

Descripción

El desarrollo que está experimentando la industria alimentaria requiere de una visión integrada y especializada que asegure la calidad, seguridad e inocuidad de los productos y los procesos. Además, los consumidores y los organismos de vigilancia cada vez son más exigentes en el aseguramiento de la calidad agroalimentaria. Lo anterior ha generado una demanda creciente de profesionales especializados para ocupar puestos técnicos de aseguramiento de la calidad que garanticen un diseño correcto, así como el desarrollo, implementación y auditoría de los diferentes sistemas y/o normas de calidad, higiene y seguridad e inocuidad alimentaria, para la facilitación de las exportaciones o la obtención de un sello diferencial de calidad alimentaria.

El programa online, e-learning que aquí se plantea busca cubrir la demanda de personal especializado en la industria agroalimentaria, proporcionando los conocimientos necesarios en materia de gestión de la inocuidad y calidad alimentaria, legislación atingente y mecanismos de control para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria.

Metodología



Recursos (Sigüentes 2 diapositivas)

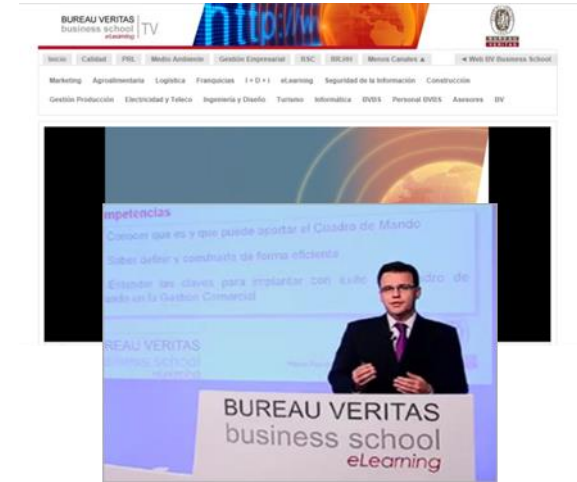
Temario (Slide 4)

Recursos

Innovadora combinación de recursos tecnológicos, tutores y profesores expertos en la materia, a disposición del alumnado

Campus Virtual:

- ▶ Contenidos multimedia en formato web con textos, gráficos, fotografías, animaciones, vídeos y otros recursos didácticos.
- ▶ Documentación completa en archivos PDF para archivar.
- ▶ Libertad total al alumnado para estudiar, desde cualquier lugar y a cualquier hora. Dedicación del tiempo que estime oportuno en cada sesión.



Tutorización

- ▶ Orientación y asesoramiento continuo por parte de los tutores.
- ▶ Resolución de dudas y cuestiones.
- ▶ Programación del trabajo y realización de una evaluación continua.



Foros Debate

- ▶ Compartir información. Ambiente Internacional
- ▶ Herramientas Web 2.0 y Redes Sociales.

Clases presenciales virtuales

- ▶ Seminarios emitidos en directo.
- ▶ Ponentes: Impartición por el profesorado y colaboradores externos.



BVbs TV Webinars

- ▶ Se ofrecen los webinars en diferido.
- ▶ Organización por canales temáticos.
- ▶ Acceso a contenidos y videos.

ISO 22000: Estructura y Requisitos Documentales

Belén Macías

Licenciada en Química Analítica
Auditor Jefe IRCA en Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria

BUREAU VERITAS BUSINESS SCHOOL
www.bvbusiness-school.com

Move Forward with Confidence

Módulo I.- Seguridad Alimentaria y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP)



Módulo II.- Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000



Módulo III.- Auditorías según ISO 22000



CHILE
UNIVERSIDAD
SEK

BUREAU VERITAS
business school
eLearning

