

30

HORAS

ASINCRÓNICO

## CURSO

### APLICACIÓN DE 5S AL PUESTO DE TRABAJO

#### PÚBLICO OBJETIVO

Supervisores, operadores de planta, responsables de calidad, seguridad, y personal de producción en la industria alimentaria.

#### REQUISITOS DE INGRESO

Conocimientos básicos de procesos en la industria alimentaria y manejo de estándares de calidad.

MÁS INFORMACIÓN EN  
[WWW.CAIUSACH.CL](http://WWW.CAIUSACH.CL)



FACULTAD DE  
INGENIERÍA

**CAIUSACH**

CAPACITACIÓN CON SENTIDO

# MÓDULOS Y CONTENIDOS

## Módulo 1: Introducción a la metodología 5S

- Orígenes y principios de las 5S: Seiri (Clasificación), Seiton (Orden), Seiso (Limpieza), Seiketsu (Estandarización), Shitsuke (Disciplina).
- Beneficios de la implementación de las 5S en la industria alimentaria.
- Relación entre 5S y calidad en los procesos alimentarios.

**Competencias a desarrollar:** Comprender los fundamentos de la 5S y su importancia en la mejora de la eficiencia y seguridad en la industria alimentaria.

## Módulo 2: Seiri – Clasificación

- Eliminación de elementos innecesarios en las áreas de trabajo.
- Métodos de identificación y categorización de materiales y equipos.
- Impacto de la clasificación en la inocuidad alimentaria.

**Competencias a desarrollar:** Aplicar la primera S (Seiri) para reducir el desperdicio y mejorar el flujo de trabajo en entornos productivos.

## Módulo 3: Seiton – Orden

- Organización del espacio de trabajo: asignación de ubicaciones para herramientas y materiales.
- Creación de estaciones de trabajo optimizadas.
- Uso de señalización y etiquetado en la industria alimentaria.

**Competencias a desarrollar:** Establecer un orden en las áreas de trabajo, facilitando el acceso rápido a los materiales y reduciendo los tiempos de búsqueda.

## Módulo 4: Seiso – Limpieza

- Creación de hábitos de limpieza y mantenimiento del equipo de producción.
- Métodos de limpieza y control de la higiene en entornos alimentarios.
- Impacto de la limpieza en la seguridad alimentaria.

**Competencias a desarrollar:** Desarrollar e implementar procedimientos de limpieza continua, mantener la higiene y seguridad en la producción de alimentos.



# MÓDULOS Y CONTENIDOS

## Módulo 5: Seiketsu – Estandarización

- Creación de normas y procedimientos para mantener el orden y la limpieza.
- Documentación y estandarización de procesos de trabajo en la industria alimentaria.
- Auditorías internas para verificar el cumplimiento de las 5S.

**Competencias a desarrollar:** Estandarizar las buenas prácticas en las áreas de trabajo, la consistencia en los procesos y el cumplimiento de las normativas de calidad.

## Módulo 6: Shitsuke – Disciplina y mejora continua

- Mantenimiento de la disciplina y la mejora continua.
- Fomento de la cultura de las 5S en la organización.
- Estrategias de comunicación y formación para el éxito de las 5S en equipos de trabajo.

**Competencias a desarrollar:** Implementar acciones para fomentar la disciplina en el equipo y garantizar la continuidad de las prácticas de 5S, consolidando una cultura de mejora continua.



# MÓDULOS Y CONTENIDOS

## Metodología de Capacitación Asíncrona

La metodología de capacitación asíncrona ofrece flexibilidad, autonomía y accesibilidad, proporcionando a los trabajadores la oportunidad de aprender a su propio ritmo y en su propio tiempo, sin comprometer la calidad del aprendizaje. La fortaleza de esta metodología está dada por:

- **Flexibilidad horaria:** cada participante tiene la capacidad de gestionar su propio proceso de aprendizaje.
- **Acceso permanente a los recursos.**
- **Escalabilidad y consistencia:** permite formar a grandes grupos de trabajadores de manera simultánea, garantizando una experiencia uniforme y asegurando que todos reciban la misma calidad de formación, independientemente de su ubicación o disponibilidad.
- **Evaluación continua y adaptación.**

Esta metodología es ideal para empresas que buscan capacitar a sus equipos sin comprometer la eficiencia operativa, asegurando un aprendizaje eficaz, accesible y adaptable a las necesidades del entorno laboral.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

### Nota Mínima

4.0 (Escala de 1.0 a 7.0)

Al término del curso el participante que apruebe el Sistema de Evaluación recibirá un Certificado de Capacitación otorgado por

CENTRO DE CAPACITACIÓN INDUSTRIAL C.A.I  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE

