación
-

## **SÁBADO 21 – Criterio técnico para la estandarización de procesos y análisis aplicado (4 horas)**

### **4. Criterios para estandarización y documentación**

- Criterios técnicos para determinar procesos críticos que requieren estandarización.
- Diferenciación de enfoque documental según tamaño y complejidad organizacional.
- Riesgos asociados a la sobre-documentación
- Impacto de la estandarización no contextualizada
- Relación entre deficiencias documentales y desviaciones operativas

### **5. Taller práctico – Análisis y ajuste**

- Revisión crítica de los POE y POES diseñados
- Identificación de brechas y problemas de aplicabilidad
- Ajuste técnico según realidad operativa
- Discusión final y conclusiones

## **Metodología**

Metodología teórico-práctica con exposición técnica guiada, desarrollo aplicado de procedimientos y análisis de casos. El enfoque prioriza la aplicación real y el criterio técnico.

## **Evaluación y Certificación**

Se otorgará Certificado de Participación y Aprobación (8 horas cronológicas) a quienes:

- Asistan a ambas sesiones
- Participen en el taller práctico
- Aprueben la evaluación final del curso.

## **Relatora**

Paula Cordero Hernández

Nutricionista.

Máster en Calidad, Seguridad Alimentaria, Nutrición y Dietética.

Auditora Interna ISO 9001 / ISO 14001 / FSSC 22000.

Diplomada en Docencia Universitaria.


## **Valores**

Preventa hasta el 5 de marzo: \$60.000

Valor normal desde el 6 de marzo: \$75.000

---

## **Contacto**

 +56977218854

 contacto@siges.cl

 sigesa.cl