

MAGÍSTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA



Dirección	Directora: M ^a Dolores Tenorio Sanz, profesora de la UCM. Coordinadora: Montaña Cámara Hurtado, profesora de la UCM.
Número de horas lectivas totales	500 horas.
Precio	4.500 €
Duración	Noviembre a Septiembre.
Horario de clases	Lunes a jueves de 16.30 horas a 20.30 horas.
Prácticas con empresas	Prácticas en industrias alimentarias y en Administraciones.
Programa de becas	Sí, aunque dependerá del número de participantes.
Slogan	Formar a expertos en seguridad alimentaria y sistemas de calidad.
Breve descripción (objetivos /salidas profesionales)	Este curso va dirigido a participantes con un amplio rango de formación académica, que deseen especializarse en el área de la seguridad alimentaria y en los sistemas de autocontrol y normas de calidad, con fines de empleabilidad; y a profesionales de las administraciones públicas, o de la industria alimentaria, que deseen ampliar sus conocimientos o su campo de actividad profesional. Con la consecución del título propio los alumnos obtendrán además del título de la UCM de Magíster en Seguridad Alimentaria, el certificado de AENOR de Auditor de Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria.
Perfil estudiante	Licenciaturas y grados en Ciencias y en Ciencias de la Salud, e Ingenierías relacionadas con el sector agroalimentario.
Metodología	Para conseguir una formación completa sobre seguridad alimentaria, el Magíster Seguridad Alimentaria abarca toda la cadena alimentaria (desde producción hasta el consumidor) y los distintos niveles donde se desarrolla: • Nivel internacional: OMS, FAO, Unión Europea. • Nivel español: administraciones estatales, autonómicas, locales, empresas alimentarias y consumidores.



	La formación que se va a impartir en el Título Propio se basa en la combinación de los siguientes métodos didácticos: • Clases teóricas, fomentando la participación del alumnado. • Casos prácticos que servirán para que el participante desarrolle los contenidos teóricos. • Mesas redondas con la participación de expertos de distintos ámbitos competenciales que permitirán el acercamiento del alumnado a la realidad de las administraciones, empresas y consumidores. • Visitas a empresa y laboratorios del sector agro-alimentario. • Tutorías académicas y profesionales personalizadas. • Prácticas en administraciones y empresas durante las cuales el alumno desarrollará un trabajo de investigación que se evaluará al final del curso.
Estructura del programa	La formación del Magister Seguridad Alimentaria se desarrolla en los siguientes 10 módulos: • Módulo 1. Introducción a la Seguridad Alimentaria. • Módulo 2. Análisis de Riesgos: Evaluación, Gestión y Comunicación. Organismos, Instituciones y Organizaciones implicados en el Análisis de Riesgos. • Módulo 3. Agentes Biológicos. Evaluación y Gestión de Riesgos. • Módulo 4. Agentes químicos y físicos. Evaluación y Gestión de Riesgos. • Módulo 5. Nuevos alimentos e ingredientes alimentaria, OGMs. Evaluación y Gestión de Riesgos. • Módulo 6. Etiquetado y alimentos especiales. • Módulo 7. Vigilancia, Control oficial de alimentos y piensos. Análisis de alimentos • Módulo 8. Sistemas de Autocontrol y Normas de Calidad y Seguridad Alimentaria BRC, IFS, ISO 22000. • Módulo 9. Aplicación y Supervisión del Sistema de Autocontrol en industrias y pequeños establecimientos. • Módulo 10. Proyección profesional.
Entidades participantes	• Profesorado perteneciente a las siguientes entidades: Universidades (UCM, US) CSIC, Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, AESAN, AENOR, Comunidad de Madrid, Ayuntamiento de Madrid, FIAB, Empresas y laboratorios del sector.

