



Ainia organiza la 7ª edición de su curso sobre sistemas de seguridad alimentaria

18-02-2013

Entre los próximos 15 de abril y 24 de mayo, se desarrollará el curso 'Sistemas de seguridad alimentaria', impartido *on line* y organizado por el centro tecnológico Ainia.

Los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria permiten identificar y establecer la secuencia e interacción de los procesos cuya implementación garantiza la capacidad del operador de suministrar de manera continua alimentos seguros para el consumidor. En la actualidad conviven diversas normas que persiguen el mismo fin.

El objetivo de este curso es ofrecerle al alumno una visión general de las normas implantadas mayoritariamente y de como integrarlas en el sistema de calidad y de seguridad alimentaria.

El curso está dirigido a estudiantes universitarios, postgraduados universitarios, personal de empresa (profesionales del sector agroalimentario y afines), personal técnico de organismos públicos, técnicos pertenecientes a asociaciones de consumidores...

El curso es *on line* y se alcanzarán los conocimientos y objetivos propuestos mediante la participación activa con la ayuda de un tutor que acompañará al alumno en todo el proceso. Al finalizar, se realizará una clase presencial con carácter optativo. En ella se analizarán los aspectos más relevantes de lo estudiado y se pondrán en común las conclusiones más importantes y de mayor trascendencia obtenidas en su transcurso. Al finalizar la acción formativa, gracias a la evaluación continua mediante cuestionarios, tareas, ejercicios y/o autoevaluaciones desarrolladas a lo largo del curso, el alumno obtendrá un certificado de aprovechamiento, siempre que haya alcanzado los objetivos mínimos en cuanto a trabajo, esfuerzo y conocimientos. Si no fuese así, el alumno obtendrá un certificado en el que se acredite exclusivamente su asistencia. El certificado correspondiente podrá ser descargado por el propio alumno, desde el aula virtual y en formato PDF, cuando se haya dado por finalizada la actividad formativa.

Más **información** sobre el temario, profesorado y precios de inscripción.

