



## Posgrado en Seguridad Alimentaria

# Posgrado en Seguridad Alimentaria

**El Posgrado en Seguridad Alimentaria forma profesionales cualificados capaces de implantar y auditar los principales sistemas de calidad y seguridad en la industria alimentaria: BRC, IFS, ISO 2200.**

La Universidad Autónoma de Barcelona, a través de la Escuela de Prevención y Seguridad Integral, es el primer centro universitario del estado español que prepara profesionales 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.

**El contenido del posgrado aborda la seguridad alimentaria desde una perspectiva amplia:** aproxima al estudiante a la realidad actual de la calidad, la seguridad alimentaria y la trazabilidad de los productos a través del **estudio de las vertientes técnica y jurídica** de los aspectos más relevantes de los procesos, del producto y del consumo.

Asimismo, incluye una **aproximación a la normativa legal sobre seguridad y responsabilidad en la producción alimentaria**, incidiendo en la responsabilidad jurídica y aportando orientación práctica y preventiva sobre la materia.

Objetivos:

- Formar en las estrategias y habilidades necesarias para desarrollar tareas de investigación en seguridad alimentaria en centros públicos y privados.
- Proporcionar los últimos avances tanto en los conocimientos teóricos como en las posibles aplicaciones en la mejora de la calidad del producto.
- Dar a conocer los fundamentos de la organización de una empresa alimentaria: aspectos técnicos, gestión empresarial y comercial.
- Aportar los elementos necesarios para conseguir un producto de calidad a través de la gestión del proceso y responder a la demanda del mercado.

## Metodología

El posgrado es eminentemente práctico y profesionalizador.

Se requiere asistencia al 80% de las clases.

Evaluación:

- 40%: pruebas de nivel
- 60%: elaboración de proyecto

## Requisitos de admisión

- Licenciados, diplomados o graduados con conocimientos y experiencia en el campo de la higiene alimentaria.
- En caso de no disponer de titulación universitaria, deberá acreditarse la experiencia profesional. Los estudiantes recibirán un certificado en lugar de la titulación de diplomado.

## Estructura del plan de estudios

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

## Perfil de ingreso

Estos estudios van dirigidos a:

- Titulados y estudiantes de último curso en ámbitos como Derecho, Veterinaria, Ingeniería, Farmacia, Biología y otros relacionados.
- Directivos y técnicos de empresas alimentarias.
- Personal de Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, entidades certificadoras y otros distintivos de calidad.
- Personal de entidades de certificación y control de empresas agroalimentarias.
- Personal de las cofradías de pescadores.
- Personal de las administraciones públicas.
- Personal inspector.
- Personal de las entidades asesoras en materia agroalimentaria.

## Información general

**Modalidad:** Presencial.

**Créditos:** 30 ECTS.

**Duración:** 1 curso académico.

**Horario:** Viernes, de 16h a 20h y sábado, de 9h a 13h.

**Plazas:** 35.

**Inicio y finalización:** del 6 de noviembre de 2020 al 29 de mayo de 2021.

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

**Precio:** 2.220€. 5% descuento para Alumni de FUABformació.

(Solo en la primera matrícula del curso completo).

**Preinscripción:** consultar en [www.uab.cat/masters-y-postgrados](http://www.uab.cat/masters-y-postgrados)

**Coordinación:** Dra. Manuela Hernández.



## Salidas profesionales

- Responsables técnicos de empresas agroalimentarias.
- Auditores de sistemas de seguridad alimentaria.
- Certificadores de sistemas de seguridad alimentaria.
- Consultores en sistemas de calidad y seguridad alimentaria.
- Responsables de cadenas de distribución agroalimentarias.
- Asesor de implantación de la seguridad alimentaria en la industria.
- Técnicos y responsables de laboratorios acreditados en las normas ISO/IEC 1.702.

## Coordinación

**Dra. Manuela Hernández.**

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

**“ 10% descuento Alumni UAB  
Premium Infórmate en  
[www.uab.cat/alumni](http://www.uab.cat/alumni) ”**

*(Solo en la primera matrícula del curso completo).*



### FUABformació

Escuela de Prevención y Seguridad Integral  
Edificio 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)