

## PROGRAMA

# Gestor/a de un Sistema de Inocuidad Alimentaria

### Modalidad

No presencial

### Duración

501 horas

## Requisitos

Este curso se dirige a mujeres y hombres independientemente de su identidad de género u orientación sexual con interés en el área técnica que cumplan con los siguientes requisitos:

- Experiencia laboral: 1 año en labores relacionadas con el área de supervisión de procesos en industria alimentaria y/o calidad e inocuidad.
- Haber aprobado el programa de inspector/a de inocuidad.
- Mayor 18 años
- Certificado de conclusión estudios de tercer ciclo de la educación general básica.
- Saber leer y escribir.

## El programa está conformado por los siguientes módulos:

- Interpretación del esquema de certificación FSSC 22000, 32 horas
- Control de la documentación y responsabilidad de la dirección, 144 horas
- Programas de prerrequisitos para un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, 169 horas
- Planes de HACCP y procedimientos de validación, verificación y mejora, 165 horas