

Colaboraciones

Asociaciones e instituciones:

- AESAN.
- FIAB.
- Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (ASEMAC).
- ASOCIACIÓN DEL CAFÉ.
- LABORATORIO MUNICIPAL DE SALUD PÚBLICA MADRID (MADRID SALUD).
- Asociación de Empresarios y Profesionales de la Carne y Derivados Cárnicos de la Comunidad de Madrid (CARNIMAD).
- Asociación Empresarial de Hostelería de Madrid La Viña, Fundación Antama.

Empresas, laboratorios:

- AGQLABS.
- Analiza Calidad.
- APEX.
- Auditar Calidad.
- BILACON.
- Encinar de Humienta.
- EUROFINS.
- Hermanos Maqueda-González.
- Lactalis Nestlé.
- MICROBAL.
- Nelsan.
- Sansala.
- Sushita.

MÁSTER FORMACIÓN PERMANENTE EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- **Créditos: 60.**
- **Modalidad:**
Presencial. Un año académico
635 horas
(285h teórico/prácticas +
350h prácticas empresas)
Escuela de Gobierno
Campus de Somosaguas
- **Programa de becas:**
Sí.
Una beca
programa Alumni UCM
(10% matrícula).
Otras becas
(25-50% matrícula).

+INFO



MÁSTER FORMACIÓN PERMANENTE EN SEGURIDAD ALIMENTARIA



Metodología

Para conseguir una formación completa sobre seguridad alimentaria, el **Máster 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.

"Una formación profesionalizante de excelencia en Seguridad Alimentaria y Sistemas de Calidad".

Estructura del programa

La formación del **Master Propio en Seguridad Alimentaria** se desarrolla en los siguientes 6 módulos:

- Módulo 1. Seguridad alimentaria: Análisis de Riesgos.
- Módulo 2. Agentes Biológicos, Químicos y Físicos. Evaluación y Gestión de Riesgos.
- Módulo 3. Evaluación del riesgo de: Nuevos alimentos y OGMs. Normativa de etiquetado en alimentos funcionales y especiales.
- Módulo 4. Control oficial de alimentos y piensos.
- Módulo 5. Sistemas de Autocontrol y Normas de Calidad y seguridad alimentaria BRC, IFS, ISO 22000.
- Módulo 6. Proyección profesional.

Prácticas profesionales en empresas e instituciones (350h).

Trabajo de Fin de Master ligado a las prácticas profesionales.

Empresas e instituciones con las que el título tiene convenio, entre otros:

Instituciones y Asociaciones: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), Fundación Antama, La Viña. Empresas de auditoría: ACERTA, Auditar.

Laboratorios: Analiza Calidad, Alkemi; Madrid Salud, Bilacon. Industrias: Incarlopsa, Central de Carnes, British sandwich, Lactalis, Schreiber. Restauración colectiva: Mediterránea de Catering; Comedores Blanco, entre otros...

Breve descripción

El **objetivo general** del curso es obtener una formación completa y de calidad sobre seguridad alimentaria, que abarque todos los aspectos de la cadena alimentaria y los distintos niveles donde se desarrolla (organismos internacionales, administraciones españolas, empresas y consumidores).

Los **objetivos específicos** del Título Propio son:

- **Conocimiento** de los principios científicos en los que se basan las decisiones políticas adoptadas en la gestión de riesgos alimentarios.
- **Adquisición** de conocimientos sobre las responsabilidades de los órganos de gestión de la seguridad alimentaria, las administraciones públicas europeas y españolas, sectores alimentarios y consumidores.
- **Apreciación** de la importancia que supone un adecuado sistema de autocontrol por parte de la industria y un adecuado control por parte de las autoridades competentes para que los productos que se comercialicen sean seguros.
- **Logro** de oportunidades para el desarrollo profesional del alumnado.

Junto al título de Máster los alumnos recibirán un **Certificado de BUREAU VERITAS de Auditor Interno en ISO 22000.**

Perfil del estudiante

Este curso va dirigido a participantes con un amplio rango de formación académica, que deseen especializarse en el área de la seguridad alimentaria, 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.