



La Complutense y Aesan presentan un nuevo *Magíster en seguridad alimentaria*

20-11-2013

La Universidad Complutense de Madrid, con la participación de Aesan, ha puesto en marcha el nuevo *Magíster de seguridad alimentaria en la UE. Sistemas de autocontrol y normas de calidad*, un título propio que pretende cubrir la demanda existente de profesionales especialistas en la materia, gracias a una formación universitaria pluridisciplinar.

El pasado 11 de noviembre **Ángela López de Sá**, directora ejecutiva de la [Aesan](#), inauguró el *Magíster de seguridad alimentaria en la UE. Sistemas de autocontrol y normas de calidad*, del Centro Superior de Estudios de Gestión de la Universidad Complutense de Madrid.

El curso abarca toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumidor, e incluye profesionales a nivel internacional de la OMS, FAO y la Unión Europea, y a nivel nacional de las administraciones estatales, autonómicas, locales, empresas alimentarias y consumidores.

El magíster va dirigido a estudiantes y profesionales que desean especializarse en esta disciplina y nace, en esta primera edición, con un claro espíritu de empleabilidad e inserción laboral. Con la consecución del título propio, los alumnos obtendrán además el título de la UCM de *Magíster en seguridad alimentaria* y el certificado de Aenor de *Auditor de sistemas de calidad y seguridad alimentaria*.

Incremento y desarrollo de las políticas de seguridad alimentaria

El estado actual del progreso social, económico y científico obliga a desarrollar una formación universitaria específica y avanzada en materia de seguridad alimentaria, dada su trascendencia socio-económica y especialmente por su repercusión en el ámbito de la salud pública.

La relevancia del sector español de alimentos y bebidas se ve reflejada en las empresas que lo integran, que alcanzan la cifra de 30.261 (96% de las pymes), con 445.475 empleados. Las ventas netas en 2010 fueron de 81.369 millones de euros, lo que supone

en porcentaje un 16% del total de la industria española, y lo que equivale al 8% del PIB español.

A raíz de las crisis alimentarias de los años 80 y 90, (la encefalopatía espongiforme bovina en el ganado bovino en el Reino Unido y los contenidos elevados de dioxinas detectados en gallinas en Bélgica), la Comisión Europea y los Estados miembros incrementaron y desarrollaron las políticas de seguridad alimentaria con el fin de alcanzar un nivel elevado de protección de la salud de las personas y de facilitar la libre circulación de alimentos seguros y saludables en la Unión Europea. Estas políticas europeas se han dirigido a un desarrollo legislativo importante, incluyendo a la producción primaria, a una delimitación clara de las responsabilidades de los diferentes actores que intervienen en la cadena alimentaria y a una mejora en los sistemas de autocontrol y control oficial por parte de las empresas y de las autoridades competentes, respectivamente.

La existencia de un título propio de *Magíster en seguridad alimentaria* pretende cubrir la demanda existente de profesionales especialistas en la materia, gracias a una formación universitaria pluridisciplinar orientada a la satisfacción de las nuevas necesidades de las instituciones públicas y de las empresas en el mencionado campo. Para ello, el título propio va a contemplar todas las etapas de la cadena alimentaria, desde producción primaria, incluidos los piensos, hasta la venta o suministro de alimentos al consumidor.

También va a recoger el reparto de competencias en seguridad alimentaria entre los organismos internacionales, los europeos y los españoles, (autoridades estatales, autonómicas y municipales). Se incorporan en la formación los principios del análisis de riesgos, como herramienta para que las decisiones que se adopten por las autoridades competentes tengan una base científica sólida. Se tratará asimismo de los agentes que pueden encontrarse en los alimentos y que podrían perjudicar a la salud de las personas. El control oficial que deben realizar las autoridades competentes y el sistema de autocontrol que deben aplicar las empresas alimentarias tienen también un nicho importante en este título propio. Y finalmente se incluye un módulo de investigación y proyección profesional que tiene como objetivo informar sobre los proyectos de investigación relacionados con la seguridad alimentaria financiados por la Comisión Europea, a través del Programa Marco, así como dar a conocer las salidas profesionales en las administraciones, en empresas y en organismos internacionales.

Más información: [*Magíster de seguridad alimentaria en la UE. Sistemas de autocontrol y normas de calidad*](#)