



## Máster en Gestión de la Seguridad y la Calidad Alimentaria

# 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
<b>Trabajo Final de Máster</b>	<b>10</b>

## 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 8 de noviembre de 2019 al 29 de mayo de 2021.

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

**Precio:** 4.620€ (1.980€ cada posgrado y 660€ el Trabajo Final de Máster). 5% de descuento Alumni de FUABformació.

**Preinscripción:** consultar en [www.uab.cat/masters-y-postgrados](http://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](http://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](mailto:formacio.continuada.fuab@uab.cat)

[www.uab.cat/masters-y-postgrados](http://www.uab.cat/masters-y-postgrados)