

EXPERTO UNIVERSITARIO SEGURIDAD, HIGIENE Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

aulaformacion

ONLINE

Programa Certificado por

UEMC

Universidad Europea
Miguel de Cervantes

www.calidadyformacionempresarial.es

630 120 516

Experto

Universitario

**Seguridad, Higiene
y Biotecnología
de los alimentos**

Experto

Universitario

**en Seguridad, higiene y biotecnología
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

Título Propio UEMC

Online

**en Seguridad, higiene y biotecnología
de los alimentos**

1. presentación

Este Experto Universitario está destinado a estudiantes, técnicos y profesionales en el ámbito de la **gestión, vigilancia y control de la higiene y manipulación de los alimentos** en la Industria Alimentaria, y especialmente de los **alimentos biotecnológicos (OMG)**.

En este contexto de la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad alimentaria, cobra especial importancia las ciencias y tecnologías de los alimentos relacionadas con la microbiología industrial en la producción de los alimentos y con las alteraciones de los productos alimentarios producidas por esta nueva ciencia, la Biotecnología de los alimentos, y de los posibles riesgos de su aplicación que puedan amenazar la inocuidad de los alimentos.

Como sabemos, Biotecnología de los alimentos es la ciencia que investiga acerca de los procesos de elaboración de productos alimenticios mediante la utilización de organismos vivos o procesos biológicos o enzimáticos, así como la obtención de alimentos genéticamente modificados mediante técnicas biotecnológicas, para obtener productos alimenticios de mejor calidad y valor nutricional (alimentos mejorados), sin menoscabo de la seguridad e higiene alimentaria.

Es imprescindible la figura de un profesional cualificado en el ámbito de la cadena alimentaria, formado en la gestión de la seguridad e higiene alimentaria y en el control de riesgos, con conocimientos sobre la biotecnología de los alimentos, y los riesgos de aplicación en lo que respecta a la seguridad alimentaria.

Por ello este programa universitario está dividido en dos partes:

Primer módulo - SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA (250 horas - 10 ECTS)

Módulo destinado al estudio de las medidas y controles que se adoptan en la Industria alimentaria 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.

Segundo módulo - SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS: ALIMENTOS MODIFICADOS (250 horas-10 ECTS)

Este módulo se centra específicamente en los fundamentos de la Biotecnología y sus técnicas aplicadas a la mejora de las propiedades de los alimentos y en general al procesado y conservación en la industria alimentaria, y en la participación de la biotecnología en la seguridad alimentaria.

Este **Experto Universitario en Seguridad, Higiene y Biotecnología 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, con especial referencia a la Biotecnología de los alimentos.



2. objetivos

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: higiene alimentaria; sistema de calidad ; autocontrol en la industria; ingredientes, componentes y propiedades de los alimentos; alérgenos; riesgos biológicos y químicos; practicas correctas de higiene y manipulación.
- Adquisición de conocimientos y competencias en Biotecnología: técnicas genéticas aplicadas a la alimentación; técnicas de fermentación en carne y lácteos; tecnología enzimática; Organismos Modificados Genéticamente; Modificaciones en Transgénicos, etc.
- Adquisición de conocimiento y competencias para evaluar los riesgos en las alteraciones y modificaciones de productos causados por la microbiología industrial y la biotecnología, y su efectos aplicados a la seguridad en la elaboración de los alimentos.



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, departamentos de calidad y seguridad en empresas, Administración Pública) o en laboratorios especializados en transgénicos o en Organismos encargados de la Vigilancia de la Seguridad Alimentaria como Técnico Biotecnológico, Asesor de Productos Biomédicos o Responsable de Laboratorio.

Especialmente personas interesadas en el estudio de los transgénicos, ya sean profesionales relacionados con la industria alimentaria o estudiantes de la rama de nutrición que busquen especializarse en la biotecnología alimentaria.



4. plan de estudios

Título propio de Experto universitario en Seguridad, Higiene y Biotecnología de los alimentos estructurado en dos módulos, donde el alumno deberá cursar 500 horas (20 ECTS) distribuidas en 18 unidades didácticas:

PRIMERA PARTE. SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

Consta de 6 unidades didácticas, para un total de **250 horas (10 ECTS)**:

- Unidad 1. Elaboración, Conservación y Calidad de los alimentos
- Unidad 2. Aseguramiento de la Higiene de los alimentos. Paquete de higiene. Prerequisitos
- Unidad 3. Formación de manipuladores de alimentos en la industria alimentaria: Practicas correctas de higiene y manipulación de alimentos
- Unidad 4. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC-
- Unidad 5. Gestión y Control de alérgenos
- Unidad 6. Trazabilidad de los alimentos

SEGUNDA PARTE. SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS: ALIMENTOS MODIFICADOS

Consta de 12 unidades didácticas, para un total de **250 horas (10 ECTS)**:

- Unidad 1. Introducción a la Biotecnología
- Unidad 2. Biotecnología de los alimentos
- Unidad 3. Ingeniería Genética alimentaria
- Unidad 4. Biotecnología de los microorganismos en la industria
- Unidad 5. Alimentos Fermentados
- Unidad 6. Aplicaciones genéticas en la alimentación. Organismos modificados genéticamente - OMG
- Unidad 7. Alimentos Transgénicos
- Unidad 8. Alimentos Funcionales
- Unidad 9. Alimentos Prebióticos, Probióticos, Simbióticos y Enriquecidos
- Unidad 10. Aplicaciones de la Biotecnología en Seguridad Alimentaria
- Unidad 11. Plan y control de alérgenos
- Unidad 12. Industria alimentaria y Medioambiente: Buenas prácticas ambientales



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 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 item 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) 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, Higiene y Biotecnología 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.

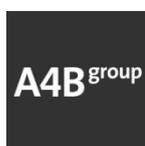
Fórmate en una ESCUELA DE NEGOCIOS surgida del cruce del ámbito profesional de la consultoría, académico, universitario y del mundo de los negocios.

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.