



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación y libros /



Obtén un descuento del 5% en la matrícula del máster en seguridad alimentaria de la UAB

04-09-2018

El próximo mes de noviembre dará comienzo el máster en *Gestión de la seguridad y calidad alimentaria* que convoca anualmente la Universtat Autónoma de Barcelona (UAB). Como en ediciones anteriores, la Escuela de Prevención y Seguridad Integral de la UAB ofrece a todos nuestros lectores un descuento del 5% sobre el precio de la matrícula. A continuación os dejamos la información y links directos a la página del máster.

Un año más, la Escuela de Prevención y Seguridad Integral de la UAB ofrece a todos los lectores de www.restauracioncolectiva.com, un 5% de descuento en la matrícula del máster en *Gestión de la seguridad y calidad alimentaria*, diseñado para aproximar al alumnado a un tema tan actual como la calidad, seguridad alimentaria y trazabilidad de los productos a través del análisis de diversos aspectos relacionados con el consumo de alimentos, procesos y producto. El curso se impartirá entre el 02/11/2018 y el 01/06/2019, y la matrícula se puede formalizar hasta el 15 de octubre.

La seguridad alimentaria es uno de los capítulos más interesantes y complicados para aquellos profesionales que se quieran dedicar al estudio de los alimentos y de sus características desde el punto de vista de su aspecto, su inocuidad y su valor nutritivo. Cuando hablamos de seguridad alimentaria podemos creer que sólo nos referimos a la posibilidad de que algo pueda llegar a un alimento y ocasionar un proceso de tipo infeccioso o tóxico. En cambio, se trata de un término más amplio, dado que hay situaciones de preparación de alimentos o de su composición, que pueden relacionarse con casos o brotes de origen alimentario.

Por otra parte también se hace necesaria la aproximación al tema de la calidad, la seguridad alimentaria y la trazabilidad de los productos mediante el análisis desde la vertiente jurídica de los aspectos más relevantes de los procesos y productos.

El objetivo de esta formación es influir en todas aquellas áreas que participan en este ámbito de conocimiento para garantizar una respuesta a la demanda de la implantación y la auditoría de sistemas de APPCC, conocimiento de las formas de contaminación de patógenos, normalmente detectables a los alimentos, eliminación o disminución del riesgo, protocolos de análisis, la aplicación en la industria, gestión de la calidad del producto y derecho de los alimentos.

Los objetivos principales de esta formación son:

- Proporcionar al/la participante las estrategias y habilidades necesarias para desarrollar la investigación en seguridad alimentaria en centros públicos y privados.
- Proporcionar al alumno los avances tanto en los conocimientos teóricos como en las posibles aplicaciones en la mejora de la calidad del producto.
- Dar a conocer a los participantes los fundamentos de la organización de una empresa alimentaria tanto en lo referente a los aspectos técnicos como los de la gestión empresarial y de mercado.

Requisitos y opciones de matriculación

Aprobado el primer curso el alumno podrá solicitar el título en la diplomatura de *Postgrado en seguridad alimentaria*.

Módulo 1: Marco jurídico de la calidad y seguridad alimentaria (6 ECTS).

Módulo 2: Riesgos alimentarios de tipo microbiológico (6 ECTS).

Módulo 3: Riesgos alimentarios de tipo químico, parasitario y genético (6 ECTS).

Módulo 4: Control y prevención del riesgo (6 ECTS).

Módulo 5: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, APPCC. Evaluación del riesgo (6 ECTS).

Acreditación y certificación (opcional en módulo complementario) de los requisitos de calidad y seguridad en el sector agroalimentario: BRC, IFS, ISO 22000.

Superado el segundo curso el alumno podrá solicitar el título en la diplomatura de *Posgrado en derecho de la calidad y la seguridad alimentaria*.

Módulo 1: Seguridad agroalimentaria (10 ECTS).

Módulo 2: Calidad alimentaria en el ámbito de la empresa agroalimentaria (10 ECTS).

Módulo 3: Responsabilidad en el ámbito agroalimentario (10 ECTS).

El alumno puede matricularse directamente en el máster, o bien, puede optar por una titulación intermedia de uno de los postgrados que conforman la titulación.

Si os inscribís a través de www.restauracioncolectiva.com obtendréis un 5% de descuento sobre los precios marcados (en este caso podéis mandar un mail a formacio.continuada.fuab@uab.cat, especificando en el asunto: Seguridad Alimentaria / Descuento_RC).

+ Información.