

III MÁSTER SEGURIDAD ALIMENTARIA

Reglamentación, Certificación
y Auditorías



ILUSTRE COLEGIO
OFICIAL DE QUÍMICOS
DE MURCIA

ESTE POSGRADO ESTÁ DISEÑADO PARA CUBRIR TODAS
LAS COMPETENCIAS EN MATERIA DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA, Y QUE LAS EMPRESAS Y EL MERCADO EN
GENERAL EXIGEN A LOS PROFESIONALES.

DATOS GENERALES

Modalidad de la Actividad: **ON-LINE** (se realizará a través del **Campus virtual COLQUMUR**)

ECTS: **60 Créditos (600 horas)**

Número de alumnos: mínimo **10** / máximo **40**

PRECIO MATRÍCULA: 1.600€

(Se darán **2 BECAS** del 50% del precio de la matrícula)

Forma de pago: Un solo pago único, o con posibilidad de fraccionar en dos pagos del 50% cada uno, del total de la matrícula.

(Consultar condiciones 968 907021)

FECHAS Y PLAZOS:

Plazo de matrícula y solicitud de Becas: Hasta el 5 de octubre de 2017.

Inicio: El 9 de octubre de 2017.

Finalización: El 29 de junio de 2018.

PÁGINA WEB DEL MÁSTER

En la web podrán realizar los trámites de preinscripción y becas, así como consultar el resto de información del máster.

www.colquimur.org

III MÁSTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Reglamentación, Certificación y Auditorías

2017/2018

TÍTULO PROPIO DE LA UNIVERSIDAD
POLITÉCNICA DE CARTAGENA

online

Formamos
profesionales



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



INICIO 9 de Octubre de 2017

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA
Universidad Politécnica de Cartagena
Colegio Oficial de Químicos de Murcia



968 325762/868 887436/968 907021



titulos.propios@upct.es
colquimi@um.es

www.colquimur.org



ILUSTRE COLEGIO
OFICIAL DE QUÍMICOS
DE MURCIA

¿Qué habilidades profesionales obtendrán los alumnos en el máster?

El alumno adquirirá las competencias necesarias para desempeñar funciones de dirección, gestión, desarrollo, implantación, auditorías y mejora de los mecanismos de seguridad alimentaria en base al Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, así como a la norma ISO 22000:2005, requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria y/o los estándares privados reconocidos por Global Food Safety Initiative (GFSI) como son International Featured Standards, Food Standard (IFS Food) y British Retail Consortium, Global Standard for Food Safety (BRC Food), todos ellos reconocidos a nivel internacional.

Metodología de apoyo y orientación al alumno

El desarrollo del Máster se realizará a través del Portal de Formación on-line, donde se incorporan las nuevas tecnologías de la formación y las comunicaciones en el Campus Virtual, en él dispondrás de:

- Total libertad para organizar tu estudio y ritmo de trabajo.
- Apoyo tutorial directo, activo y personalizado.
- Metodología eLearning (on-line): unidades didácticas, casos prácticos, ejercicios de autoevaluación, test de evaluación continua, información complementaria y lecturas recomendadas, así como participación en foros con otros alumnos y el tutor.
- Contenidos multimedia en formato web.
- Documentación del máster en formato digital.

El alumno tendrá un seguimiento de aprovechamiento personalizado a través de los tutores y coordinadores de formación y orientación profesional.

PRÁCTICAS FORMATIVAS: Los alumnos una vez terminado el Máster podrán solicitar la realización de Prácticas.

III MÁSTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Reglamentación, Certificación y Auditorías

online

TÍTULO PROPIO DE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA

- Graduado/Licenciado
- Ingeniero/Arquitecto
- Diplomado



ILUSTRE COLEGIO
OFICIAL DE QUÍMICOS
DE MURCIA

Director Académico UPCT: D. Alfredo Palop Gómez. Catedrático de la Escuela Técnica de Ingenieros Agrónomos.

Director COLQUIMUR: D. Antonio Bódalo Santoyo. Decano. Catedrático de Ingeniería Química.

Coordinador: D. Juan Zaragoza Planes
Secretario Técnico del Colegio Oficial de Químicos de Murcia.

PROFESORADO:

- Universidad Politécnica de Cartagena:

D. Alfredo Palop Gómez

D^a Paula M. Periago Bayonas

D^a Encarna Aguayo Giménez

D. Francisco Artés Hernández

D. Pablo S. Fernández Escámez

- Colegio Oficial de Químicos de Murcia:

D. Juan José Cuenca Martínez

D. Diego Conesa Zamora

DIRIGIDO A: Titulados universitarios y profesionales que deseen realizar una formación de posgrado especializada en Seguridad Alimentaria. Los alumnos deben estar en posesión de un título de grado, licenciado, ingeniero o diplomado, o bien acreditar una experiencia profesional de al menos tres años en el campo de las actividades propias del máster. Ingenieros, químicos, bioquímicos, tecnólogos de alimentos, biólogos, veterinarios, biotecnólogos y farmacéuticos, ambientólogos, entre otros.

OBJETIVOS:

Los objetivos que se alcanzaran a la finalización son:

- 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 la Seguridad Alimentaria.
- Conocer las Normas de certificación de calidad más usuales que se implantan en el Sector Alimentario: ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS, GLOBAL GAP,...
- Conocer los requisitos de las figuras de calidad de productos alimentarios y de certificación de productos por entidades acreditadas.
- Realizar auditorías y aplicar los conocimientos sobre ellas en Seguridad Alimentaria en cualquier organización para verificar el cumplimiento de su Sistema de Gestión.

MATERIAL DEL ALUMNO:

Al formalizar la inscripción se hará entrega al alumno del siguiente material:

- Carpetas con la documentación en formato papel.
- Acceso ON-LINE al CAMPUS VIRTUAL COLQUIMUR

A la finalización del Máster, el tutor emitirá un informe de evaluación que deberá de ser APTO para la emisión y posterior entrega del **DIPLOMA** oficial acreditativo, el cual será expedido por la **Universidad Politécnica de Cartagena**.

PROGRAMA:

CAP	MÓDULO I. SEGURIDAD ALIMENTARIA	H
1	Higiene Alimentaria	50
2	Normalización y Regulación	30
3	Infraestructura, Prerrequisitos y Trazabilidad	35
4	Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - APPCC	45
5	Control de la Seguridad Alimentaria	20

CAP	MÓDULO II. NORMAS DE CERTIFICACIÓN	H
1	Implantación de Sistemas de Gestión de la Calidad Alimentaria	30
2	Introducción a los Sistemas de Gestión y la Certificación Alimentaria	30
3	IFS. International Featured Standard	50
4	BRC Global Estandar	50
5	Global G.A.P.	30
6	Norma ISO 22000. Normas Familia ISO 22000 y FSSC 22000	30
7	Otras Normas de Certificación: QS, LEAF Marque, HACCP, GMP+, Q de Calidad, etc.	20

CAP	MÓDULO III. AUDITORÍAS	H
1	Introducción a las auditorías. Tipos. Certificación y acreditación. Introducción y proceso general de certificación. Selección y requisitos de auditores. Auditor de certificación. Auditor interno	20
2	Realización de auditorías. Planificación y preparación de la auditoría. Realización y revisión de una auditoría. Informe de auditoría y seguimiento	40
3	Auditorías de certificación según normas IFS food, BRC food, ISO 22000 y Global Gap. Particularidades y gestión de las mismas.	20
TRABAJO FIN DE MÁSTER		100 horas

Este Máster se considera formación específica. Cualquiera de los destinatarios indicados puede tener acceso al mismo para su especialización y capacitación, ya que estas materias son multidisciplinares.