



Escuela de Negocios ANDES UCLASS



DSC/P

Diplomado

Supervisión de Calidad o Producción



SOBRE NOSOTROS

MISIÓN

Entregar educación y formación de alta calidad con un perfil definido en los conocimientos y habilidades a través de métodos de enseñanza innovadoras, para quienes aspiran a mejorar sus habilidades en la toma de decisiones, trabajo en equipo, liderazgo y conducta ética bajo un modelo de gestión sostenible e innovadora



"BSAUCLASS, cubre la necesidad de formación continua de calidad sin barreras físicas, lo que permite compatibilizar el desarrollo profesional que exigen hoy en día los mercados con nuestra vida personal. Lo que procuramos en BSAUCLASS, es que aprendiendo a trabajar en equipo emerja una mejor persona, más eficaz y tolerante, más flexible y adaptable, con la mente abierta a nuevas ideas, con habilidades de persuasión, discusión, mando y resolución de problemas, multiplicando así todo el potencial de desarrollo.

Un país es grande cuando sus ciudadanos son responsables de sus actos basados en la sustentabilidad"

Nelson Toro A.
Director Ejecutivo

**Tu desarrollo profesional esta en tus manos.
Te Esperamos.**



**Escuela de Negocios
Andes Uclass**



PRESENTACIÓN

Diplomado se imparte en modalidad, presencial, Online en vivo y auto instrucción guiada. Podrá participar de cada clase en vivo, hacer sus consultas, aportes e interactuar con el docente en tiempo real. De mismo modo podrá ver el material de apoyo de cada clase, hacer los trabajos y realizar las evaluaciones, todo mediante una moderna plataforma, compatible con Tablet, teléfonos móviles o computadores

A través de los módulos en participante podrá adquirir las competencias técnicas y habilidades para el desarrollo de manera eficiente, correcta y fundamentada de todas sus funciones operativas dentro de la organización en que se desempeñe laboralmente. Cada módulo entrega materias relevantes, centradas en aspectos prácticos que permite una mejor ejecución de las tareas

Diseñado especialmente para quienes buscan mejorar sus competencias o validar la experiencia adquirida, perfeccionarse para el desempeño en establecimientos de procesamiento alimentario como plantas elaboradoras, mataderos, servicios de alimentación entre otros.

El programa está construido en base a objetivos fundamentales, estableciendo claramente las competencias que el participante debe lograr en los distintos módulos. Considera contenidos relevantes bases, muchos de ellos requisitos normativos obligatorios, conocimientos específicos y prácticos que conducen al participante al logro de las competencias requeridas, logrando la acritacion segun al mención elegida.

El cuerpo docente está conformado por destacados académicos del área alimentaria con experiencia en la industria y formación de personas.

**Tu desarrollo profesional esta en tus manos.
Te Esperamos.**



**Escuela de Negocios
Andes Uclass**

OBJETIVOS DIRIGIDO

Clases de Martes y Jueves, modalidad presencial y/o online sincrónica, en horario vespertino, lo que permite compatibilizar el tiempo laboral y personal.

Duración 3 meses, 120 horas

Nuestra moderna plataforma te permitirá retomar clases a las que no pudiste participar, ya que esta cuenta con proceso de grabado y acceso las 24 horas y los 7 días de la semana a dichos respaldos, manteniendote al corriente siempre, sin perder contenidos.

Programa de nivel superior certificado por el Instituto Profesional ESUCOMEX, institución reconocida por el Ministerio de Educación (opcional)

Al término del programa el estudiante podrá:

- Comprender y aplicar en acciones concretas el sustento técnico de los procedimientos de control efectuados regularmente en establecimientos de proceso
- Contextualizar el marco regulatorio asociado y ponderar el impacto de las actividades prácticas en cuanto al cumplimiento del mismo
- Hacer un levantamiento y proponer acciones de mejora al sistema documental y de registros de la organización. Del mismo modo será capaz de establecer un detalle de aspectos a mejorar en la organización referido a los estándares aplicables
- Mejorar su desempeño práctico, evaluando peligros y diagnosticando deficiencias que puedan comprometer la inocuidad.

El participante del Programa, demostrará competencias para llevar a cabo funciones operativas sustentadas y hacer aportes en la mejora de las mismas y del diseño del sistema propiamente tal.

DIRIGIDO A:

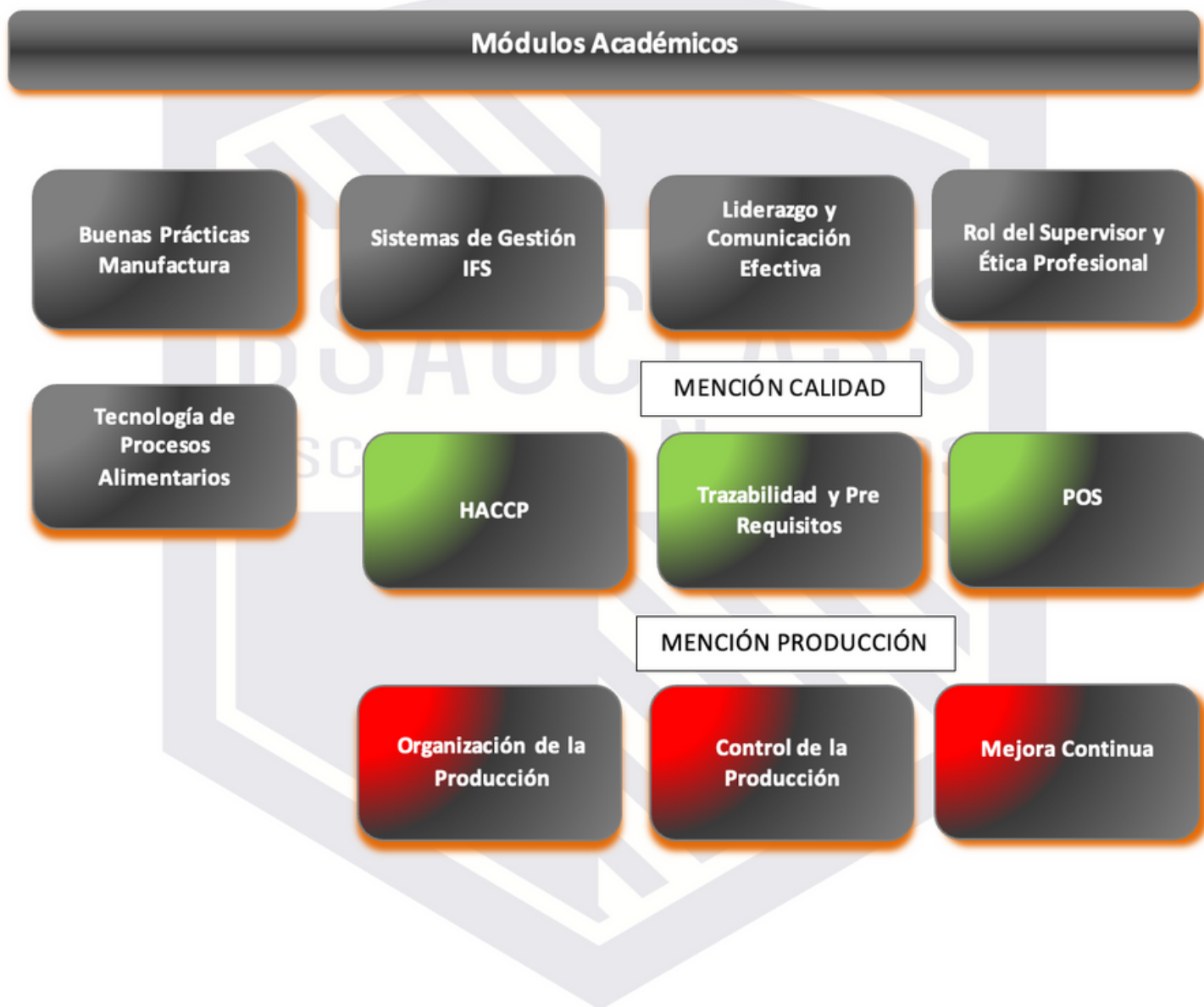
- a) Personas con intención de desarrollar actividades en el rubro alimentario, procesamiento industrial, y servicios de alimentación o empresas vinculadas a la elaboración de alimentos de consumo humano y animal.
- b) Monitores, supervisores, jefes de línea, jefes de turno, capataces y equivalentes de las áreas calidad, producción y/o trazabilidad, todos aquellos de función operativa dentro de la organización.



**Escuela de Negocios
Andes Uclass**

**Tu desarrollo profesional esta en tus manos.
Te Esperamos.**

MAPA CURRICULAR



Tu desarrollo profesional esta en tus manos.
Te Esperamos.



Escuela de Negocios
Andes Uclass

ACADÉMICO



DIRECTOR ACADÉMICO

Sr. Víctor Flores Saavedra
email victor.flores@bsauclass.cl

NUESTRO EQUIPO

El cuerpo docente esta conformado por profesionales con un alto nivel académico y de gran trayectoria, tanto en gestión y dirección en Seguridad, en sector público y privada, lo que permite entregar a nuestros estudiantes el más alto nivel, generando competencias que le permitan destacar en su gestión y dirección.

Formación Staff de Docentes

Ingenieros Comerciales
Ingenieros en Administración
Ingenieros en Pesca
Ingenieros en Alimentos
Veterinarios
Biólogos Marinos
Ex Oficiales y funcionarios de Carabineros de Chile
Ingenieros Civiles Industriales
Profesionales de la Salud
Expertos en Prevención de Riesgos
Psicologos y Sociologos
Abogados

Contacto:

email : diplomados@bsauclass.cl
Fono fijo 65 227 8295
Celular +56 9 3789 1820
www.bsauclass.cl
Vila 829, PUERTO MONTT
CHILE

**Tu desarrollo profesional esta en tus manos.
Te Esperamos.**



**Escuela de Negocios
Andes Uclass**