

FUABformació

Escola de Prevenció
i Seguretat Integral

www.uab.cat



Máster en Gestión de la Seguridad y la Calidad Alimentaria

UAB Universitat Autònoma
de Barcelona

157

universidad del mundo

RANKING TIMES
HIGHER EDUCATION
2019-2020

Máster en Gestión de la Seguridad y la Calidad Alimentaria

El Máster en Gestión de la Seguridad y la Calidad Alimentaria forma profesionales cualificados que puedan responder a las garantías de seguridad y fiabilidad que las empresas y la ciudadanía exigen en los procesos de producción, elaboración, transformación y comercialización de productos y servicios alimentarios.

Objetivos del máster:

- Aportar nociones básicas de la seguridad de los alimentos desde las perspectivas:
 - Jurídica (últimos avances normativos).
 - Científica (métodos de análisis de los alimentos).
 - Sociológica (reacción ante las crisis alimentarias).
 - Administrativa (controles públicos de seguridad de los alimentos).
- Proporcionar las estrategias y habilidades necesarias para desarrollar proyectos de investigación en seguridad alimentaria en centros públicos y privados.
- Proveer de conocimientos teóricos y prácticos sobre los avances en la mejora de la calidad de los productos y sus posibles aplicaciones.
- Conocer los fundamentos de la organización de una empresa alimentaria: aspectos técnicos, gestión empresarial y comercial.

Metodología

El máster es **eminente práctico y profesionalizador**. El estudiante realizará las siguientes actividades, con tutorización docente:

- Sesiones presenciales y online.
- Salidas de campo y visitas a empresas
- Prácticas extracurriculares optativas en empresas del ámbito de la calidad y la seguridad alimentaria.

Recursos de aprendizaje:

- **Seguimiento** por parte de la dirección del máster para ofrecer apoyo y asegurar la evolución del estudiante.
- Acceso al **aula virtual**, con documentos y materiales de soporte.

Requisitos de admisión

Para acceder se requiere título universitario oficial español, u otro expedido en el Espacio Europeo de Educación Superior, o extracomunitario con acceso a máster.

- Licenciados/das, diplomados/das o graduados/das con conocimientos y experiencia en el campo de la higiene alimentaria.
- Presentación de Currículum Vitae.

Estructura del plan de estudios

El Máster en Gestión de la Seguridad y la Calidad Alimentaria (70 ECTS) consta de dos posgrados, que se pueden cursar individualmente:

- Posgrado en Seguridad Alimentaria.
- Posgrado en Derecho de la Calidad y la Seguridad Alimentaria.

Para obtener el título de máster es necesario superar ambos y realizar el **Trabajo Final de Máster (10 ECTS)**.

Posgrado en Seguridad Alimentaria (30 ECTS)	Créditos
<i>Marco jurídico de la seguridad alimentaria</i>	6
<i>Riesgos alimentarios de tipo microbiológico</i>	6
<i>Riesgos alimentarios de tipo químico, genético y parasitario</i>	6
<i>APPCC y evaluación del peligro</i>	6
<i>Control y prevención del riesgo y auditorías</i>	6
Posgrado en Derecho de la Calidad y la Seguridad Alimentaria (30 ECTS)	Créditos
<i>Seguridad agroalimentaria</i>	10
<i>Calidad alimentaria en el ámbito de la empresa agroalimentaria</i>	10
<i>Sectores y complementos</i>	10
Trabajo Final de Máster	10

Información general

Modalidad: Presencial.

Créditos: 70 ECTS.

Duración: 2 cursos académicos.

Horario: Viernes de 16h a 20h y sábados de 9h a 13h.

Plazas: 35.

Inicio y finalización: del 6 de noviembre de 2020 al 28 de mayo de 2022.

Idioma: Español (50%) y Catalán (50%).

Precio: 5.180€ (2.220€ cada posgrado y 740€ el Trabajo Final de Máster). 5% de descuento Alumni de FUABformació.

Preinscripción: consultar en www.uab.cat/masters-y-postgrados

Coordinación: Dra. Manuela Hernández, Juan Ramón Hidalgo.

Salidas profesionales

- Responsable y técnico de empresas y cadenas de distribución agroalimentarias.
- Controlador de instalaciones de la industria alimentaria y de la distribución.
- Responsable de Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, entidades certificadoras y otros distintivos de calidad.
- Auditor, certificador y consultor de sistemas de calidad y seguridad alimentaria.
- Asesor de implantación de la seguridad alimentaria en la industria.
- Técnico y responsable de laboratorios acreditados de control de calidad y análisis de alimentos.
- Responsable de sector complementario: empaquetados, envasados, aditivos, etc.
- Técnicos de producción ecológica.
- Responsable de seguridad en cadenas alimentarias, centrales de compra, supermercados, restauración colectiva, etc.
- Responsable de innovación de procesos y productos en el ámbito alimentario.
- Asesor legal, científico y técnico y formador de profesionales en el sector agroalimentario.

Coordinación

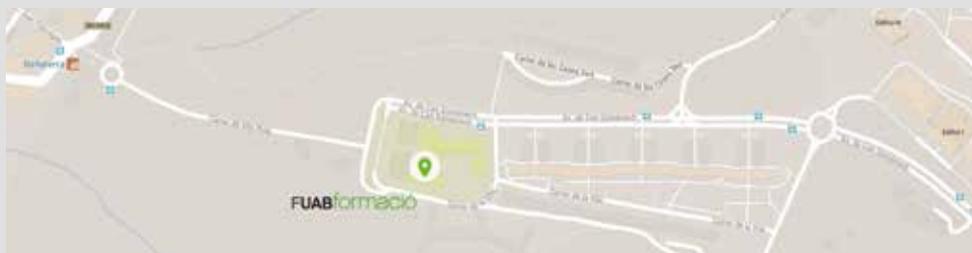
Dra. Manuela Hernández.

Profesora titular del Dpto. de Ciencia Animal y de los Alimentos, Área de Nutrición y Bromatología, UAB.

Juan Ramón Hidalgo.

Abogado. Director de Food Legal Solutions. Expresidente de SESAL. Miembro de la junta directiva de AVHIC.

**“ 10% descuento
Alumni UAB Premium
Infórmate en
www.uab.cat/alumni ”**



FUABformació

Escuela de Prevención y Seguridad Integral

Edifici Blanc, Campus de la Universitat

Autònoma de Barcelona

08193 Bellaterra (Barcelona)

Tel. +34 93 592 97 10

formacio.continuada.fuab@uab.cat

www.uab.cat/masters-y-postgrados