

FUABformació

Escola de Prevenció
i Seguretat Integral

www.uab.cat



Postgrau en Seguretat Alimentària

UAB Universitat Autònoma
de Barcelona

145

universitat del món

RANKING TIMES
HIGHER EDUCATION
2018-2019

Postgrau en Seguretat Alimentària

El Postgrau en Seguretat Alimentària forma professionals qualificats capaços d'implantar i auditar els principals sistemes de qualitat i seguretat en la indústria alimentària: BRC, IFS, ISO 2200.

La Universitat Autònoma de Barcelona, a través de l'Escola de Prevenció i Seguretat Integral, és el primer centre universitari de l'estat espanyol que prepara professionals 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.

El contingut del postgrau aborda la seguretat alimentària des d'una perspectiva àmplia: aproxima a l'estudiant a la realitat actual de la qualitat, la seguretat alimentària i la traçabilitat dels productes a través de l'**estudi dels vessants tècnic i jurídic** dels aspectes més rellevants dels processos, del producte i del consum.

Així mateix, inclou una **aproximació a la normativa legal sobre seguretat i responsabilitat en la producció alimentària**, incidint en la responsabilitat jurídica i aportant orientació pràctica i preventiva sobre la matèria.

Objectius:

- Formar en les estratègies i habilitats necessàries per a desenvolupar tasques de recerca en seguretat alimentària en centres públics i privats.
- Proporcionar els últims avenços tant en els coneixements teòrics com en les possibles aplicacions en la millora de la qualitat del producte.
- Donar a conèixer els fonaments de l'organització d'una empresa alimentària: aspectes tècnics, gestió empresarial i comercial.
- Aportar els elements necessaris per a aconseguir un producte de qualitat a través de la gestió del procés i respondre a la demanda del mercat.

Metodologia

El postgrau és eminentment pràctic i professionalitzador.

Es requereix assistència al 80% de les classes.

Avaluació:

- 40%: proves de nivell
- 60%: elaboració de projecte

Requisits d'admissió

- Llicenciats, diplomats o graduats amb coneixements i experiència en el camp de la higiene alimentària.
- En cas de no disposar de titulació universitària, haurà d'acreditar-se l'experiència professional. Els estudiants rebran un certificat en lloc de la titulació de diplomaturat.

Estructura del pla d'estudis

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

Perfil d'ingrés

- Titulats i estudiants d'últim curs en àmbits com Dret, Veterinària, Enginyeria, Farmàcia, Biologia i altres relacionats.
- Directius i tècnics d'empreses alimentàries.
- Personal de Consells Reguladors de les Denominacions d'Origen, entitats certificadores i altres distintius de qualitat.
- Personal d'entitats de certificació i control d'empreses agroalimentàries.
- Personal de les confraries de pescadors.
- Personal de les administracions públiques.
- Personal inspector.
- Personal de les entitats assessores en matèria agroalimentària.

Informació general

Modalitat: Presencial.

Crèdits: 30 ECTS.

Durada: 1 curs acadèmic.

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

Places: 35.

Inici i finalització: Del 8 de novembre de 2019 al 30 de maig de 2020.

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

Preu: 1.980€. 5% de descompte per Alumni de FUABformació.

Preinscripció: Consultar www.uab.cat/masters-i-postgrados

Coordinació: Dra. Manuela Hernández.



Sortides professionals

- Responsables tècnics d'empreses agroalimentàries.
- Auditors de sistemes de seguretat alimentària.
- Certificadors de sistemes de seguretat alimentària.
- Consultors en sistemes de qualitat i seguretat alimentària.
- Responsables de cadenes de distribució agroalimentàries.
- Assessors d'implantació de la seguretat alimentària en la indústria.
- Tècnics i responsables de laboratoris acreditats en les normes ISO/IEC 1.702.

Coordinació

Dra. Manuela Hernández.

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

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



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