



FORMACIÓN DE LÍDERES DE SALAS.

OBJETIVOS DEL CURSO

Conocer y aplicar técnicas de supervisión y liderazgo de equipos de manipuladores, conducirlos a cumplimiento de los programas de prerequisites, control de contaminación y protocolos de atención a clientes.

CONTENIDOS

Modulo I Identificar las competencias básicas de un Jefe de sección.:

- ◇ Concepto de Supervisión. Objetivos de la Supervisión.
- ◇ Rol de comunicación, guía y liderazgo.
- ◇ Responsabilidad sobre la inocuidad, control de procesos y Trazabilidad.
- ◇ Estilos de supervisión .
- ◇ Taller Interactivo: 10 Mandamientos Del Supervisor.

Modulo II Interpretar los conceptos de inocuidad alimentaria y los riesgos de contaminación en los productos:

- ◇ Contrariedades basadas en la calidad e inocuidad del producto.
- ◇ Técnicas de identificación de riesgos en las diferentes secciones.
- ◇ Protocolos de limpieza de las diversas secciones.
- ◇ Ejercicios prácticos de pérdida de calidad en el producto por malas conductas del personal y deficiente supervisión.

Modulo III Atención a clientes.

- ◇ Protocolos de atención a clientes.
- ◇ Políticas de presentación del personal.

Modulo IV Claves de un jefe de sección exitosa:

- ◇ Instruir, guiar, facilitar, motivar, desarrollo de casos.

GRUPO OBJETIVO

Esta actividad está dirigida a Encargados de Secciones de supermercados, Jefes de Local, Turno o a quienes tengan personal de lineal de ventas a cargo.

REQUISITOS DE INGRESO

Conocimientos básicos de inocuidad de alimentos, o experiencia en salas de elaboración, lineal de ventas o secciones.

INFORMACIÓN GENERAL E INSCRIPCIÓN ANTE SENCE

Modalidad: Presencial.

Duración: 8 Horas.

Evaluaciones: Ejercicios en clases y prueba escrita al final del curso.

Aprobación: Asistencia mayor a 75% y calificación superior a 4.0 (escala 1 a 7).

Nombre OTEC: Capacitaciones PowerCap Limitada.

Rut OTEC: 76.146.247-4

MAYORES INFORMACIONES

contacto@powercapacitacion.cl

Fonos +562 25000297; +569 6 3739695

+56229935190

