

Listado de cursos impartidos durante el periodo abril-diciembre 2023

Se emite el presente listado de los cursos impartidos durante el periodo abril-diciembre 2023, los cuales se encuentran consignados en el acuerdo MICM-INABIE 2023-2025 para el Programa Nacional de Capacitación a Suplidores de Alimentos Procesados.

Inocuidad Alimentaria

1. Diplomado de Inocuidad Alimentaria, 32 horas de formación.
2. Buenas Prácticas de Manufactura basado en la NORDOM 581 y NORDOM 197 (Pan. Requisitos generales), 8 horas de formación.
3. Buenas Prácticas de Manufactura basado en la NORDOM 581 y NORDOM 731 (Leche pasteurizada, ultra pasteurizada, ultra-alta temperatura (UHT) y esterilizada. Especificaciones.), 8 horas de formación.

Calidad Alimentaria

4. Buenas Prácticas de Higiene basado en la NORDOM 646 (Prácticas de Higiene en alimentos Precocidos y Cocinados utilizados en los servicios de Comida para Colectividades), 8 horas de formación.
5. Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Estándares ISO (Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001 y Sistema de Gestión Mipymes), 16 horas de formación.

Productividad y Mejora de Procesos

6. Productividad, Gestión de Procesos y el Sistema de Indicadores dirigido a proveedores del INABIE, 8 horas de formación.
7. Solución de Problemas en las Industrias, 8 horas de formación.
8. Introducción a Lean Manufacturing (Manufactura Esbelta), 8 horas de formación.

Habilidades Gerenciales

9. Habilidades Gerenciales, 16 horas de formación.

Adjunto al presente documento se encuentra el Programa Nacional de Capacitación a Suplidores de Alimentos Procesados MICM-INABIE 2023-2025. Dado en el Distrito Nacional en fecha 16/01/2024.

FP/yc/gg



Programa Nacional de Capacitación para suplidores de alimentos procesados del Programa de Alimentación Escolar

MICM-INABIE
2023-2025



ÍNDICE



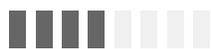
INFORMACIÓN GENERAL _____ 03



DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA _____ 04



IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES _____ 05



ETAPAS PARA EL
DESARROLLO DEL PROGRAMA _____ 06



RESPONSABILIDADES
DE LOS ACTORES CLAVES _____ 07



CONTENIDO DEL PROGRAMA _____ 08



ESTRUCTURA Y CALENDARIO _____ 12



DATOS DE CONTACTO _____ 14



1. INFORMACIÓN GENERAL

País	República Dominicana
Título	Programa Nacional de Capacitación para suplidores de alimentos procesados del Programa de Alimentación Escolar
Región(es)/ Ubicación(es)	Territorio Nacional
Objetivos	<p>Objetivo General: El objetivo general del programa está basado en ampliar los conocimientos, desarrollar las capacidades del personal y mejorar la calidad e inocuidad en los suplidores de alimentos procesados para el Programa de Alimentación Escolar del INABIE quienes obtendrán alimentos seguros y de alta calidad.</p> <p>De igual modo se establecerán las bases generales para la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los procesos de elaboración y manipulación de alimentos del sector de panadería. Con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución, de manera que puedan finalmente certificarse ante un organismo competente.</p> <p>Objetivos específicos: Promover la transferencia de conocimiento a través de un programa de capacitación que incluirá capacitaciones en:</p> <ul style="list-style-type: none">• Inocuidad Alimentaria• Calidad Alimentaria• Productividad y Mejora de Procesos• Habilidades Financieras• Habilidades Gerenciales• Certificación en Buenas Prácticas de Manufactura
Beneficiarios	700 capacitados provenientes de las mipymes industriales suplidoras del INABIE y el personal técnico del INABIE de los departamentos de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos y de Seguimiento al Servicio de Alimentación.
Organizaciones ejecutoras	Ministerio de Industria, Comercio y MiPymes (MICM) y el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE).



2. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

Objetivos del Programa

El objetivo general del programa está basado en ampliar los conocimientos, desarrollar las capacidades del personal y mejorar la calidad e inocuidad en los suplidores de alimentos procesados para el Programa de Alimentación Escolar del INABIE quienes obtendrán alimentos seguros y de alta calidad.

De igual modo se establecerán las bases generales para la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los procesos de elaboración y manipulación de alimentos del sector de panadería. Con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución, de manera que puedan finalmente certificarse ante un organismo competente.

Público Objetivo

El programa se dirige a los siguientes grupos de interés:

- **Grupo 1 – Personal técnico de las industrias**
Personal técnico de las industrias suplidoras del INABIE de los sectores industriales panaderías y procesadoras de leche, así como también de las mipymes que elaboran el almuerzo escolar.
- **Grupo 2 - propietarios y gerentes de las industrias**
Propietarios y gerentes de las industrias suplidores del INABIE de los sectores industriales panaderías y procesadoras de leche, así como también a las mipymes que elaboran el almuerzo escolar.
- **Grupo 3 – personal técnico del INABIE**
Personal técnico de INABIE de los departamentos de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos y de Seguimiento al Servicio de Alimentación.



3. IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES

De manera enunciativa más no limitativa se enlistan a continuación las siguientes necesidades de capacitación para los suplidores del INABIE de los sectores industriales panaderías y procesadoras de leche, así como también a las mipymes que elaboran el almuerzo escolar y para el personal técnico del INABIE de los departamentos de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos y de Seguimiento al Servicio de Alimentación.

	Inocuidad Alimentaria	Calidad Alimentaria	Productividad y Mejora de Procesos	Habilidades Financieras	Habilidades Gerenciales	Certificación en BPM
Personal técnico de las industrias suplidoras del INABIE	✓	✓				✓
Propietarios y gerentes de las industrias suplidoras del INABIE			✓	✓	✓	✓
Personal técnico del INABIE de los Departamentos de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos y de Seguimiento al Servicio de Alimentación	✓	✓				



4. ETAPAS PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA

1. Identificar a las mipymes industriales suplidoras del INABIE de los sectores industriales panaderías y procesadoras de leche, así como también de las mipymes que elaboran el almuerzo escolar, ubicadas en las 32 provincias del país;
2. Ejecutar el plan de trabajo de acuerdo con el cronograma establecido en el acuerdo y asegurar que los beneficiarios permitan el adecuado desarrollo para la implementación de las capacitaciones y asistencias técnicas;
 - Organizar e impartir los cursos conforme a los grupos establecidos;
 - Sostener reuniones de seguimiento trimestral;
 - Realizar los actos de entrega de los certificados de capacitación.



5. RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES CLAVES

Organismo	Responsabilidad
 MICM	<ul style="list-style-type: none">• Detectar qué necesidades de capacitación existen, cuál es el enfoque en los temas que se quiere capacitar, qué competencias se deben tener por parte de los suplidores, qué fallos hay;• Diseñar el programa académico y contratar al facilitador en cada caso;• Impartir las capacitaciones especializadas y acordadas entre las partes;• Fungir como coordinador del programa de capacitación de las iniciativas en el presente Acuerdo junto al INABIE;• Designar un representante quien será responsable de la coordinación general del proyecto y de la supervisión técnica del desarrollo de las iniciativas;• Mantener el seguimiento permanente del programa, trimestre tras trimestre, identificar qué nuevas necesidades hay y decidir qué cursos dar.
 INABIE	<ul style="list-style-type: none">• Comprometerse a realizar la convocatoria de cada capacitación y lograr que los proveedores se inscriban;• Mantener el contacto directo permanente con los proveedores y dar seguimiento para que completen su capacitación;• Colaborar con la convocatoria, logística y organización de los eventos relativos al programa como el montaje de los cursos, actos de apertura y de cierre, entre otros;• Contratar a un consultor o firma consultora para la elaboración y ejecución de un plan de comunicaciones institucional, con el fin de sensibilizar, concientizar y estimular a los proveedores del Programa de Alimentación Escolar sobre la importancia de la calidad, el cumplimiento, la mejora continua, y los beneficios de asumir una cultura de la calidad en sus industrias;• Colaborar con el MICM en la ejecución de las iniciativas del presente Acuerdo;• Designar un representante quien será responsable de la coordinación general del proyecto y de la supervisión técnica del desarrollo de las iniciativas;• Mantener el seguimiento permanente del programa, trimestre tras trimestre, identificar qué nuevas necesidades hay y decidir qué cursos dar.



6. CONTENIDO DEL PROGRAMA

Introducción

Sensibilización sobre el contenido de los talleres formativos del programa, y sobre la importancia de la inocuidad y calidad de los alimentos procesados. También se abordará en este punto el contenido formativo de todo el curso y el esquema de trabajo.

Inocuidad Alimentaria

 40 horas de formación distribuidas en 10 sesiones de clases.

Objetivos:

Dominar los conceptos fundamentales de la inocuidad alimentaria y su importancia para lograr alimentos seguros para el consumo humano. Conocer y comprender el alcance de cada uno de los pilares que sustentan la inocuidad dentro de un proceso manufacturero a través del despliegue de los programas de control de plagas, de limpieza, de mantenimiento, de trazabilidad, de diseño sanitario, así como la aplicación de buenas prácticas de manufactura y almacenamiento en todos los procesos de producción de los alimentos.

Contenido:

- Principios esenciales de inocuidad alimentaria
- Programa de control de plagas
- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de mantenimiento preventivo
- Programa de trazabilidad de productos
- Diseño sanitario de edificaciones e instalaciones
- Buenas Prácticas de Manufactura
- Buenas Prácticas de Almacenamiento

Calidad Alimentaria

 20 horas de formación distribuidas en 5 sesiones de clases

Objetivos:

Conocer y comprender las normativas vigentes establecidas en el país y aplicables a los alimentos procesados, los principios de gestión y auditorías de calidad, así como también las certificaciones básicas y estándares ISO.

Contenido:

- Normativas
 - NORDOM 581 Principios generales de higiene de los alimentos
 - NORDOM 646 Prácticas de Higiene en alimentos Precocidos y Cocinados utilizados en los servicios de Comida para Colectividades



- NORDOM 197 Pan. Requisitos generales.
- NORDOM 731 Leche pasteurizada, ultra pasteurizada, ultra-alta temperatura (UHT) y esterilizada. Especificaciones.
- Principios de gestión de calidad
- Principios de auditorías de calidad
- Certificación HACCP y estándares ISO
- Programa de calibración de equipos

Productividad y mejora de procesos

 20 horas de formación distribuidas en 5 sesiones de clases

Objetivos:

Conocer y comprender las normativas vigentes establecidas en el país y aplicables a los alimentos procesados, los principios de gestión y auditorías de calidad, así como también las certificaciones básicas y estándares ISO.

Contenido:

- Control de pérdidas en el proceso
- Control de inventarios
- Medición de eficiencia y eficacia en los procesos
- Planificación e indicadores de gestión de la operación
- Mejoramiento continuo
- Solución de problemas en la industria
- Manufactura Esbelta

Habilidades financieras

 12 horas de formación distribuidas en 3 sesiones de clases

Objetivos:

Proveer las herramientas básicas para un mejor control de los costos de producción, preparación y manejo del presupuesto.

Contenido:

- Control de costos
- Preparación y medición del presupuesto
- Principios financieros
- Herramientas financieras
- Planificación empresarial



Habilidades Gerenciales

 20 horas de formación distribuidas en 5 sesiones de clases.

Objetivos:

Proveer las herramientas básicas para una gerencia efectiva dentro de la industria mediante una gestión adecuada del personal y los recursos, mejorando los procesos de manejo del tiempo, gestionando adecuadamente las compras y los proveedores para asegurar una mayor rentabilidad y minimizar los riesgos asociados a la operación. Además, se busca optimizar el uso del portal de compras públicas para los procesos aplicables.

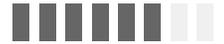
Contenido:

- Conocimiento y uso del portal de compras
- Capacitación del decreto 31-22
- Manejo efectivo del tiempo
- Principios básicos de la gestión del personal
- Principios básicos de la gestión de riesgos
- Principios básicos de la gestión de compras
- Principios básicos de la gestión de proveedores
- Medición de satisfacción de clientes y consumidores
- Marketing Digital

También se encuentra disponible el Programa de Dirección Estratégica de Industrias de Manufactura de 56 horas de duración (40 horas online y 16 horas presencial).

Contenido:

- Digitalización y productividad
- Sostenibilidad
- Sistemas de gestión de calidad
- Gestión de equipos



Habilidades Gerenciales

 15 horas de asistencia técnica y auditoría por parte del organismo certificador.

Objetivos:

Asistir técnicamente a las mipymes industriales del sector panadería mediante el acompañamiento para la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en sus procesos de elaboración y manipulación de alimentos. Con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución, de manera que puedan finalmente certificarse con un organismo competente.

Contenido:

- Diagnóstico individual sobre la situación de cada industria en cuanto a la aplicación de las BPM.
- Asistir técnicamente a la industria mediante el acompañamiento para la implementación de las BPM.
- Establecer y dar seguimiento al plan de mejora en la industria previo a la auditoría de certificación.
- Coordinar con el organismo competente y realizar la solicitud de la Certificación en BPM, para las industrias que implementen adecuadamente las BPM.

Nota:

La cantidad de horas de la asistencia técnica es una aproximación, ya que va a depender del grado de avance de cada industria en cuanto a su proceso de implementación y preparación previo a la auditoría.



7. ESTRUCTURA Y CALENDARIO

1

Personal técnico de las industrias suplidoras del INABIE.

2

Propietarios y gerentes de las industrias suplidoras del INABIE.

3

Personal técnico del INABIE de los Departamentos de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos y de Seguimiento al Servicio de Alimentación.

Cantidad de sesiones semanales por cada pilar:

- Inocuidad Alimentaria – 10 sesiones de clases
- Calidad Alimentaria - 5 sesiones de clases
- Productividad - 5 sesiones de clases
- Habilidades Financieras - 3 sesiones de clases
- Habilidades Gerenciales - 5 sesiones de clases
- Certificación en Buenas Prácticas de Manufactura - 3 sesiones de intercaladas de asistencia y acompañamiento



	PERÍODO DE EJECUCIÓN (SEMANAS)																		
Pilares del programa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Inocuidad Alimentaria	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■									
Calidad Alimentaria											■	■	■	■	■				
Certificación en BPM	■	■					■	■					■	■					
Productividad			■	■	■	■	■												
Habilidades Financieras										■	■	■							
Habilidades Gerenciales															■	■	■	■	■



8. DATOS DE CONTACTO

Responsables MICM

 **Fantino Polanco**
 Viceministro de Desarrollo Industrial
 E-mail: fantino.polanco@micm.gob.do

 **Yisel Cruz**
 Departamento de Fomento de la Calidad Industrial
 E-mail: yisel.cruz@micm.gob.do

Responsables INABIE

 **Oswaldo Liria**
 Director de Gestión Alimentaria
 E-mail: osvaldo.liria@inabie.gob.do

