



Descuento para los lectores de RC que cursen el máster en seguridad alimentaria de la UAB

13-09-2016

La Universitat Autònoma de Barcelona imparte un máster en Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, así como diversos postgrados para responder a las necesidades de todos aquellos profesionales que trabajan en este campo. Gracias a un acuerdo con nuestra revista, la universidad ofrece un descuento del 8% a todos aquellos que se matriculen a través de nuestro portal.

La Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), a través de la *Escola de Prevenció i Seguretat Integral*, imparte un máster en *Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria*, así como diversos postgrados, con titulación propia. La formación prepara a los alumnos para responder a las exigencias empresariales y sociales en un sector laboral que demanda profesionales cualificados. Gracias a un acuerdo con nuestra revista, se ofrecerá un descuento del 8% a todos aquellos que se matriculen a través de nuestro portal.

El programa cubre las necesidades formativas de los profesionales y responsables de calidad, directivos y técnicos de empresas alimentarias, entidades de certificación y control, inspectores alimentarios y asesores en materia agroalimentaria. Esta formación quiere aproximar al alumno a un tema tan actual como es la seguridad alimentaria y darle los instrumentos necesarios para el análisis de los aspectos más relevantes en esta materia.

Se incide en todos aquellos ámbitos que participan en esta área del conocimiento para poder garantizar una respuesta universitaria a la demanda social de calidad y profesionalidad (implantación y auditoría de sistemas APPCC, vías de contaminación de los patógenos habitualmente detectables en los alimentos, eliminación o disminución del riesgo, protocolos de análisis, aplicación en la industria, gestión de la calidad del producto, derecho alimentario...).

Programación curso 2016 – 2017

– *Máster en Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria* (octava edición). Este máster es la suma de dos postgrados: *Postgrado en Seguridad Alimentaria*

y *Postgrado en Derecho de la Calidad y la Seguridad Alimentaria* que se imparten en dos cursos académicos, en modalidad presencial, los viernes por la tarde y los sábados por la mañana.

– *Postgrado en Seguridad Alimentaria* (decimonovena edición). Modalidad presencial: viernes por la tarde y los sábados por la mañana.

– *Postgrado en Derecho de la Calidad y la Seguridad Alimentaria* (undécima edición). Modalidad presencial: viernes por la tarde y los sábados por la mañana.

– *Requisitos de Calidad y Seguridad en el Sector Agroalimentario: BRC, IFS, ISO 22000*. En el mes de junio se ofrece un curso complementario a estos postgrados y máster cuya duración es de cinco días (precio reducido para alumnos del máster y postgrados).

Destinatarios

El máster está dirigido a:

- Licenciados en Derecho, Veterinaria, Ingeniería, Farmacia, Biología...
- Directivos y técnicos de empresas alimentarias.
- Personal de Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen y otros distintivos de calidad.
- Personal de las entidades de certificación y control de empresas agroalimentarias.
- Personal de las Cofradías de Pescadores.
- Personal de las Administraciones Públicas.
- Personal inspector.
- Personal de las entidades asesoras en materia agroalimentaria.
- Estudiantes de últimos cursos de Derecho, Veterinaria, Ingeniería, Farmacia...

Objetivos y competencias

- Proporcionar al participante las estrategias y habilidades necesarias para desenvolver 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 al que se refiere a los aspectos técnicos como a los de la gestión empresarial y de mercado.

Programa del máster

– Módulo 1. Seguridad alimentaria.

Marco jurídico de la seguridad alimentaria.
Riesgos alimentarios de tipo microbiológicos.
Riesgos alimentarios de tipo químico, genético, parasitario.
APPC y evaluación del peligro.
Control y prevención del riesgo y auditorías.

– Módulo 2. Derecho calidad y seguridad alimentaria.

Calidad.
Seguridad.
Sectores y complementos.

– Módulo 3. Trabajo de fin de máster

El máster en *Gestión de la Seguridad y la Calidad Alimentaria* se puede cursar mediante dos opciones:

- Matricularse a todo el máster
- Matricularse a la diplomatura de postgrado en *Seguridad Alimentaria* y a la diplomatura de postgrado en *Derecho de la Calidad y la Seguridad Alimentaria* por separado y una vez superadas, matricularse al trabajo de fin de máster.

Fuera del plan de estudios, en cada curso se programan visitas a empresas del sector agroalimentario. Así mismo la escuela facilita el acceso a una bolsa de trabajo con convenios de prácticas a aquellos alumnos que lo soliciten, siempre y cuando se presenten ofertas por parte de las empresas colaboradoras.

Este máster se realiza en un formato presencial con una duración de 70 ECTS, distribuidos de la siguiente forma:

- 30 créditos: primer módulo (postgrado de *Seguridad Alimentaria*).
- 30 créditos: segundo módulo (postgrado de *Derecho de la Calidad y la Seguridad Alimentaria*).
- 10 créditos: proyecto final de máster.

El precio total del máster (2 años) es de 4.620 euros (incluida la preinscripción); el precio de los postgrados por separado: 1.980

euros (incluida la preinscripción).

Si os inscribís a través de www.restauracioncolectiva.com obtendréis un 8% 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 (MASTER_RC8)**).