

Experto Universitario

Seguridad
Alimentaria

Experto Universitario

Titulo Propio de Postgrado UEMC
Online

en **Sistemas de gestión de la Seguridad
alimentaria**

contenido

1. presentación
2. objetivos
4. destinatarios
3. plan de estudios
4. metodología
 - 4.1. carga lectiva y tiempo disponible
 - 4.2. modelo de aprendizaje
 - 4.3. campus virtual y medios didácticos
 - 4.4. evaluación
 - 4.5. prácticas en empresa
 - 4.6. profesorado y dirección académica
5. admisión y titulación universitaria
6. inscripción y matrícula
7. aulaformacion Business School

Experto | Universitario

Titulo Propio de Postgrado UEMC

Online

**en Sistemas de gestión de la Seguridad
alimentaria**

1. presentación

La inocuidad de los alimentos es un rasgo implícito en los productos alimentarios y por ello los consumidores, cuyos niveles de exigencia son elevados, esperan que sean seguros.

El cumplimiento estricto de los requisitos legales y la adopción de normas voluntarias garantizan a las empresas la obtención de alimentos inocuos y proporcionan la seguridad ante los consumidores y clientes de mantener una posición de mercado transparente en la vigilancia de la seguridad alimentaria.

Desde 1995 con la publicación del Real Decreto 2207 hasta publicación en abril de 2004 de los Reglamentos CE 852 y 853 se ha conformado el llamado “paquete higiénico” compuesto por los sistemas de autocontrol, formados por el APPCC y los planes de prerrequisitos como medida obligatoria para garantizar la seguridad de los alimentos. La nueva legislación comunitaria (Ley de los alimentos) es de aplicación desde enero de 2006 y armoniza y regula la implantación de los sistemas de autocontrol en los países comunitarios. Así mismo, el mantenimiento de la trazabilidad de los alimentos comenzó a ser de aplicación desde enero de 2005 en el marco Europeo.

Las empresas agroalimentarias, para cumplir con sus obligaciones legales, han de tener implantados sistemas de autocontrol eficaces que permitan a su vez la auditoria y seguimiento oficial por parte de las autoridades sanitarias.

En cualquier caso, la certificación de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria se está convirtiendo en un arma para la supervivencia de muchas empresas del sector como rasgo de calidad de producto. Nos estamos refiriendo a normas de reconocimiento internacional como la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC (British Retail Consortium), IFS (Internacional Food Standard), norma para la realización de auditorías de productos alimenticios con marca del distribuidor, o ISO 22000:2005 de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

El curso va dirigido a Responsables de Seguridad Alimentaria, profesionales de empresas del sector alimentario y estudiantes que deseen adquirir una sólida base en este conocimiento y su aplicación en el desarrollo de sistemas de seguridad alimentaria.

Este EXPERTO UNIVERSITARIO GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA habilita a las personas que lo cursen a trabajar en la empresa específicamente en el área profesional de Calidad y de la Seguridad Alimentaria, siempre que posean la titulación académica oficial requerida.

2. objetivos

- Tener conocimientos sobre la legislación y normativa vigente referente a los principios y requisitos de la Seguridad Alimentaria y comprender la importancia de la gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria en las empresas e industrias que conforman la cadena alimentaria.
- Adquirir conocimientos, técnicas y habilidades en la gestión de la calidad de los productos y de los procesos, conforme a los principios, normas y estándares de aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria.
- Conocer las Normas de certificación de calidad más usuales que se implantan en el Sector alimentario: ISO 22000, BRC, IFS, EUREP GAP,...
- Conocer los requisitos de las figuras de calidad de productos alimentarios y de certificación de productos por entidades acreditadas.
- Diseñar, elaborar, implantar y mantener sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria en las organizaciones del sector y en organismos que certifican productos.



3. destinatarios

Titulados universitarios que quieran complementar su formación académica en el área de gestión de la seguridad alimentaria

Algunas salidas profesionales:

- Responsable de la seguridad alimentaria
- Consultor en implantación de sistemas de seguridad alimentaria
- Departamento de administración y prevención de la Seguridad Alimentaria.
- Profesionales y técnicos que participen en la gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria.



4. plan de estudios

Este Experto Universitario en Seguridad Alimentaria , está estructurado en 10 unidades didácticas dispuestas en dos módulos, donde el alumno deberá cursar **750 horas (30 ECTS)** distribuidas en 10 unidades (500 horas) y un Trabajo Fin de Master (250 horas)

PRIMER MÓDULO. PRINCIPIOS Y REQUISITOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Unidad 1. Legislación. Codex alimentario y prerrequisitos (50 horas)

1. Introducción a la Calidad y Seguridad Alimentaria
2. Definición de seguridad alimentaria y conceptos dentro de la seguridad alimentaria.
3. Legislación alimentaria, paquete de higiene, publicación y aplicación.
4. Legislación de carácter general de la seguridad alimentaria.
5. ¿Qué es el codex alimentarius?. Principios generales del codex alimentarius.
6. Prerrequisitos

Unidad 2. Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (50 horas)

1. Manipulación de Alimentos
2. Prácticas correctas de higiene
3. Directrices del Sistema APPCC

Unidad 3. Trazabilidad de los alimentos (50 horas)

1. Trazabilidad y ámbito de aplicación
2. Implantación del Sistema de trazabilidad en la industria alimentaria
3. Herramientas y soluciones para implementar la trazabilidad

SEGUNDO MÓDULO. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Unidad 1. Normas ISO 9001 (75 horas)

- Unidad 1. Introducción a la Norma de Calidad ISO 9001
- Unidad 2. Requisitos del Sistema de Calidad
- Unidad 3. Los Registros en la Norma ISO 9001
- Unidad 4. La Norma ISO 9001:2008
- Unidad 5. Adaptación a la Norma ISO 9001:2015

Unidad 2. Norma ISO 22000 (25 horas)

1. Seguridad alimentaría
2. Campo de aplicación del sistema de la inocuidad de los alimentos.
3. Requerimientos de documentación.

4. Obligaciones y responsabilidades de la dirección. Liderazgo de equipos de la inocuidad de los alimentos.
5. Comunicación.
6. Emergencia alimentaria.
7. Revisión por la dirección.
8. Gestión de recursos.
9. Metodología de control.
10. Planificación y elaboración de productos inocuos.
11. Gestión de no conformidades.
12. Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de alimentos.
- 13 Aseguramiento de la conformidad a partes interesadas.
- 14 ISO 22000 y su relación con la ISO 9001

Unidad 3. Norma IFS (75 horas)

1. Norma IFS, orígenes y objetivos que se persiguen.
2. Principios en los que se basa la norma IFS.
3. Principales requisitos, contenidos y postulados que persigue.
4. Cuales son los apartados de la norma IFS.
5. Pasos a seguir para obtener la certificación bajo esta norma.

Unidad 4. Norma BRC (75 horas)

1. Norma BRC, orígenes y objetivos que se persiguen.
2. Principios y objetivos en los que se basa la norma BRC.
3. Estructura, requisitos y contenidos de la norma.
4. Apartados propios de la norma BRC.
5. Pasos a seguir para obtener la certificación bajo esta norma.

Unidad 5. Certificación de producto en sector agroalimentario I. Otras Normas y protocolos (50 horas)

1. Certificación de sistemas y de producto agroalimentario
2. Marcas de calidad privadas
3. Eurepgap-globalgap
4. Norma uné 155001 producción controlada de cultivos protegidos.

Unidad 6. Certificación de producto en sector agroalimentario II. Producción ecológica. (25 horas)

- Tema 1. Agricultura ecológica.
Tema 2. Ganadería ecológica.
Tema 3. Productos ecológicos

Unidad 7. Certificación de producto en sector agroalimentario III. Protocolos de las Figuras y Marcas de Calidad (25 horas)

1. Marcas y figuras de calidad

2. Requisitos generales para Organismos que certifican producto. Norma UNE ISO 45011
3. Denominación de Origen Protegidas
4. Indicación Geográfica Protegida
5. Otras marcas de Calidad o Garantía en el ámbito estatal.

TRABAJO FIN DE MASTER (TFM)

TFM (250 horas - 10 ECTS)

El TFM consistirá en un Trabajo de aplicación teórico-práctica sobre la elaboración documental de un sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria en una empresa del sector /cadena alimentaria.





5. metodología

5.1. carga lectiva y tiempo disponible

Programa con una carga lectiva de 500 horas + 250 horas de TFM (750 horas - 30 ECTS) a desarrollar en:

Periodo lectivo: de 6 meses.

La duración mínima de este Experto universitario es de 3 meses.

5.2. modelo de aprendizaje

Este Master 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 master 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 su 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 de postgrado 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 master matriculados en su versión con Titulación Universitaria, 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 375 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. profesorado y dirección académica

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 y formación de la Calidad y Seguridad alimentaria, pertenecientes a la Organización Project Management Consultores, especializada en el área.

PROJECT MANAGEMENT CONSULTORES

PM Consultores (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, y cuyos orígenes proceden de la implantación de la organización americana “American Supplier Institute ASI” en España, cuya misión era ayudar a las organizaciones a satisfacer las necesidades de sus clientes a través de la investigación, la formación, las publicaciones y la implantación de técnicas sobre la Calidad Total.

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.

La **Dirección académica** del programa corresponde a Luis Tapia Aneas.

Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Valladolid y Master en Dirección y Administración de Empresas (M.B.A.) por el Instituto de Empresa (IE Business School). Postgrado universitario en Dirección de Proyectos elearning. Universidad Complutense de Madrid

CEO de Project Management Consultores (PM Consultores) y responsable de proyectos. Es experto en Dirección y gestión de Proyectos E-Learning y cuenta con una dilatada experiencia en la formación universitaria así como en la gestión de proyectos de consultoría que incorporan valor añadido en las áreas de la Calidad. Socio- Fundador de Trazagest calidad y seguridad alimentaria. S.L.

6. admisión y titulación universitaria

Como condiciones de acceso y admisión al **Título propio de Postgrado universitario "Experto Universitario en Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria "** expedido por la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) será necesario:

- Estar en posesión de una titulación oficial universitaria o equivalente, o

Para poder obtener la titulación de la UEMC es necesario disponer de Titulación Oficial Universitaria - Grado, Licenciatura, Diplomatura,..-

Los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior, no es necesaria la homologación de sus títulos en España previa autorización de la Universidad. Se comprobará que los mismos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a las enseñanzas de Máster.

- Mediante la acreditación de una notable experiencia profesional (mínimo 5 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.

En caso de no disponer de una Titulación oficial Universitaria o no haber optado a esta titulación, una vez superadas las diferentes evaluaciones, se obtendría un diploma profesional de Aulaformacion BS: *"Programa Experto en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria"*



7. inscripción y matrícula

Derechos y tasas de Matrícula:

Precio oficial UEMC: **1.500 euros**

Becas y Descuentos aplicables:

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

Descuento especial desempleados: **200 euros**

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 **75 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.

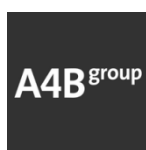
Fórmate en una ESCUELA DE NEGOCIOS surgida del cruce del ámbito profesional de la consultoría, académico, universitario y del mundo de los negocios.

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.