



**Experto**

**Universitario**

**Seguridad de los  
establecimientos  
alimentarios y  
etiquetado de los  
alimentos**

**Experto**

**Universitario**

**en Seguridad de establecimientos  
alimentarios y etiquetado de los alimentos**

Titulo Propio UEMC

Online

## contenido

1. presentación
2. objetivos
3. destinatarios
4. plan de estudios
5. metodología
  - 5.1. carga lectiva y tiempo disponible
  - 5.2. modelo de aprendizaje
  - 5.3. campus virtual y medios didácticos
  - 5.4. evaluación
  - 5.5. prácticas en empresa
  - 5.6. curso baremable
  - 5.7. profesorado
6. admisión
7. inscripción y matrícula
8. aulaformacion Business School

---

# Experto | Universitario

Titulo Propio UEMC

Online

**en Seguridad de establecimientos  
alimentarios y etiquetado de los alimentos**

# 1. presentación

Este Experto Universitario está destinado a estudiantes, técnicos y profesionales en el ámbito de la gestión, vigilancia y control e información de la seguridad, higiene y manipulación de los alimentos en la Industria Alimentaria.

La gestión de la seguridad alimentaria exige el análisis de riesgos y el estudio de las medidas y controles que se adoptan en cualquier establecimiento alimentario para garantizar alimentos inocuos, sanos (que no provoquen enfermedades) y de calidad (conserven sus propiedades nutritivas), así como de las condiciones, requisitos, normas y prácticas que preservan la calidad de los alimentos y previenen la contaminación y las enfermedades de origen alimentario.

Para ello es imprescindible transmitir confianza y seguridad a lo largo de los diferentes eslabones de la cadena alimentaria, desde el origen hasta el consumidor, siendo fundamental la trazabilidad y la transmisión de la información alimentaria. En este punto es un punto clave del éxito el correcto etiquetado de los alimentos, las declaraciones nutricionales y las declaraciones de propiedades saludables.

Es imprescindible la figura de un profesional cualificado en el ámbito de la cadena alimentaria, formado en la gestión de la seguridad ante los riesgos de los establecimientos alimentarios, y con capacidad para transmitir seguridad y confianza a la cadena alimentaria a través del correcto uso del etiquetado de los alimentos y de la Información alimentaria.

Por ello este programa universitario está dividido en dos partes:

## **Primer módulo - SEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS**

Módulo destinado al estudio en profundidad todos aquellos aspectos relacionados con la seguridad alimentaria tomando como referencia el marco normativo vigente que avala todo tipo de actuaciones adecuadas para el mantenimiento de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos. De este modo, los/las profesionales sabrán cómo llevar a cabo las buenas prácticas de limpieza y desinfección, las medidas preventivas en cuestión de manipulación de alimentos, salud pública, salud laboral, seguridad e higiene personal, así como las claves para la implantación y mantenimiento de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

## **Segundo módulo - ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

El etiquetado de los alimentos se puede considerar como su carta de presentación a través de la cual se ofrece una garantía de calidad de los mismos. En este módulo se adquiere un mayor conocimiento sobre la composición y valor nutritivo de la gran variedad de alimentos que son consumidos y adquiridos a través del mercado asegurando de este modo la seguridad del consumidor.

Este módulo profundiza en la presentación e información de los productos alimentarios a través del etiquetado bajo las diferentes normativas legales de aplicación (marco general, obligatorio y facultativo, nutricional, alérgenos, etc.), y en el análisis nutricional de los alimentos y las declaraciones saludables o nutricionales.



## 2. objetivos

Este **Experto Universitario en seguridad de establecimientos alimentarios y etiquetado de los alimentos** aporta los conocimientos y posibilita a las personas que lo cursen para el desempeño profesional en la cadena alimentaria específicamente en el área profesional de la Seguridad e Higiene alimentaria, y especialmente en el área de la Información alimentaria.

Los Objetivos perseguidos a lo largo del curso son:

- Adquisición de conocimientos y competencias en la vigilancia, la gestión y el control de la seguridad alimentaria: Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria. Conocer el sistema APPCC y sus fases. Adquirir conocimiento acerca de las prácticas de limpieza y desinfección de manera adecuada. Identificar los peligros y puntos de control críticos. Mejorar las medidas higiénicas en la manipulación de alimentos. Mejorar la salud alimentaria, tanto de los manipuladores de alimentos como de las personas para las que trabajan.
- Adquisición de los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias, que capaciten para cumplir con el reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Tiene como objetivo principal, dar seguridad en relación a la ingesta de alimentos, a través del conocimiento de las necesidades nutricionales y la composición de los alimentos que se hacen visibles en el etiquetado como información suministrada al consumidor.
- Adquisición de conocimientos y competencias en materia de análisis y declaraciones nutricionales: Describir los distintos tipos de alimentos atendiendo a su función, descomposición y nutrientes, para así conocer su valor nutritivo y composición. Explicar en qué consisten las tablas de composición de alimentos y conocer cada una de ellas. Identificar el reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, estudiando su importancia. Integrarlo en el sistema APPCC..



### 3. destinatarios

Principalmente Titulados universitarios o de Formación profesional de las ramas técnicas, sociales, o salud que deseen disponer de una formación amplia y de prestigio para completar su curriculum, y complementar su formación académica con salidas profesionales en el área de la calidad y seguridad alimentaria: asesorías y gabinetes, laboratorios de calidad alimentaria, departamentos de calidad y seguridad en empresas o establecimientos alimentarios, Administración Pública, y empresas dedicadas al etiquetado nutricional de alimentos dentro de la industria alimentaria.

Especialmente personas interesadas o profesionales de la industria alimentaria cuya actividad laboral se encuentra relacionada con la manipulación, venta o cualquier otra acción relacionada con los alimentos o con su control y vigilancia, y en general a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con el etiquetado nutricional de los alimentos.



## 4. plan de estudios

**Título propio de Experto universitario en Seguridad de establecimientos alimentarios y Etiquetado de los alimentos** estructurado en dos módulos, donde el alumno deberá cursar 500 horas (20 ECTS) distribuidas en 37 unidades didácticas:

### **PRIMERA PARTE. SEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS**

Consta de 17 unidades didácticas, para un total de **250 horas (10 ECTS)**:

- Unidad 1. Fundamentos de la seguridad alimentaria
- Unidad 2. Importancia sanitaria de la legionelosis
- Unidad 3. Marco normativo específico de la Legionella
- Unidad 4. Instalaciones de riesgo en el ámbito de aplicación del RD 865/2003
- Unidad 5. Criterios generales de limpieza y desinfección
- Unidad 6. Salud pública y salud laboral. Seguridad e higiene laboral
- Unidad 7. Aplicación de normas y protocolos de seguridad
- Unidad 8. Sistema de análisis de peligro y puntos de control críticos
- Unidad 9. Introducción de puntos críticos. Importancia y control
- Unidad 10. Plan APPCC
- Unidad 11. Planes generales de higiene en las empresas alimentarias
- Unidad 12. Implantación y mantenimiento de un sistema APPCC
- Unidad 13. La manipulación de alimentos. Alimentación saludable
- Unidad 14. Manipulación de alimentos de alto riesgo
- Unidad 15. Proceso de la manipulación de alimentos
- Unidad 16. Alteración y contaminación de los alimentos
- Unidad 17. Plan de gestión de alérgenos. La importancia del reglamento

### **SEGUNDA PARTE. ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

Consta de 20 unidades didácticas, para un total de **250 horas (10 ECTS)**:

#### **UNIDAD FORMATIVA 1. INFORMACION ALIMENTARIA Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

- Unidad 1. Etiquetado.
- Unidad 2. Normativa.
- Unidad 3. Casos particulares.
- Unidad 4. Etiquetado y nutrición.
- Unidad 5. Declaraciones nutricionales y Declaraciones de propiedades saludables

#### **UNIDAD FORMATIVA 2. ALIMENTOS, SEGURIDAD Y ETIQUETADO NUTRICIONAL**

- Unidad 1. Los alimentos
- Unidad 2. Valor nutritivo y composición de los alimentos
- Unidad 3. Necesidades nutricionales
- Unidad 4. Tablas de composición de los alimentos
- Unidad 5. El etiquetado. Información suministrada al consumidor
- Unidad 6. Seguridad y trazabilidad
- Unidad 7. Sistema APPCC



### UNIDAD FORMATIVA 3. ANALISIS Y CONTROL DEL ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Unidad 1. Disposiciones generales relativas al etiquetado alimentario

Unidad 2. Disposiciones generales relativas al etiquetado alimentario ii

Unidad 3. Carne, leche, huevo y derivados

Unidad 4. Productos pesqueros, condimentos, especias y vegetales y derivados

Unidad 5. Alimentos estimulantes, miel, azúcares, harinas y derivados

Unidad 6. Bebidas

Unidad 7. Dietéticos, grasas comestibles, helados, aperitivos, turrone y mazapanes

Unidad 8. Otros productos, enzimas, aromas y aditivos



## 5. metodología

### 5.1. carga lectiva y tiempo disponible

Programa con una carga lectiva de 500 horas a desarrollar en:

Periodo lectivo: de 3-6 meses. (mínimo en 10 semanas)

La duración mínima de este Experto universitario es de 10 semanas.

### 5.2. modelo de aprendizaje

Este Experto se imparte en la modalidad a distancia **online** bajo metodología de aprendizaje **E-Learning**.

El Modelo de formación a distancia está basado en una combinación de una acción tutorial constante y un autoaprendizaje basado en el empleo de recursos didácticos multimedia e interactivos.

El alumno estudiará de acuerdo a un **Plan de Trabajo** (que se facilita al alumno al inicio del curso) donde se programarán las actividades que deberá de realizar con el apoyo del equipo docente.

La acción tutorial se desarrollará completamente a través del Campus Virtual de la Plataforma.

### 5.3. campus virtual y medios didácticos

El alumno cuenta con una plataforma, campus virtual y materiales didácticos que le ayudará progresar en sus estudios de una manera flexible, amena, interactiva y gradual.

El campus del Experto está administrado por un **Coordinador académico** que en todo momento estará a disposición de los alumnos para resolver cualquier incidencia que pueda surgir en el uso y manejo del campus y de sus contenidos.

### 5.4. evaluación

#### ▪ proceso de seguimiento

La Plataforma tecnológica dispone de un sistema de control y seguimiento del alumno, en el que se registra todas y cada una de las acciones realizadas y en qué momento se producen.

Dentro de este seguimiento además de los ejercicios, tareas, test y otras actividades prácticas, también se controla cada uno de los ítems de que constan cada una de las unidades de los módulos formativos. El acceso a cada uno de estos ítem crea un registro en la plataforma.

El alumno deberá acreditar mediante registro en la plataforma que ha estudiado cada uno de los contenidos impartidos. Es decir, en la plataforma quedará registro que se han visto todos y cada uno de los contenidos.

En cada módulo o unidad será el tutor correspondiente el que valore de forma global si el tiempo dedicado ha sido el suficiente en función del resto de actividades realizadas y la superación de los test de evaluación.

Para la obtención del Diploma / Título Propio universitario es requisito necesario, pero no suficiente el haber completado todos y cada uno de los registros formativos establecidos en el Programa de formación.

#### ▪ **proceso de evaluación**

El alumno deberá superar satisfactoriamente todas y cada uno de los módulos obligatorios de los que se compone el Programa del Master/Experto universitario.

El proceso de evaluación se realizará en cada una de las unidades didácticas de cada módulo formativo, de la siguiente manera. Por cada unidad didáctica se realizarán varios tipos de actividades de evaluación obligatorias:

- Test de auto-evaluación
- Ejercicios / tareas calificados por el profesor
- Entrega de proyectos o trabajos

Como norma general, el alumno superará la prueba del Test si contesta acertadamente al 70% de las preguntas, es decir para una batería de Test de 10 preguntas (con 1 punto por pregunta), si la nota es igual o mayor de 7 puntos.

Aquellos alumnos que no superen el test al primer intento, tendrán una segunda oportunidad para realizarlo.

En el caso de que no se supere en el segundo intento, el alumno deberá Recuperar dicha unidad. En el transcurso del programa se establecerán las fechas de dichas recuperaciones, comunicándolo previamente en el tablón de anuncios.

Los ejercicios con obligatorios y serán calificados por el profesor en escala de 1 a 10 puntos. En dichos ejercicios la nota individual debe ser superior a 5.

Será el profesor quién establezca en el conjunto de los ejercicios/tareas de la unidad si el alumno ha superado los ejercicios. Así mismo existirán unidades donde será obligatoria la entrega de tareas/actividad/proyecto.

Para la obtención del Diploma se debe haber superado con aptitud todos y cada uno de los módulos formativos y unidades didácticas de las que consta el Programa.

## 5.5. prácticas en empresa

Uno de los instrumentos para mejorar la empleabilidad de jóvenes egresados son las prácticas en empresas. Los alumnos del experto matriculados, podrá optar a la realización de prácticas académicas extracurriculares en empresas.

Dichas prácticas podrán ser realizadas mediante la firma de Convenio de Cooperación Educativa entre la UEMC, AULAFORMACION como centro colaborador adscrito a la Universidad, la Empresa de acogida y el alumno, al amparo de la legislación española que regula las prácticas externas de los estudiantes universitarios. La duración de la práctica no deberá de exceder de 6 meses de duración (máximo 250 horas). El plazo comenzará a computar desde la firma del convenio, siempre que éste se firme durante el periodo académico del Experto universitario.

## 5.6. curso baremable

El Título académico obtenido tiene la consideración de Título propio de Experto universitario de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) de 20 ECTS, lo que le otorga validez a efectos de su participación o presentación en oposiciones, concursos oposición, concursos de méritos y otros procesos de selección. Todo ello, en base al Real Decreto 276/2007 de 23 de febrero (BOE de 2 de marzo de 2007), que reconoce los cursos de las universidades a todos los efectos y los ajusta a los requisitos exigidos por las comisiones de baremación. En cada caso el alumno deberá consultar las bases de su concurso, oposición o bolsa de empleo a los efectos de la aplicación o no del baremo determinado.

## 5.7. profesorado

Aulaformacion BS cuenta con un **Claustro de profesores**, que se caracteriza por su experiencia profesional probada en las diversas áreas que se imparten, lo que les permite exponer los temas con conocimiento de causa, dentro de un enfoque real y operativo. Así mismo está habituado a impartir las sesiones, con los métodos pedagógicos más modernos.

El Máster cuenta con un panel de profesores, acreditados profesionales en el área de la consultoría especializada en el área de calidad y seguridad alimentaria, pertenecientes a la Organización Project Management Consultores.

### PROJECT MANAGEMENT CONSULTORES

Grupo PM Consultores ([www.pmconsultores.com](http://www.pmconsultores.com)) es una firma acreditada que gestiona proyectos de valor añadido en el sector de la consultoría y formación en las áreas profesionales de la Calidad, la Gestión y la Organización empresarial desde el año 1997.

A través de los proyectos, diseñados, planificados y desarrollados en equipo con el cliente, transmitimos conocimientos, técnicas y metodologías que le permitan gestionar el cambio y mejorar sus competencias. Para ello, el grupo Project Management cuentan con acreditados y cualificados profesionales, expertos en la dirección y animación de equipos de trabajo y en la

aplicación de las más avanzadas técnicas y herramientas utilizadas en cada área de conocimiento.

#### Perfil del Profesorado

- Alto grado de especialización.
- Titulación Universitaria de Grado o Máster
- Experiencia en la docencia y en la formación de directivos.
- Imparten disciplinas en las cuales están desarrollando su actividad profesional.
- Compaginan la teoría y la práctica de la Escuela con la realidad empresarial.



## 6. admisión

Como condiciones de acceso y admisión al **Título propio de "Experto Universitario en Seguridad de establecimientos alimentarios y Etiquetado de los alimentos "** expedido por la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) y según su Reglamento de Títulos Propios, alguno de estos casos:

- Titulados universitarios y Técnicos de formación profesional de grado superior
- Haber superado las pruebas de acceso a la universidad existentes en cada momento (EVAU, PAU, FPII, Selectividad o equivalentes), o
- Mediante la acreditación de una notable experiencia profesional (mínimo 2 años) en el campo de actividades propias del título.

Para la comprobación de la notable experiencia profesional, deberán solicitar su acceso a la Comisión de títulos propios adjuntando la siguiente documentación: Certificado de las funciones realizadas en la última empresa o empresa actual. Informe de vida Laboral actualizado.



## 7. inscripción y matrícula

### Derechos y tasas de Matrícula:

Precio oficial UEMC: **1.000 euros**

Becas y Descuentos aplicables:

Descuento especial primeros inscritos: hasta **400 euros**

Descuento especial desempleados: **100 euros**

Consultar descuentos y becas aplicables

Tasas académicas de expedición de Título aparte (\*)

### Pago de matrícula:

Pre-Inscripción: 350 euros

Matricula primer plazo: 150 euros

Resto fraccionamiento hasta en 4 pagos aplazados mensuales

(\*) Tasas de expedición de título. Se paga una vez superado y certificado con aptitud el programa a su finalización. Las tasas las aprueba y publica anualmente el Consejo Rector de la Universidad, por lo que puede variar. Actualmente son **155 euros** y se pagan directamente a la UEMC en el momento que se solicita el Título propio a la finalización.



## 8. aulaformacion BS

AULAFORMACION nació en la Era Digital en el año 2005 con la misión de acercar el aprendizaje y la innovación a través de las nuevas tecnologías a empresas y alumnos.

Llevamos más de 15 años formando trabajadores y a los nuevos líderes del mañana. Especializados en la formación a distancia, con contenidos multiformato, interactivos, y responsive para que puedas seguir tu formación desde cualquier dispositivo móvil.

Desde entonces ha mantenido una evolución constante de nuevos proyectos e iniciativas que ha conectado a miles de alumnos y empresas con formación interesante y útil para sus proyectos de mejora y desarrollo profesional.

AULAFORMACION es Centro colaborador de la UEMC desde el año 2011

Una de esas iniciativas es **aulaformacion Business School**, que nació en el año 2016 para hacer más accesible la formación universitaria a las empresas y alumnos.

Fórmate en una ESCUELA DE NEGOCIOS surgida del cruce del ámbito profesional de la consultoría, académico, universitario y del mundo de los negocios.

Que nació para apoyar a los jóvenes formados en los ámbitos universitarios y recién egresados en su inserción en el ámbito laboral, siendo puente entre la Universidad y la Empresa.

Que colabora de forma continua con cientos de pequeñas y grandes compañías en todos los sectores, y que como....



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



Y tantos otros, nos confían la formación en prácticas de sus jóvenes egresados.