Masters Profesionales

Master en Calidad y Seguridad Alimentaria + 10 Créditos ECTS

INESEM BUSINESS SCHOOL

Índice

Master en Calidad y Seguridad Alimentaria + 10 Créditos ECTS

1. Sobre INESEM
2. Master en Calidad y Seguridad Alimentaria + 10 Créditos ECTS

Descripción / Para que te prepara / Salidas Laborales / Resumen / A quién va dirigido / Objetivos

3. Programa académico
4. Metodología de Enseñanza
5. ¿Por qué elegir INESEM?
6. Orientación
7. Financiación y Becas

SOBRE INESEM

BUSINESS SCHOOL

INESEM Business School como Escuela de Negocios Online tiene por objetivo desde su nacimiento trabajar para fomentar y contribuir al desarrollo profesional y personal de sus alumnos. Promovemos ***una enseñanza multidisciplinar e integrada***, mediante la aplicación de ***metodologías innovadoras de aprendizaje*** que faciliten la interiorización de conocimientos para una aplicación práctica orientada al cumplimiento de los objetivos de nuestros itinerarios formativos.

En definitiva, en INESEM queremos ser el lugar donde te gustaría desarrollar y mejorar tu carrera profesional. ***Porque sabemos que la clave del éxito en el mercado es la "Formación Práctica" que permita superar los retos que deben de afrontar los profesionales del futuro.***

Master en Calidad y Seguridad Alimentaria + 10 Créditos ECTS

DURACIÓN	1500
PRECIO	1795 €
CRÉDITOS ECTS	10
MODALIDAD	Online

Entidad impartidora:

INESEM BUSINESS SCHOOL

Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

Titulación Masters Profesionales

Titulación Múltiple:

- Título Propio Master en Calidad y Seguridad Alimentariaexpedido por el Instituto Europeo de Estudios Empresariales (INESEM)
- Título Propio Universitario en Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria expedido por la Universidad Antonio de Nebrija con 5 créditos ECTS
- Título Propio Universitario en Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma IFS 7 de Seguridad Alimentaria expedido por la Universidad Antonio de Nebrija con 5 créditos ECTS

"Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad."

Resumen

La seguridad alimentaria tiene como objetivos la evaluación, gestión y comunicación de los riesgos alimentarios que, posteriormente, serán consumidos por los humanos además de promover una adecuada formación en materia relacionada con la promoción y la educación de la salud.Para lograrlo, existen determinadas actuaciones llevadas a cabo en las fases de la cadena alimentaria cuyo objetivo no es otro que conseguir la protección de la salud de la población ciudadana.Gracias a este Postgrado, el alumno será capaz de desarrollar una adecuada evaluación racional de todos los problemas ocasionados en el mundo de la seguridad alimentaria.

A quién va dirigido

El Master Calidad y Seguridad Alimentaria está dirigido a licenciados, diplomados, estudiantes de Ciencias de la Salud, farmacéuticos, nutricionistas, químicos, ingenieros agrónomos y a los profesionales del sector con años de experiencia laboral. A todos aquellos que estén interesados en especializarse en el área del control de calidad y seguridad alimentaria.

Objetivos

Con el Masters Profesionales **Master en Calidad y Seguridad Alimentaria + 10 Créditos ECTS** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Capacitar para la formación de profesionales que ejerzan su labor profesional en el campo de la seguridad alimentaria.
- Mejorar la calidad de vida de los ciudadanos a través de la correcta evaluación de los alimentos.
- Conocer e implantar los sistemas de gestión de calidad y seguridad según la legislación alimentaria.
- Realizar análisis de laboratorio con técnicas bioquímicas.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.

¿Y, después?

Para qué te prepara

El Master Calidad y Seguridad Alimentaria te prepara para gestionar la calidad con el establecimiento de las ISO 9000 y 9001. Además, aprenderás a planificar y desarrollar los procesos para crear productos inocuos. Serás capaz de implantar el sistema APPCC y de realizar análisis microbiológicos. También, analizarás el contenido de los alimentos con técnicas bioquímicas y aprenderás las medidas higiénicas en la manipulación de alimentos.

Salidas Laborales

Con la realización del Master Calidad y Seguridad Alimentaria podrás desarrollar tu carrera profesional como técnico en control de calidad, director de seguridad alimentaria, asesor en consultoría para la implantación de Normas de Calidad Alimentaria, investigador etc., en cualquier empresa de la industria alimentaria o en laboratorios.

¿Por qué elegir INESEM?

El alumno es el protagonista

01

Nuestro modelo de aprendizaje se adapta a las necesidades del alumno, quién decide cómo realizar el proceso de aprendizaje a través de itinerarios formativos que permiten trabajar de forma autónoma y flexible.

Innovación y Calidad

Ofrecemos un servicio de orientación profesional y programas de entrenamiento de competencias con el que ayudamos a nuestros alumnos a crear y optimizar su perfil profesional.

02

Empleabilidad y desarrollo profesional

03

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

INESEM Orienta

Ofrecemos una asistencia complementaria y personalizada que impulsa la carrera de nuestros alumnos a través de nuestro Servicio de Orientación de Carrera Profesional permitiendo la mejora de competencias profesionales mediante programas específicos.

04

Facilidades Económicas y Financieras

05

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades para la realización del pago de matrículas 100% sin intereses así como un sistema de Becas para facilitar el acceso a nuestra formación.

PROGRAMA ACADÉMICO

Master en Calidad y Seguridad Alimentaria + 10 Créditos ECTS

Módulo 1. **Sistemas de gestión de la calidad (iso 9001)**

Módulo 2. **Calidad alimentaria implantación de la norma fssc 22000**

Módulo 3. **Trazabilidad y seguridad alimentaria**

Módulo 4. **Análisis microbiológico de distintos tipos de muestras en alimentación**

Módulo 5. **Técnicas bioquímicas de análisis de alimentos**

Módulo 6. **Food defense en la industria alimentaria**

Módulo 7. **Norma brc de seguridad alimentaria**

Módulo 8. **Norma ifs de seguridad alimentaria**

Módulo 9. **Proyecto fin de master**

PROGRAMA ACADÉMICO

Master en Calidad y Seguridad Alimentaria + 10 Créditos ECTS

Módulo 1.

Sistemas de gestión de la calidad (iso 9001)

Unidad didáctica 1.

Fundamentos del concepto de calidad

1. Introducción al concepto de calidad
2. Definiciones de Calidad
3. El papel de la calidad en las organizaciones
4. Costes de calidad
5. Beneficios de un Sistema de Gestión de la Calidad

Unidad didáctica 2.

La gestión de la calidad: conceptos relacionados

1. Los tres niveles de la Calidad
2. Conceptos relacionados con la Gestión de la Calidad
3. Gestión por procesos
4. Diseño y planificación de la Calidad
5. El Benchmarking y la Gestión de la Calidad
6. La reingeniería de procesos

Unidad didáctica 3.

Principios clave de un sistema de gestión de la calidad

1. Introducción a los Siete principios básicos del Sistema de Gestión de la Calidad
2. Enfoque al cliente
3. Liderazgo
4. Compromiso del personal
5. Enfoque basado en procesos
6. Mejora Continua
7. Toma de Decisiones Basada en la Evidencia
8. Gestión de las Relaciones

Unidad didáctica 4.

Herramientas básicas del sistema de gestión de la calidad

1. Ciclo PDCA (Plan/Do/Check/Act)
2. Tormenta de ideas
3. Diagrama Causa-Efecto
4. Diagrama de Pareto
5. Histograma de frecuencias
6. Modelos ISAMA para la mejora de procesos
7. Equipos de mejora
8. Círculos de Control de Calidad
9. El orden y la limpieza: las 5s
10. Seis SIGMA

Unidad didáctica 5.

Sistema de gestión de la calidad introducción a la iso 9001

1. Las normas ISO 9000 y 9001
2. La Estructura de Alto Nivel
3. Principales factores de desarrollo de la ISO 9001

Unidad didáctica 6.

Sistemas de gestión de la calidad iso 9001

1. Objeto y Campo de Aplicación
2. Referencias Normativas
3. Términos y Definiciones
4. Contexto de la Organización
5. Liderazgo
6. Planificación
7. Soporte
8. Operación
9. Evaluación del desempeño
10. Mejora

Unidad didáctica 7.

Implantación de un sistema de gestión de la calidad (sgc)

1. Documentación de un SGC
2. Hitos en la implantación de un SGC
3. Etapas en el desarrollo, implantación y certificación de un SGC
4. Metodología y puntos críticos de la implantación
5. El análisis DAFO
6. El Proceso de Acreditación
7. Pasos para integrar a los colaboradores del Sistema de Gestión de la Calidad en la empresa
8. Factores clave para llevar a cabo una buena gestión de la calidad

Módulo 2.

Calidad alimentaria implantación de la norma fssc 22000

Unidad didáctica 1.

El esquema de certificación fssc 22000

1. Certificación FSSC 22000
2. Norma ISO 22000; introducción
3. Norma ISO 22000; desarrollo

Unidad didáctica 2.

Aproximación a la iso 22000

1. Norma ISO 22000; conceptualización
2. Norma ISO 22000; contenidos
3. Normas ISO 22000 de Calidad Alimentaria

Unidad didáctica 3.

Profesionales de la higiene de los alimentos

1. Formación en higiene de los alimentos
2. Estado de salud
3. Higiene personal
4. Actividades adversas
5. Personal ajeno
6. Evaluación periódica

Unidad didáctica 4.
Establecimientos alimentarios

1. Recursos estructurales
2. Necesidad de agua en los establecimientos alimentarios
3. Desagües
4. Limpieza de establecimientos alimentarios
5. Aseos para el personal
6. Influencia de la temperatura
7. Ventilación en las instalaciones
8. Necesidad de iluminación
9. Instalaciones de almacenamiento

Unidad didáctica 5.
Inocuidad de los alimentos

1. Introducción a la inocuidad de los alimentos
2. Protocolos y normas de certificación en el sector agroalimentario
3. ISO 22000
4. Compromiso de la dirección
5. Control por parte de la dirección

Unidad didáctica 6.
Planificación y desarrollo de los procesos para la realización de productos inocuos

1. Planificación y desarrollo de procesos para la realización de productos inocuos

Unidad didáctica 7.
Evaluación del sistema de gestión

1. Introducción a la evaluación del sistema de gestión
2. Adecuación de las medidas de control
3. Seguimiento y medición de la validación
4. Verificar el sistema de gestión
5. Actualización y mejora del sistema de gestión

Unidad didáctica 8.
Iso 22000 - ifs - brc - efsis

1. Introducción a la relación de la ISO 22000 - IFS - BRC - EFIS
2. Norma BRC
3. IFS
4. Norma EFSIS

Unidad didáctica 9.
Iso 22002-1

1. ISO 22002-1; introducción
2. ISO 22002-1; estructura y contenidos

Unidad didáctica 10.
Otras normas iso 22002

1. ISO 22002-2
2. ISO 22002-3
3. ISO 22002-4

Unidad didáctica 11.
Anexo

1. Modelo de Registro de Identificación de Peligros
2. Modelo de Registro de Seguimiento de un PPR Operativo
3. Modelo de Registro de Seguimiento de Plan APPCC
4. Modelo de Registro de Producto No Conforme
5. Modelo de Registro de Actividades Formativas

Módulo 3.
Trazabilidad y seguridad alimentaria

Unidad didáctica 1.
Trazabilidad y seguridad

1. Introducción
2. Trazabilidad y Seguridad

Unidad didáctica 2.
Análisis de peligros y puntos de control críticos (appcc)

1. Introducción
2. Prerrequisitos del APPCC
3. Principios del sistema APPCC
4. Implantación del sistema

Unidad didáctica 3.
Envasado y etiquetado

1. Sistemas de envasado
2. Etiquetado de los productos

Unidad didáctica 4.
Registro de los productos

1. Introducción
2. Definición por lotes Agrupación de productos
3. Automatización de la trazabilidad
4. Sistemas de Identificación

Unidad didáctica 5.
Salud pública y salud laboral seguridad e higiene laboral

1. Conceptos
2. Marco Normativo
3. Riesgos derivados del uso de productos químicos Riesgos sobre la salud
4. Medidas preventivas
5. Información sobre los riesgos

Unidad didáctica 6.
Medidas higiénicas en la manipulación de alimentos

1. Buenas prácticas de manipulación
2. Higiene del manipulador
3. Hábitos del manipulador
4. Estado de salud del manipulador
5. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
6. Limpieza y desinfección
7. Control de plagas
8. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

Módulo 4.
Análisis microbiológico de distintos tipos de muestras en alimentación

Unidad didáctica 1.
Análisis microbiológicos en muestras alimentarias

1. Microorganismos que se encuentran en los alimentos habitualmente
2. Enfermedades transmisibles en los alimentos y Bacterias patógenas
3. Microorganismos existentes en la descomposición de los alimentos
4. Contaminación de los alimentos
5. Generalidades sobre la temperatura y aditivos para la conservación de alimentos
6. Alteraciones de los alimentos
7. Bacterias entéricas que indican contaminación fecal
8. Conocimiento de la legislación alimentaria
9. Normas microbiológicas
10. Reglamentación técnico sanitaria

Unidad didáctica 2.
Realización de análisis microbiológicos en muestras ambientales

1. Contenido microbiano del aire de un espacio confinado y abierto
2. Procesos para el análisis microbiológico del aire
3. Métodos para el control de los microorganismos del aire: radiaciones UV, agentes químicos, filtración y flujo laminar
4. Legislación

Unidad didáctica 3.
Análisis microbiológicos en aguas

1. Calidad sanitaria del agua
2. Microorganismos principales en aguas superficiales y residuales
3. Microorganismos coliformes y patógenos en aguas residuales
4. DBO y DQO
5. Microorganismos utilizados como indicadores de contaminación
6. Determinación de aerobios mesófilos, aerobios totales, psicrófilos, enterobacterias, Ecoli, clostridios sulfito reductores, Salmonella, Shigella, Listeria y Legionella
7. Legislación y reglamentación técnico sanitaria sobre abastecimiento y control de calidad

Unidad didáctica 4.
Otros análisis microbiológicos

1. Otros Análisis aplicados a productos farmacéuticos
2. Generalidades sobre microorganismos presentes en sistemas de limpieza, refrigeración y sistemas de aire acondicionado
3. - Prevención de la legionelosis
4. Existencia de Microorganismos en papel y cartón

Módulo 5.
Técnicas bioquímicas de análisis de alimentos

Unidad didáctica 1.
Determinación del contenido en agua en los alimentos

1. Estructura del agua
2. Propiedades del agua
3. El agua en los alimentos

Unidad didáctica 2.
Análisis de proteínas

1. Aminoácidos
2. Péptidos
3. Proteínas
4. Análisis de aminoácidos
5. Propiedades funcionales de las proteínas
6. Alteración de las proteínas

Unidad didáctica 3.
Análisis de enzimas en los alimentos

1. Enzimas: nomenclatura y clasificación
2. Cinética química
3. Análisis de enzimas
4. Factores que influyen en la actividad enzimática
5. Algunos procesos importantes en los que están implicados enzimas
6. Análisis de enzimas en los alimentos
7. Utilización de enzimas en la industria alimentaria

Unidad didáctica 4.
Análisis de los lípidos

1. Clasificación de lo lípidos
2. Análisis de lípidos
3. Lípidos en los alimentos
4. Alteraciones de los lípidos
5. Química del proceso de grasas

Unidad didáctica 5.
Análisis de los carbohidratos en los alimentos

1. Estructura y propiedades
2. Monosacáridos derivados
3. Enlace glocosídico. Oligosacáridos y polisacáridos
4. Análisis de carbohidratos
5. Papel de los carbohidratos en los alimentos
6. Monosacáridos
7. Oligosacáridos
8. Derivados de los carbohidratos
9. Polisacáridos
10. Reacciones de los carbohidratos en los alimentos

Unidad didáctica 6.
Otros componentes en los alimentos

1. Vitaminas
2. Minerales
3. Pigmentos
4. Aditivos alimentarios
5. Edulcorantes no calóricos
6. Levaduras

Módulo 6.
Food defense en la industria alimentaria

Unidad didáctica 1.
Introducción a la food defense

1. ¿Qué es la Food Defense?
2. Alteraciones Intencionadas. Historia del bioterrorismo.
3. Control de toxinas y agentes peligrosos
4. Suministros de alimentos y medicamentos: Inocuidad
5. La importancia del agua potable y la seguridad

Unidad didáctica 2.
Código de buenas prácticas en la industria alimentaria

1. Objeto
2. Ámbito de aplicación
3. Disposiciones del código
4. Decálogo de buenas prácticas
5. Certificado del código
6. Normativa aplicable

Unidad didáctica 3.
Plan de defensa alimentaria: seguridad biológica, bioterrorismo y crisis alimentaria

1. ¿Cómo se gestiona una crisis alimentaria?
2. Bioterrorismo.
3. Evaluación de la Defensa
4. Plan de acción y Plan de auditoría del sistema Food Defense
5. Medidas de Seguridad para el exterior.
6. Medidas de seguridad para el interior
7. Medidas de seguridad para el personal
8. Medidas de seguridad para responder a incidentes.

Unidad didáctica 4.
Food defense en las normas brc, ifs

1. Diseño y desarrollo de un plan de Food Defense en BRC
2. Diseño y desarrollo de un plan de Food Defense en IFS

Unidad didáctica 5.
Normativa aplicable

1. Ley de Bioterrorismo. Ley de la Salud Pública.
2. Establecimiento y Mantenimiento de registro. Quién debe y quién no cumplir la norma.

Módulo 7.
Norma brc de seguridad alimentaria

Unidad didáctica 1.
Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria

1. La legislación en seguridad alimentaria
2. Descripción del marco legislativo en materia de seguridad alimentaria

Unidad didáctica 2.
Qué es la norma brc

1. La norma BRC
2. Beneficios
3. Aspectos clave de la BRC
4. Origen y evolución de la norma BRC. Campo de aplicación

Unidad didáctica 3.
Estructura de la norma brc

1. Norma BRC Versión

Unidad didáctica 4.
Compromiso del equipo directivo

1. El compromiso de la dirección
2. Requisitos

Unidad didáctica 5.
El plan de seguridad alimentaria: appcc

1. El Codex alimentarius

Unidad didáctica 6.
Sistema de gestión de la candad y seguridad alimentaria

1. Manual de calidad y gestión alimentaria.
2. Control de la documentación.
3. Cumplimentación y mantenimiento de registros.
4. Auditorías internas.
5. Aprobación y seguimiento de proveedores y materias primas.
6. Especificaciones.
7. Medidas correctivas y preventivas.
8. Control de producto no conforme.
9. Trazabilidad.
10. Gestión de reclamaciones.
11. Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos.

Unidad didáctica 7.
Normas relativas al establecimiento

1. Normas relativas al exterior del establecimiento.
2. Protección del establecimiento y defensa alimentaria.
3. Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas.
4. Estructura de la fábrica, zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.
5. Servicios de redes públicas: agua, hielo, aire y otros gases.
6. Equipos.
7. Mantenimiento.
8. Instalaciones para el personal.
9. Control de la contaminación física y química del producto: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.
10. Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños.
11. Limpieza e higiene.
12. Residuos y eliminación de residuos.
13. Gestión de excedentes de alimentos y productos para alimentación de animales.
14. Gestión de plagas.
15. Instalaciones de almacenamiento.
16. Expedición y transporte.

Unidad didáctica 8.
Control del producto

1. Diseño y desarrollo del producto.
2. Etiquetado del producto.
3. Gestión de alérgenos.
4. Autenticidad del producto, reivindicaciones y cadena de custodia.
5. Envasado del producto.
6. Inspección del producto y análisis en el laboratorio.
7. Distribución de producto.
8. Alimentos para mascotas.

Unidad didáctica 9.
Control de procesos

1. Control de las operaciones
2. Control del etiquetado y de los envases
3. Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades
4. Calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia.

Unidad didáctica 10.
Personal

1. Formación: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
2. Higiene personal: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
3. Revisiones médicas
4. Ropa de protección: empleados o personas que visiten las zonas de producción.

Unidad didáctica 11.
Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente

1. Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente.
2. Estructura de los edificios en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales
3. Mantenimiento en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
4. Instalaciones para el personal en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
5. Limpieza e higiene en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
6. Ropa de protección en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.

Unidad didáctica 12.
Requisitos aplicables a los productos mercadeados

1. Aprobación y seguimiento de fabricantes o envasadores de productos alimentario mercadeados.
2. Especificaciones.
3. Inspección del producto y análisis en el laboratorio.
4. Legalidad del producto.
5. Trazabilidad.

Módulo 8.
Norma ifs de seguridad alimentaria

Unidad didáctica 1.
Fundamentos básicos del appcc y su relación con ifs

1. Legislación, normas y protocolos
2. Definición del sistema APPCC
3. Principios del sistema APPCC
4. Descripción de los principios APPCC
5. Principios de aplicación del sistema APPCC
6. Responsabilidades para la aplicación de APPCC
7. Aplicaciones de APPCC

Unidad didáctica 2.
Introducción y conceptos básicos sobre la norma ifs

1. Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria y norma IFS
2. La Historia del Internacional Food Standard
3. Estructura de la Norma V7
4. Tipos de auditorías
5. Determinación del alcance entre IFS Food y otras Normas
6. Aplicación de las diferentes Normas IFS
7. «Integrity Program» de IFS
8. Principales cambios entre las versiones 6 y 7 de la Norma IFS

Unidad didáctica 3.
El proceso de certificación

1. Etapas o procesos para obtener la certificación
2. El proceso de certificación

Unidad didáctica 4.
Estructura de la norma ifs: requerimientos de la gestión del sistema de calidad

1. Requisitos que establece la Norma IFS-V7
2. Responsabilidad de la dirección
3. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimenticia
4. Gestión de los recursos
5. Planificación y proceso de producción
6. Mediciones, Análisis, Mejoras.
7. «Food Defense» e inspecciones externas

Unidad didáctica 5.
Diferencias y similitudes enre ifs, brc e iso 22000

1. Breve repaso
2. Norma BRC
3. Norma ISO 22000
4. Comparación de las normas de seguridad (IFS, BRC e ISO 22000)
5. Beneficios de implementar las normas BRC e IFS

Anexo 1.
Glosario

Anexo 2.
Puntuación, condiciones para el informe y la emisión del certificado

Módulo 9.
Proyecto fin de master

metodología de aprendizaje

La configuración del modelo pedagógico por el que apuesta INESEM, requiere del uso de herramientas que favorezcan la colaboración y divulgación de ideas, opiniones y la creación de redes de conocimiento más colaborativo y social donde los alumnos complementan la formación recibida a través de los canales formales establecidos.

Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura en INESEM Business School a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. El alumno debe avanzar de manera autónoma a lo largo de las diferentes unidades didácticas así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes.

El equipo docente y un tutor especializado harán un *seguimiento exhaustivo*, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

Nuestro sistema de aprendizaje se fundamenta en *cinco pilares* que facilitan el estudio y el desarrollo de competencias y aptitudes de nuestros alumnos a través de los siguientes entornos:

Secretaría

Sistema que comunica al alumno directamente con nuestro asistente virtual permitiendo realizar un seguimiento personal de todos sus trámites administrativos.

Campus Virtual

Entorno Personal de Aprendizaje que permite gestionar al alumno su itinerario formativo, accediendo a multitud de recursos complementarios que enriquecen el proceso formativo así como la interiorización de conocimientos gracias a una formación práctica, social y colaborativa.

Revista Digital

Espacio de actualidad donde encontrar publicaciones relacionadas con su área de formación. Un excelente grupo de colabradores y redactores, tanto internos como externos, que aportan una dosis de su conocimiento y experiencia a esta red colaborativa de información.

Comunidad

Espacio de encuentro que pemite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerecias y experiencias de miles de usuarios.

Webinars

Píldoras formativas mediante el formato audiovisual para complementar los itinerarios formativos y una práctica que acerca a nuestros alumnos a la realidad empresarial.

SERVICIO DE **Orientación** de Carrera

Nuestro objetivo es el asesoramiento para el desarrollo de tu carrera profesional. Pretendemos capacitar a nuestros alumnos para su adecuada adaptación al mercado de trabajo facilitándole su integración en el mismo. Somos el aliado ideal para tu crecimiento profesional, aportando las capacidades necesarias con las que afrontar los desafíos que se presenten en tu vida laboral y alcanzar el éxito profesional. Gracias a nuestro Departamento de Orientación de Carrera se gestionan más de 500 convenios con empresas, lo que nos permite contar con una plataforma propia de empleo que avala la continuidad de la formación y donde cada día surgen nuevas oportunidades de empleo. Nuestra bolsa de empleo te abre las puertas hacia tu futuro laboral.

Financiación y becas

En INESEM

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades económicas y financieras para la realización del pago de matrículas,

todo ello
100%
sin intereses.

INESEM continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Masters Profesionales

Master en Calidad y Seguridad Alimentaria + 10 Créditos ECTS

Impulsamos tu carrera profesional

INESEM

BUSINESS SCHOOL

www.inesem.es

958 05 02 05 formacion@inesem.es

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.
Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.