## **Gestión de Formación y Servicios Tecnológicos**

## **Ficha de información técnica para la divulgación del Curso**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Fecha:** *Junio, 2021* |
|  |  | **Edición:** 01 |
| **1. Núcleo:** | **2. Subsector:** |
| Sector Industria Alimentaria | Elaboración de Productos Alimenticios |
| **3. Curso:** | **4. Código:** |
| Auditoría interna de un sistema de Gestión de inocuidad alimentaria | IAEA19011 |
| **5. Modalidad:** | **6. Duración:** |
| No presencial | 21 horas |
| **7. Propósito:** |
| Desarrollar herramientas para la ejecución de una Auditoria Interna, cumpliendo con los requerimientos de las normativas internacionales para el Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos. |
| **8. Capacidades por lograr:** |
| * Identificar los aspectos generales y el alcance de una auditoría interna de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos según lo establecido en los esquemas de certificación y en las normas internacionales, así como en los requisitos de la ISO 19011: Directrices para la auditoria de los sistemas de gestión, vigentes.
* Interpretar los principales elementos de la planificación de un proceso de auditoría interna en la Industria Alimentaria.
* Aplicar los principios de auditoría en un Sistema de Gestión de inocuidad alimentaria, mediante la elaboración de un informe, según lo establecido en la norma seleccionada en la empresa.
 |
| **9. Requisitos:** |
| Este curso está dirigido a todas las personas que posean interés en el área técnica, sin que medie exclusión, ni discriminación de tipo sexual, étnica-racial, ni de género.**Requisitos de Ingreso:*** Edad mínima: 18 años
* Nivel académico: III Ciclo de Educación General Básica
* Requisitos Técnicos: No aplica.
* Experiencia laboral: 1 año en Industria Alimentaria.

**Dirigido a:*** Personal que cuenta con conocimientos del proceso productivo alimentario de su lugar de trabajo y conocimiento de las normas internacionales para el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria elegida por la empresa donde trabaja (FSSC 22000, BRC, SQF, IFS, ISO 22000). Además, estar familiarizado/a con los conceptos generales de los programas prerrequisitos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
* Por la naturaleza de este curso no se recomienda a personas que presenten las siguientes condiciones: No aplica.

**Requisitos Curriculares:** |
| **Código** | **Nombre** | **Duración (horas)** |
| IAEA19002 | Manipulación de alimentos | 20 horas |
| **10. Oportunidades Laborales:** |
| * Personal que labora en actividades de supervisión en la Industria Alimentaria

Este curso contribuye con el aprendizaje en el trabajo, la formación permanente y el desarrollo profesional para la dotación de personas con las capacidades del hacer, saber, ser y convivir requeridas para contribuir al incremento de la productividad, el crecimiento sostenido y la competitividad del país, así como fortalecer su movilidad laboral contribuyendo con el fenómeno demográfico. |
| **11. Metodología Didáctica:** |
| * Para el desarrollo de este curso se utiliza una metodología activa y participativa que fomente el hacer-saber reflexivo en las personas estudiantes y promueva un aprendizaje significativo para la formación por competencias. Por lo tanto, se utilizarán sesiones didácticas tanto teórico-prácticas como prácticas en el sitio de la formación.
 |
| **12. Sistema de Evaluación:** |
| * La evaluación utilizada es por competencias y permite la recolección de evidencias para la toma de decisiones sobre su dominio.
 |
| **13. Recursos Didácticos:** |
| * El INA facilita sin costo los recursos didácticos requeridos por las personas estudiantes durante el servicio, así como acceso a ayudas didácticas digitales disponibles en la web del INA.
 |
| **14. Derechos y Beneficios:** |
| * Todos los servicios que el INA ofrece a todas las personas son gratuitos.
* Adicionalmente cada persona tiene la posibilidad de solicitar ayuda económica para transporte, alimentación y hospedaje durante la duración del curso, para lo cual deberá someterse a un estudio socioeconómico.
* La institución propicia todas las condiciones necesarias para que las personas transiten por espacios de aprendizaje seguros libres de cualquier forma de discriminación y de violencia.
 |
| **15. Calidades del Personal Docente que tiene a cargo la capacitación:** |
| * Este curso será ejecutado por personal docente calificado con las competencias técnicas, académicas y didácticas requeridas según la categoría.
 |