

FUABformació

Escola de Prevenció
i Seguretat Integral

www.uab.cat



Màster en Gestió de la Seguretat i la Qualitat Alimentària

UAB Universitat Autònoma
de Barcelona

182

universitat del món

RANKING TIMES
HIGHER EDUCATION
2020-2021

Màster en Gestió de la Seguretat i la Qualitat Alimentària

El Màster en Gestió de la Seguretat i la Qualitat Alimentària forma professionals qualificats que puguin respondre a les garanties de seguretat i fiabilitat que les empreses i la ciutadania exigeixen en els processos de producció, elaboració, transformació i comercialització de productes i serveis alimentaris.

Objectius del màster:

- Aportar nocions bàsiques de la seguretat dels aliments des de les perspectives:
 - Jurídica (últims avanços normatius).
 - Científica (mètodes d'anàlisis dels aliments).
 - Sociològica (reacció davant les crisis alimentàries).
 - Administrativa (controls públics de seguretat dels aliments).
- Proporcionar les estratègies i habilitats necessàries per a desenvolupar projectes de recerca en seguretat alimentària en centres públics i privats.
- Proveir de coneixements teòrics i pràctics sobre els avanços en la millora de la qualitat dels productes i les seves possibles aplicacions.
- Conèixer els fonaments de l'organització d'una empresa alimentària: aspectes tècnics, gestió empresarial i comercial.

Metodologia

El màster és **eminentment pràctic i professionalitzador**. L'estudiant realitzarà les següents activitats, amb tutorització docent:

- Sessions presencials i online.
- Sortides de camp i visites a empreses.
- Pràctiques extracurriculars optatives en empreses de l'àmbit de la qualitat i la seguretat alimentària.

Recursos d'aprenentatge:

- **Seguiment** per part de la direcció del màster per oferir suport i assegurar l'evolució de l'estudiant.
- Accés a l'**aula virtual**, amb documents i materials de suport.

Requisits d'admissió

Per a accedir es requereix títol universitari oficial espanyol, o un altre expedit en l'Espai Europeu d'Educació Superior, o extracomunitari amb accés a màster.

- Llicenciats/des, diplomats/des o graduats/des amb coneixements i experiència en el camp de la higiene alimentària.
- Presentació de Curriculum vitae.

Estructura del pla d'estudis

El Màster en Gestió de la Seguretat i la Qualitat Alimentària (70 ECTS) consta de dos postgraus, que es poden cursar individualment:

- **Postgrau en Seguretat Alimentària.**
- **Postgrau en Dret de la Qualitat i la Seguretat Alimentària.**

Per a obtenir el títol de màster és necessari superar tots dos i fer el Treball Final de Màster (10 ECTS).

Postgrau en Seguretat Alimentària (30 ECTS)	Crèdits
<i>Marc jurídic de la seguretat alimentària</i>	6
<i>Riscos alimentaris de tipus microbiològic</i>	6
<i>Riscos alimentaris de tipus químic, genètic i parasitari</i>	6
<i>APPCC i avaluació del perill</i>	6
<i>Control i prevenció del risc i auditories</i>	6
Postgrau en Dret de la Qualitat i la Seguretat Alimentària (30 ECTS)	Crèdits
<i>Seguretat agroalimentària</i>	10
<i>Qualitat alimentària en l'àmbit de l'empresa agroalimentària</i>	10
<i>Sectors i complements</i>	10
Treball Final de Màster	10

Informació general

Modalitat: Presencial.

Crèdits: 70 ECTS.

Durada: 2 cursos acadèmics.

Horari: Divendres de 16h a 20h i dissabtes de 9h a 13h.

Places: 35.

Inici i finalització: del 05/11/2021 al 27/05/2023.

Idioma: Espanyol (50%) i català (50%).

Preu: 5.180€ (2.220€ cada postgrau i 740€ el Treball Final de Màster).

5% de descompte Alumni de FUABformació. (Només a primera matrícula del curs complet).

Preinscripció: consultar www.uab.cat

Coordinació: Dra. Manuela Hernández, Juan Ramón Hidalgo.

Sortides professionals

- Responsable i tècnic d'empreses i cadenes de distribució agroalimentàries.
- Controlador d'instal·lacions de la indústria alimentària i de la distribució.
- Responsable de Consells Reguladors de les Denominacions d'Origen, entitats certificadores i altres distintius de qualitat.
- Auditor, certificador i consultor de sistemes de qualitat i seguretat alimentària.
- Assessor d'implantació de la seguretat alimentària en la indústria.
- Tècnic i responsable de laboratoris acreditats de control de qualitat i anàlisi d'aliments.
- Responsable de sector complementari: empaquetats, envasats, additius, etc.
- Tècnics de producció ecològica.
- Responsable de seguretat en cadenes alimentàries, centrals de compra, supermercats i restauració col·lectiva, entre altres.
- Responsable d'innovació de processos i productes en l'àmbit alimentari.
- Assessor legal, científic i tècnic i formador de professionals en el sector agroalimentari.

Coordinació

Dra. Manuela Hernández.

Professora titular del Dep. de Ciència Animal i dels Aliments, Àrea de Nutrició i Bromatologia, UAB.

Juan Ramón Hidalgo.

Advocat. Director de Food Legal Solutions. President de SESAL. Membre de la junta directiva de AVHIC.

“ **10% descompte Alumni UAB Premium informa-te'n a www.uab.cat/alumni ”**

(Només a primera matrícula del curs complet)



FUABformació

Escola de Prevenció i Seguretat 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-i-postgraus