



AGENTE CAPACITADOR EXTERNO
SECRETARIA DEL
TRABAJO Y PREVISIÓN
SOCIAL
048-240746-899-0013

Programa de Certificación Internacional

Asesor Experto Internacional en Inocuidad y Calidad (AEXIIC)



CAPACITACIÓN Y CERTIFICACIÓN TOTALMENTE A DISTANCIA

Duración total del programa: 4.5 meses (no incluye los tiempos de evaluación)

Carga horaria total del programa: 180 horas

CERTIFICACIONES PROFESIONALES - LABORALES QUE LO INTEGRAN: 3

Presentación:

QUALITY International, en esfuerzos integrados con la Entidad Nacional de Formación Integral Laboral en México (ENFIL), presenta este completo programa de capacitación, con fines de certificación de personas, para toda la industria de alimentos, desde la producción primaria hasta el mercadeo.

Al finalizar el programa completo de Certificación Internacional conformado por los esquemas de certificación individual de Consultor, Capacitador y Gerente de Proyecto, el participante queda registrado en la nómina de la

International HACCP Alliance de EE. UU. considerada como número 1 a nivel mundial en la capacitación HACCP, representando un incuestionable valor en el aspecto curricular del participante, así como en el de su empresa.

Contará, además, con una insignia de Quality International por cada esquema, la cual certifica sus capacidades y el cumplimiento en cada programa.

Recibirá de la ENFIL las certificaciones laborales (previa aprobación de la evaluación) como Consultor General, Impartidor de servicios de Capacitación y Gestor de Trabajo por Proyectos emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) del gobierno mexicano; por otra parte, recibirá, por cada esquema, los materiales y elementos de estudio para presentar los exámenes de las certificaciones profesionales CERTIPROF de los EE. UU. como Profesional en Fundamentos de SCRUM, Profesional en Trabajo a Distancia o Lean Six Sigma White Belt.

Dispondrá de la titulación en su tarjetería a los clientes a través de la entrega de un código QR, potenciado por BADGR, por cada uno de los esquemas de certificación aprobados.

Por una membresía anual de \$99 USD podrá, además, disponer en sus documentos empresariales (tarjetería, documentos, papelería en general), de su estatus de member of Quality International categoría Consultor, Capacitador o Empresa, según corresponda.

En www.quality-international.org se puede ver la lista de los profesionales de toda América Latina capacitados por Quality International (más de 2000) y registrados ante la International HACCP Alliance, así como la opinión que emitieron sobre estos cursos, además de los registros en otros programas acreditados.

Objetivos:

Nivel Consultor Líder:



Aportar los conocimientos necesarios para la implantación e implementación de las diferentes normativas o herramientas de calidad e inocuidad en el marco de la elaboración de alimentos, para una adecuada gestión de alimentos inocuos en toda la industria alimentaria (clientes, proveedores, etc.)

Incorporar conocimiento de normativas en general

Desarrollar una guía de implantación e implementación donde se puedan medir los logros alcanzados, tanto para sistematizar el sistema de la organización, como para apostar al desarrollo de certificaciones (tanto para aquellas que habiliten exportación como mejora en la venta de los productos en mercado interno o hacia el extranjero)

Nivel Capacitador Experto:



Aportar los conocimientos necesarios para la Implementación y diseño de Planes HACCP, basado en un sistema de autocontrol de peligros en todas las ramas de la industria alimentaria.

Desarrollo de normativas de calidad e inocuidad (Inocuidad, ISO 22000:2018, ISO 9001, de auditoría, gestión del riesgo, otros sistemas acordes, etc.).
Desarrollo de un perfil de coaching organizacional y capacitador.

Como hilo conductor de esta capacitación, los requisitos actuales de 2018 de la Norma ISO 22000:2018 son discutidos y analizados en su totalidad, así como la explicación de la ex PAS 220:2008 que dejó de estar vigente el 1º de octubre de 2012 pero que contempla prácticamente todos los puntos referidos en la ISO/TS 22002-1:2009.

Nivel Gerente de Proyectos:



Desarrollo de proyectos y estrategias de planificación y despliegue de normativas de calidad e inocuidad en el marco de la mejora continua.

Aterrizaje de procesos estratégicos

Nuevos desarrollos de productos

Diseño organizacional

Priorización de normativas, sistemas, etc. para una mejor gestión

Mejora continua de los procesos

Jerarquizar Acciones de seguimiento, liderar procesos, Auditorías y ser el portavoz de la Revisión por la Dirección, etc.

Dirigido a:

Todo personal que, directa o indirectamente, esté relacionado con la industria alimentaria:

- Jefes, subjefes y Gerentes de producción y calidad, consultores y asesores de la industria alimentaria, jefes de plantas procesadoras y mandos medios de producción.
- Profesionales de aseguramiento y control de la calidad de alimentos.
- Profesionales y Técnicos de organismos bromatológicos y entidades reguladoras de alimentos.
- Profesionales y estudiantes universitarios de carreras afines con la industria alimentaria o que se desempeñen en dicha industria.
- Personal técnico relacionado con el servicio gastronómico.
- Profesionales que brinden servicios de consultoría integral, capacitación experta o gerencia de proyectos en inocuidad y/o calidad.

Metodología, modalidad de cursado y evaluación

Los cursos están diseñados en formato de curso – taller, con análisis de casos prácticos, teniendo el incuestionable valor agregado de contar con la Acreditación de la International HACCP Alliance. Las innumerables opiniones favorables a esta capacitación, país por país de toda América Latina, están documentadas en el apartado "Quiénes nos conocen" de nuestra Web.

La capacitación tiene un fuerte componente práctico con el objetivo final de lograr alimentos inocuos (basado en los procesos tecnológicos, pero también en el capital humano de las organizaciones) y el desarrollo de nivel de profesionales de primera línea abocados a esto. Dado el cúmulo de experiencias que, sobre estos temas obtenidos en varios países, tiene el cuerpo docente, toda la formación se ve muy enriquecida. Los conceptos teóricos serán siempre ejemplificados con experiencias prácticas, a la que se sumará un trabajo grupal donde predominará un muy eficiente intercambio entre los participantes, con realidades diferentes en muchos casos, pero con objetivos comunes.

Al finalizar cualquiera de los esquemas, la persona certificada podrá brindar servicios de alto grado de especialidad, permitiendo la resolución de problemáticas clave para su lugar de trabajo, sus clientes o alumnos.

3 ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN: CAPACITADOR, CONSULTOR Y GERENTE DE PROYECTOS

CADA ESQUEMA LLEVA 6 SEMANAS de formación y alineación a estándares técnicos y laborales internacionales más las correspondientes evaluaciones y exámenes.

Modalidad asincrónica, con clase online cada 15 días (Educación a distancia que integra lo asincrónico con lo que es online)

Una clase online de redondeo y aclaración de dudas en función de lo cursado cada 15 días (queda grabada: no es necesario asistencia)

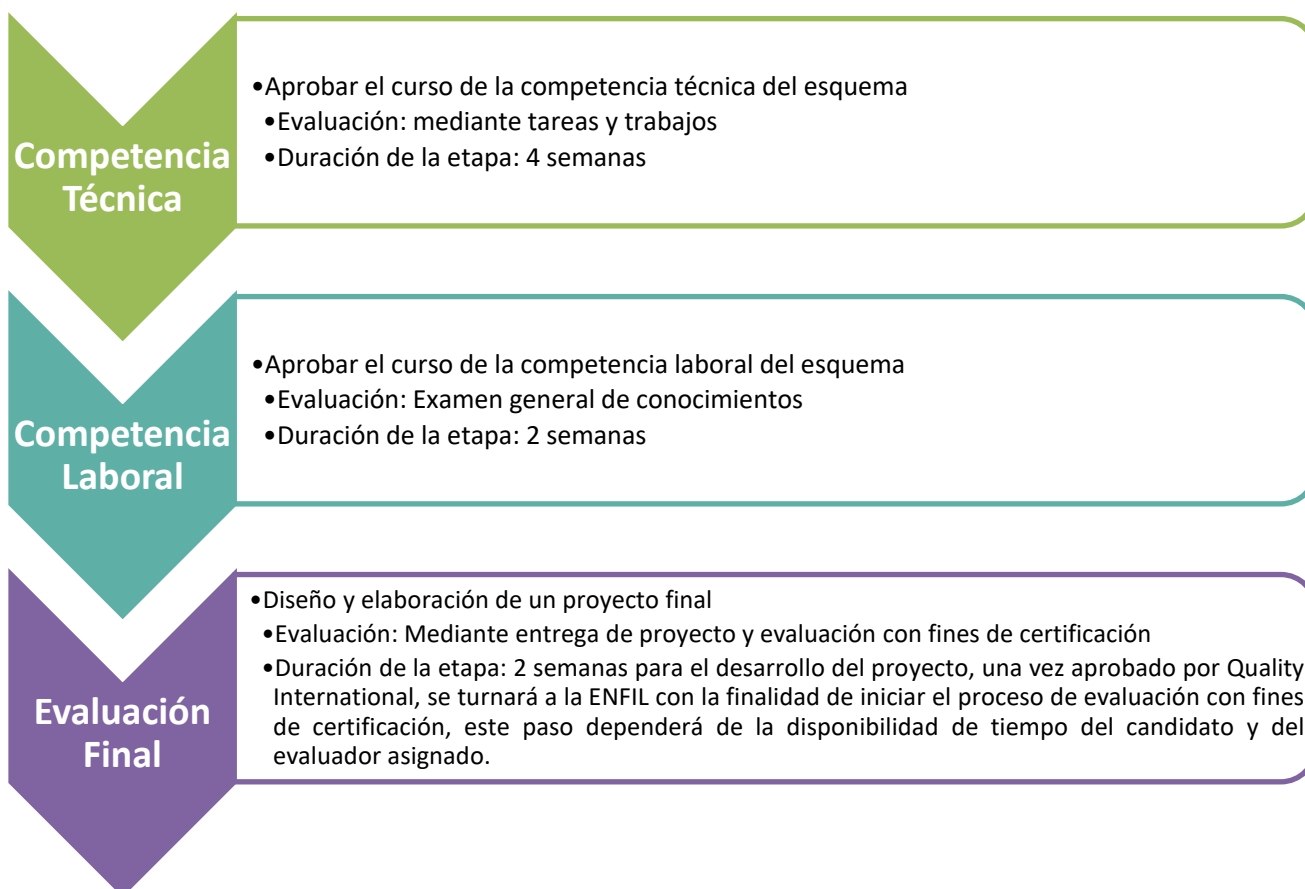
Al finalizar la formación, el candidato a obtener el certificado dispondrá de **15 DÍAS PARA ELABORAR UN PROYECTO FINAL** que consistirá en diseñar un esquema de consultoría, diseñar un curso de capacitación o presentar un proyecto profesional. Dicho proyecto será evaluado por los profesores del curso previo al proceso de la **EVALUACIÓN DE LA COMPETENCIA LABORAL**, proceso que será ejecutado por los evaluadores expertos de la ENFIL en la materia individual correspondiente.

MECANISMOS DE EVALUACIÓN:

1. Aprobación de la parte de competencias técnica del curso
2. Aprobación del examen general de conocimientos de la competencia laboral del esquema seleccionado
3. Elaboración de un proyecto final con base a las metodologías revisadas durante el proceso formativo, mismo que presentará ante un evaluador acreditado con fines de certificación de la competencia laboral clave seleccionado. Para aprobar, el candidato deberá obtener el resultado de "COMPETENTE" en la cédula de evaluación correspondiente.

Para obtener la **Certificación Internacional** como "**ASESOR EXPERTO INTERNACIONAL EN INOCUIDAD Y CALIDAD**", el candidato deberá contar con los certificados correspondientes a los 3 esquemas que contempla el programa completo.

ESQUEMATIZACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE APROBACIÓN POR ESQUEMA



Certificación Profesional y Laboral
CONSULTOR LIDER EN INOCUIDAD Y CALIDAD



MAPA CURRICULAR

- ¿Qué es consultoría?
- Definición de organización y tipos de organización
- Dominios de la organización
- ¿Qué es un dominio?
- Tipos de dominio
- Como aprovechar los dominios para el análisis de la organización.
- Generalidades de la consultoría aplicada, diagnóstico organizacional, situacional, dinámico, etc.

INTRODUCCIÓN a la Inocuidad Alimentaria – Generalidades de Normativas ISO y Sistemas Integrados de Gestión. Antecedentes y actualización de la Normativa ISO 22000 a junio 2018 (versión 22000:2018)

Vinculación con la Norma ISO 9001:2015. Peligros e introducción a Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

- Introducción.
- Sistema de gestión
- Marco de Calidad e Inocuidad
- Antecedentes de la Norma ISO 22000 y sentido de aplicación de esta.
- ISO 22000 en general y su evolución
- A qué apunta la Norma y para qué adoptar un Sistema basado en la ISO 22000.
- La norma ISO 22000.
- Objetivos de la ISO 22000.
- Elementos clave.
- HACCP
- ISO 9001
- Sistema de Gestión:
- Control de documentos y registros.
- Política y objetivos- Planificación
- Revisión por la Dirección- Roles y Auditoría
- Gestión de los Recursos (humanos, tecnológicos, infraestructura, etc.)

- Introducción a la Gestión por competencia
- Gestión del proceso en general.
- Proceso y actividad.
- Control del proceso.
- Ciclo de Deming (Acciones correctivas, No conformidades, etc.)
- Proceso del Sistema de Gestión específicos de la Inocuidad Alimentaria.
- Riesgos y Peligros.

PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS PARA EL SISTEMA HACCP, ex PAS 220:2008; ISO/TS 22002-1:2009, PPRO y su relación con los Controles Preventivos en la elaboración de alimentos de uso humano

- ¿Que son los PPR? Su importancia actual en la inocuidad de los alimentos
- Concepto clave para su identificación
- Diferencias entre Planes de PPR y Planes HACCP
- Programas de prerrequisito. Interrelación entre Buenas Prácticas de manufactura (GMP), Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SSOP), HACCP y los 8 PPR que exige el *Codex alimentarius* y que también destaca la FDA.
- Otros PPR de significancia en la industria de alimentos. Jerarquización e importancia según la industria alimentaria de que se trate
- Los PPR según la Norma ISO 22000 (versión 2005 y 2018)
- Los PPRO
- Ex PAS 220
- ISO/TS 22002-1:2009
- ISO 22000 sinergizada
- Documentación de los PPR
- Validación de los PPR
- Otras referencias Normativas y vinculación con los Controles preventivos (según nueva ley de inocuidad de alimentos)

LINEAMIENTOS de HACCP y CALIDAD.

- ¿Qué es HACCP? Historia. Aplicación en la industria alimentaria desde su origen.
- Lineamientos generales de HACCP. 12 pasos. 7 principios.
- Implementación de los sistemas de inocuidad, calidad y normativas aplicables a los alimentos en general. Guía para una mejor implementación (tendiente o no a la certificación)

TRAZABILIDAD. Concepto y aplicación. Cadena de valor. Interna y externa. La importancia del simulacro.

- Introducción y Definiciones.
- El sistema de Trazabilidad
- Ventajas competitivas al utilizar un Sistema de Trazabilidad
- Objetivos de la Trazabilidad
- Tipos de Trazabilidad

La Trazabilidad ascendente o hacia atrás

La Trazabilidad interna: procesos y los controles
La Trazabilidad descendente o hacia adelante

- Fases para implementar un Sistema de Trazabilidad
- Identificación
 - Registros manuales
 - Identificación del ganado
 - Código de barras
 - Radio Frequency
- Sistema de Trazabilidad y su impacto en la comercialización
- Algunos ejemplos de trazabilidad
 - Industria láctea
 - Industria del huevo
 - Ganado vacuno
 - Industria cárnica
 - Pesca y acuicultura
 - Industria de la miel
 - Industria del vino
 - Frutas y hortalizas
- Simulacro de Recall

NORMATIVAS Y CERTIFICACIÓN

- Normativas de calidad. Qué son. Historia. Origen. Introducción a la ISO 9001:2015 y otras normativas ISO.
- Aplicación y base de la certificación.
- ¿Procesos de certificación en general, en qué consisten? ¿Que se espera de la organización en ese contexto?

GESTIÓN POR PROCESOS

- Definición y conceptualización (esquema) de "Proceso"
- Entradas, Directrices, Recursos, Salidas
- Clasificación de los Procesos
- Procesos estratégicos
- Procesos operativos
- Procesos de soporte o apoyo
- Descripción de procesos
- Documentación de procesos
- Gestión por procesos
- Indicadores
- Mejora continua de Proceso: el ciclo de Shewart – Deming
- Mapa de Procesos: pasos para su elaboración o diseño

HERRAMIENTAS BÁSICAS PARA LA CALIDAD

- Importancia del Análisis y solución de problemas
- Conceptos básicos de estadística
- Las 7 Herramientas básicas para la mejora continua de la calidad.
 - Hojas de Verificación
 - Histograma
 - Diagrama Causa Efecto
 - Diagrama de Pareto

- Gráficos de control
- Gráficos de Estratificación
- Diagrama de Dispersión
- Otras herramientas útiles para la mejora continua de la calidad.
- Grupos vs Equipos
- Sensibilización de grupos

ALINEACIÓN AL ESTÁNDAR DE COMPETENCIA LABORAL EC0249 "PROPORCIONAR SERVICIOS DE CONSULTORÍA GENERAL"

(incluye 2 intentos del examen de evaluación con fines de emisión de Constancia DC-3 de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social de México)

- ¿Qué es la certificación de competencias laborales?
- ¿Qué es el CONOCER?
- Conociendo el estándar de competencia laboral EC0249
 - Términos y conocimientos clave
 - Actitudes, hábitos y valores
- Metodología para prestar servicios de consultoría con base al estándar de competencia laboral EC0249
 - Identificar la situación / problema planteado
 - Desarrollar opciones de solución a la situación / problema planteado
 - Presentar la propuesta de solución
- Preparando la evaluación de competencia laboral
 - Desempeños esperados
 - Productos esperados
 - Formatos para el proceso de evaluación
 - Entendiendo el proceso de evaluación con fines de certificación

CERTIFICACIÓN DE REGALO: Lean Six Sigma White Belt

- Certificación internacional basada en los principios Six Sigma para la mejora en la calidad, avalada por CERTIPROF de los EE. UU.
- 100% autodidacta, pudiendo presentar el examen con fines de certificación en el momento que mejor se acomode al estudiante.
- No es necesario concluir la certificación para aprobar el esquema, pero es recomendable.

¿QUÉ OBTIENE EL CANDIDATO AL CONCLUIR EL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN?

En caso de aprobar satisfactoriamente el proceso de formación y evaluación de las competencias profesionales y laborales, recibirá lo siguiente:

1. Certificado e insignia digital Profesional y Laboral "CONSULTOR LÍDER EN INOCUIDAD Y CALIDAD".
2. Código QR correspondiente a la certificación obtenida, ligado a la insignia digital, lo cual permite que sea rastreable internacionalmente.
3. Certificado de Término de estudios emitido y avalado por Quality International de Uruguay.
4. Certificado de Competencia Laboral en el estándar EC 0249 "Proporcionar servicios de consultoría general" del CONOCER de México.
5. Constancia e insignia digital de habilidad y competencia laboral ENFIL Lv. 2 Silver "Proporcionar servicios de competencia laboral" de la STPS de México.

Certificación Profesional y Laboral

CAPACITADOR EXPERTO EN INOCUIDAD Y CALIDAD



MAPA CURRICULAR

- Introducción a los conceptos de aprendizaje, entrenamiento, capacitación y educación
- Competencias del formador-coach
- ¿Qué es un coach?
- ¿En qué consiste el Coaching?
- Tipos de Coaching
- Profundización en Coaching organizacional
- Coaching empresarial
- Coaching Ejecutivo
- Formador de formadores (Train The Trainer)
- Facilitador
- Formación e-learning-
- Orígenes, en que consiste y desarrollo
- Herramientas para el desempeño del docente en el entorno e-learning
- Tecnología de las TIC
- Ventajas y desventajas
- Rol del Tutor de formación virtual
- Normativas correspondientes (IMPLEMENTACIÓN DE PLANES HACCP, 9001, 9004, 22000, 31000, 19011)

GESTIÓN DE LOS SISTEMAS INTEGRADOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y EL DESARROLLO DE LA GESTIÓN POR COMPETENCIAS

- ¿Qué son las Normas ISO de la Serie 9000?
- Proceso de Gestión de la Calidad
- Modelo ISO 9001:2015
- Papel del cliente y su influencia para definir los requisitos
- Proceso
- ¿Cómo se logra la Calidad?
- Compromiso de la Dirección
- Términos de Calidad y Evolución
- Calidad Total
- Necesidades y Satisfacción del cliente
- Gestión del Riesgo: una nueva y actualizada visión
- Desarrollo Organizacional
- Desarrollo del Personal y la Gestión por competencias.

- Competencias laborales: Concepto, orígenes, perspectivas, desarrollo y vinculación con los Sistemas integrados de Gestión
- Interrelación de Sistemas de Calidad e Inocuidad
- Mejora continúa

ACTUALIZACIÓN de ISO 9001:2015. Modificaciones más relevantes

- Principales cambios. Revisión de la Norma
- Sistema de Gestión de Calidad. Fundamentos, términos y definiciones.
- Principios de los SGC
- Modelo 9001:2015
- Requisitos del Sistema de Gestión
- Conceptos nuevos o reforzados
- Contexto de la organización
- Liderazgo
- Gestión por procesos reforzada
- Pensamiento basado en la Gestión del riesgo. Concepto y desarrollo de Riesgo.
- Desarrollo de la Información documentada. Relación con ISO 30300 del 2011
- Comunicación
- Proceso de Suministros externos.
- Gestión del cambio

Profundización en HACCP -Curso Taller: Implementación de Planes HACCP, acreditado por International HACCP Alliance e Introducción a enfermedades transmitidas por alimentos (incluye certificación HACCP básico)

- Introducción al sistema HACCP. Enfermedades transmitidas por alimentos. Impacto en la Salud Pública y en la Economía
- Historia del sistema HACCP, impacto de los programas HACCP en la inocuidad alimentaria
- Peligros en los alimentos. Identificación y Control.
- /Norma ISO 22000:2018
- Las 5 actividades pre HACCP
- Los 7 principios de HACCP
- Discusión y trabajo taller sobre los 7 principios HACCP
- Trazabilidad

ALINEACIÓN AL ESTÁNDAR DE COMPETENCIA LABORAL EC0217.01 "IMPARTICIÓN DE CURSOS DE FORMACIÓN DEL CAPITAL HUMANO DE MANERA PRESENCIAL GRUPAL" (incluye 2 intentos del examen de evaluación con fines de emisión de Constancia DC-3 de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social de México)

- ¿Qué es la certificación de competencias laborales?
- ¿Qué es el CONOCER?
- Conociendo el estándar de competencia laboral EC0217.01
 - Términos y conocimientos clave

- Actitudes, hábitos y valores
- Metodología para prestar servicios de capacitación con base al estándar de competencia laboral EC0217.01
 - Preparar la sesión/curso de capacitación/formación
 - Conducir la sesión/curso de capacitación/formación
 - Evaluar la sesión/curso de capacitación/formación
- Preparando la evaluación de competencia laboral
 - Desempeños esperados
 - Productos esperados
 - Formatos para el proceso de evaluación
 - Entendiendo el proceso de evaluación con fines de certificación

CERTIFICACIÓN DE REGALO: Trabajo a distancia

- Certificación internacional basada en la metodología CP para la mejora en la calidad del trabajo a distancia, avalada por CERTIPROF de los EE. UU.
- 100% autodidacta, pudiendo presentar el examen con fines de certificación en el momento que mejor se acomode al estudiante.
- No es necesario concluir la certificación para aprobar el esquema, pero es recomendable.

¿QUÉ OBTIENE EL CANDIDATO AL CONCLUIR EL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN?

En caso de aprobar satisfactoriamente el proceso de formación y evaluación de las competencias profesionales y laborales, recibirá lo siguiente:

1. Certificado e insignia digital Profesional y Laboral "CAPACITADOR EXPERTO EN INOCUIDAD Y CALIDAD".
2. Código QR correspondiente a la certificación obtenida, ligado a la insignia digital, lo cual permite que sea rastreable internacionalmente.
3. Certificado de Termino de estudios emitido y avalado por Quality International de Uruguay.
4. Certificado HACCP Básico avalado por la International HACCP Alliance de los EE. UU.
5. Certificado de Competencia Laboral en el estándar EC 0217.01 "Impartición de cursos de formación de manera presencial grupal" del CONOCER de México.
6. Constancia e insignia digital de habilidad y competencia laboral ENFIL Lv. 2 Silver "Impartición de cursos de formación de manera presencial grupal" de la STPS de México.

Certificación Profesional y Laboral

GERENTE DE PROYECTOS EN INOCUIDAD Y CALIDAD



MAPA CURRICULAR

- Definición de proyecto, características, gestión, etc.
- ¿En qué consisten los proyectos?
- Vinculación con la gestión de procesos
- Desarrollo estratégico
- Rol del Gerente de Proyectos
- Motivación del personal
- Plan Estratégico de la organización
- Actividades de corrección, acciones correctivas, seguimiento
- Elaboración de manuales, actualización de información documentada, planes, programas.
- Avance final en la Profundización en inocuidad alimentaria: HACCP Avanzado

Curso Taller: HACCP AVANZADO (Validación/Verificación), acreditado por International HACCP Alliance (Incluye certificación HACCP avanzado)

- Validación, verificación y mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos
- Verificación de Programas de Prerrequisito, de Puntos Críticos de Control, del Sistema HACCP.
- Validación y reevaluación del plan de HACCP
- Discusión y trabajo taller sobre Validación y Verificación de PCC y PPR

**AUDITORIA DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA Y AUDITOR LIDER
Complemento de Auditoría de Programas de PPR y HACCP
Casos prácticos de desarrollo y gestión de la situación de auditoría y desempeño del auditor.**

- Generalidades de Auditoría (Definición, en que consiste el proceso, introducción)
- Directrices para los sistemas de gestión (Auditoría).
- Norma ISO 19011 y su actualización en 2018
- Perfil, capacidades, competencias y roles del auditor
- Herramientas y técnicas del auditor
- Técnicas de comunicación vinculadas a la auditoría
- Organización del equipo auditor, el auditor líder.

- Diferentes formas de clasificación de auditorías (según el proceso , el alcance, quienes la realizan y el objetivo)
- Programa y Plan de Auditoría
- Desarrollo de la Auditoría. Determinación y evaluación de los riesgos y oportunidades.
- Instancia de cierre, devolución y seguimiento de auditoría
- Discusión y trabajo taller sobre Desarrollo y aplicación de Auditoría
- Auditoría interna (POR PROCESO, POR TEMA, POR PRODUCTO, PARA CERTIFICACIÓN, ETC)
- Tipos de auditoría
- Proceso de compras, recepción de materia prima e insumos, selección y evaluación de proveedores
- Auditoría a proveedores
- Auditoría de programas HACCP
- Auditorías de conformidad con HACCP y reevaluación
- Costos de Calidad y No Calidad
- NORMA ISO 21500 de Project Management
- Norma ISO 30408 de Gestión de los RRHH

COMPLEMENTO: LA GESTIÓN DEL RIESGO

- Introducción a la Gestión del riesgo
- Propósito y principios
- Terminología básica
- Marco de referencia- generalidades. Norma ISO 31000:2018
- Liderazgo y compromiso- Integración organizacional
- Diseño. Compromiso. Roles y responsabilidades
- Comunicación e implementación en relación con la Gestión del riesgo Valoración y Mejora. Proceso
- Evaluación del riesgo y tratamiento. Implementación y planes. Seguimiento y revisión.

ALINEACIÓN AL ESTÁNDAR DE COMPETENCIA LABORAL EC0935 "GESTIÓN DE TRABAJO POR PROYECTOS" (incluye 2 intentos del examen de evaluación con fines de emisión de Constancia DC-3 de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social de México)

- ¿Qué es la certificación de competencias laborales?
- ¿Qué es el CONOCER?
- Conociendo el estándar de competencia laboral EC0935
 - Términos y conocimientos clave
 - Actitudes, hábitos y valores
- Metodología para gestionar el trabajo en base a proyectos con base al estándar de competencia laboral EC0935
 - Iniciar el proyecto
 - Organizar el proyecto
 - Implementar el proyecto
 - Verificar el proyecto
 - Finalizar el proyecto
- Preparando la evaluación de competencia laboral
 - Desempeños esperados
 - Productos esperados
 - Formatos para el proceso de evaluación
 - Entendiendo el proceso de evaluación con fines de certificación

CERTIFICACIÓN DE REGALO: Fundamentos de SCRUM

- Certificación internacional basada en la metodología SCRUM el manejo ágil de los proyectos, avalada por CERTIPROF de los EE. UU.
- 100% autodidacta, pudiendo presentar el examen con fines de certificación en el momento que mejor se acomode al estudiante.
- No es necesario concluir la certificación para aprobar el esquema, pero es recomendable.

¿QUÉ OBTIENE EL CANDIDATO AL CONCLUIR EL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN?

En caso de aprobar satisfactoriamente el proceso de formación y evaluación de las competencias profesionales y laborales, recibirá lo siguiente:

1. Certificado e insignia digital Profesional y Laboral "GERENTE DE PROYECTOS EN INOCUIDAD Y CALIDAD".
2. Código QR correspondiente a la certificación obtenida, ligado a la insignia digital, lo cual permite que sea rastreable internacionalmente.
3. Certificado de Terminación de estudios emitido y avalado por Quality International de Uruguay.
4. Certificado de estar acreditado en HACCP Avanzado avalado por la International HACCP Alliance de los EE. UU.
5. Certificado de Competencia Laboral en el estándar EC 0935 "Gestión de trabajos por proyectos" del CONOCER de México.
6. Constancia e insignia digital de habilidad y competencia laboral ENFIL Lv. 2 Silver "Gestión de proyectos innovadores" de la STPS de México.

DISEÑO, DESARROLLO Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO FINAL POR CADA ESQUEMA ÚNICO

- El candidato a obtener la certificación como “CONSULTOR LÍDER EN INOCUIDAD Y CALIDAD”, “CAPACITADOR EXPERTO EN INOCUIDAD Y CALIDAD” o “GERENTE DE PROYECTOS EN CALIDAD E INOCUIDAD”, deberá diseñar un proyecto final en un plazo de no más de 15 días, dicho plan deberá estar desarrollado conforme a lo establecido en el estándar de competencia laboral correspondiente y utilizando los elementos revisados en la fase de formación técnica. A continuación, se mencionan los proyectos que deberán presentar en función del esquema elegido:
 - **Consultor líder:** plan de consultoría enfocado de inocuidad y/o calidad
 - **Capacitador experto:** diseño de un curso de formación con enfoque en inocuidad y/o calidad
 - **Gerente de proyectos:** proyecto de intervención documentado con enfoque en inocuidad y/o calidad
- Una vez que el alumno tenga el proyecto listo, deberá hacerlo llegar al personal de Quality International para su revisión y aprobación, en caso no ser aprobado, deberá realizar las modificaciones pertinentes.
- En caso de que Quality International apruebe el proyecto, se turnará el informe de situación a la ENFIL para dar paso al siguiente proceso que será programar el proceso de evaluación de la competencia laboral en el estándar de competencia correspondiente, de tal forma que el alumno deberá presentar ante un evaluador acreditado por la ENFIL el proyecto en una situación de trabajo real o simulada.
- El alumno puede obtener 1 de 2 resultados posibles, “COMPETENTE” y “NO COMPETENTE”, en cualquiera de los casos se emitirá la cédula de evaluación correspondiente. A continuación se detallan los pasos a seguir en función del resultado obtenido:
 - **NO COMPETENTE:** en caso de que se obtenga este resultado el candidato recibirá la notificación correspondiente y podrá pagar y presentar una nueva evaluación a los 15 días posteriores de la última evaluación. El costo de un nuevo proceso de evaluación es de \$50 USD. El resultado será notificado a Quality International a fin de retrasar la emisión del certificado e insignia digital correspondiente.
 - **COMPETENTE:** en caso de que se obtenga este resultado el candidato será notificado del resultado y se procederá a solicitar al organismo certificador la emisión del certificado de competencia laboral correspondiente al estándar evaluado. De igual forma, se notificará a Quality International a fin de proceder a la emisión del Certificado Profesional y Laboral correspondiente.
- Los documentos que el alumno ha obtenido los recibirá en un plazo de entre 30 a 90 días a partir de la fecha de aprobación de las competencias correspondientes.
- **Cada esquema de certificación incluye 1 proceso de evaluación de la competencia laboral + la emisión del certificado correspondiente.**

¿Quién Acredita este programa?

El programa esta acreditado por las siguientes instituciones y empresas de capacitación y certificación:



Duración de cada esquema de certificación

La duración de cada esquema de certificación se expresa en la siguiente tabla:

ACTIVIDAD	M1				M2			
	Etapa 1: formación				Etapa 2: evaluación			
	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
Inicio de programa	X							
Programa de formación profesional especializada	X	X	X	X				
Programa de capacitación en la competencia laboral					X	X		
Sesiones vía streaming de mentoría		X		X		X		
Examen de conocimientos de la competencia laboral						X		
Elaboración del proyecto final del proceso formativo conjunto						X	X	
Evaluación de la competencia laboral con fines de certificación (se programa una vez que el candidato a recibido el visto bueno de su proyecto final)								X
Emisión de documentos de término								X

La emisión y entrega de certificados de competencia laboral tiene una duración de entre 30 y 90 días a partir de obtener el juicio de "COMPETENTE", por lo que ese periodo de tiempo no se marca en el cronograma ya que es una variable en función de los procesos administrativos de la instancia encargada de la emisión de estos y estos irán en función del grado de avance del alumno y del cumplimiento de los requisitos específicos, por lo cual, deberá completar la parte formativa para poder dar paso a la parte de evaluación.