



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

## Certificación Profesional y Laboral

# Capacitador Experto en Inocuidad y Calidad (CEIC)



### CAPACITACIÓN Y CERTIFICACIÓN TOTALMENTE A DISTANCIA

**Duración total del programa: 1.5 meses (no incluye los tiempos de evaluación)**

**Carga horaria total del programa: 60 horas**

#### 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, mismo que pertenece al Programa Internacional **"Asesor Experto Internacional en Inocuidad y Calidad"**.

Al finalizar el programa completo de Certificación Profesional y Laboral conformado por los esquemas de certificación individual de Capacitador y Profesional en Trabajo a distancia, el participante queda registrado en la nómina de personas calificadas acreditadas por Quality International, 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 la certificación laboral (previa aprobación de la evaluación) como de Capacitador 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 Trabajo a Distancia.

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](http://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.

## 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.

### 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.

## ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN: CAPACITADOR

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)

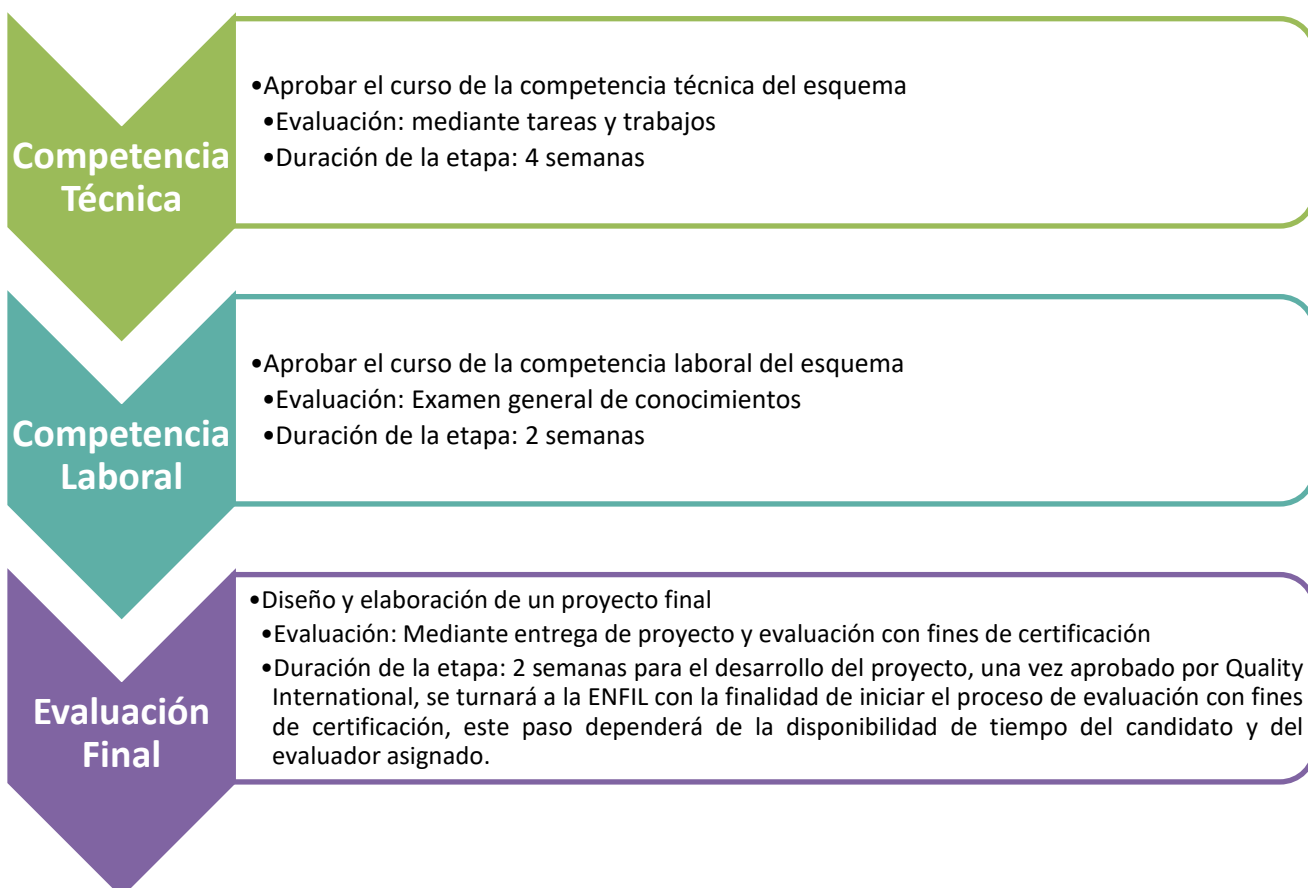
Al finalizar la formación, el candidato a obtener el certificado dispondrá de **15 DÍAS PARA ELABORAR UN PROYECTO FINAL** que consistirá en diseñar un esquema de consultoría, diseñar un curso de capacitación o presentar un proyecto profesional. Dicho proyecto será evaluado por los profesores del curso 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 Profesional y Laboral** como "**CAPACITADOR EXPERTO EN INOCUIDAD Y CALIDAD**", el candidato deberá aprobar el esquema del programa correspondiente.

### ESQUEMATIZACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE APROBACIÓN POR ESQUEMA



**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.

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

- El candidato a obtener la certificación como "CAPACITADOR EXPERTO EN INOCUIDAD Y CALIDAD", 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:
  - **Capacitador experto:** diseño de un curso de formación 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.
- **El esquema de certificación incluye 1 proceso de evaluación de la competencia laboral + la emisión del certificado correspondiente.**



## ¿Quién Acredita este programa?

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



AGENTE CAPACITADOR EXTERNO  
SECRETARÍA DEL  
TRABAJO Y PREVISIÓN  
SOCIAL  
CAS 200740-019-0013

## Duración del esquema de certificación CEIC

La duración del esquema de certificación CEIC 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.