ETSIa Cartagena

Universidad Politécnica de Cartagena

IV MÁSTER PROPIO

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Reglamentación, Certificación y Auditorías

FECHAS DE INTERÉS:

Preinscripción: del 3 al 24 de septiembre de 2018
Solicitud de Matrícula y Beca*:
Del 24 de septiembre al 4 de octubre de 2018

Inicio: 8 de Octubre de 2018
Finalización: 28 de junio de 2019

*La concesión de becas se comunicará después de haber finalizado el Máster

Modalidad On Line:
Campus Virtual de Formación
http://campuscolquimur.com

DURACIÓN:
60 ECTS

PLAZAS:
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.

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

PROGRAMA

MÓDULO I. SEGURIDAD ALIMENTARIA (18 ECTS)

Cap. I: Higiene Alimentaria.
Cap. II: Normalización y Regulación.
Cap. III: Infraestructura, Prerrequisitos y Trazabilidad .
Cap. IV: Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - APPCC.
Cap. V: Control de la Seguridad Alimentaria.

MÓDULO II. NORMAS DE CERTIFICACIÓN (24 ECTS)

Cap. I: Implantación de Sistemas de Gestión de la Calidad Alimentaria .
Cap. II: Introducción a los Sistemas de Gestión y la Certificación Alimentaria.
Cap. III: IFS, International Featured Standard.
Cap. IV: BRC Global Estandard.
Cap. V: Global G.A.P.
Cap. VI: Norma ISO 22000, Normas Familia ISO 22000 Y FSSC 22000.
Cap. VII: Otras Normas de Certificación: QS, LEAF Marque, HACCP, GMP, Q de Calidad, etc.

MÓDULO III. AUDITORÍAS (8 ECTS)

Cap. I: Introducción a las auditorías. Tipos. Certificación y acreditación.
Introducción y proceso general de certificación.
Selección y requisitos de auditores.
Auditor de Certificación.
Auditor Interno.
Cap. II: Realización de auditorías. Planificación y preparación de la auditoría.
Realización y revisión de una auditoría. Informe de auditoría y seguimiento.
Cap. III: Auditorías de certificación según normas IFS food, BRC food, ISO 22000 y Global GAP. Particularidades y gestión de las mismas.

TRABAJO FINAL DE MÁSTER (10 ECTS)

COLABORACIÓN:

ILUSTRE COLEGIO OFICIAL DE QUÍMICOS DE MURCIA

IV MÁSTER PROPIO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
Reglamentación, Certificación y Auditorías

Título Propio de la Universidad Politécnica de Cartagena

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 cadenaalimentaria.
- 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 ormas 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.

Formación relacionada:

- IV Máster Propio en Sistemas Integrados de Gestión de la Calidad, Medio Ambiente y Seguridad y Salud en el Trabajo
- Máster en Responsabilidad Social Corporativa.
- Máster en Calidad Total y Mejora Continua

DIRIGIDO:

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 farmecéuticos, ambientólogos, entre otros.

¿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.

Formamos profesionales

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** .

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

Bonificable hasta el 100% del importe a través de la Fundae. El Colegio Oficial de Químicos de Murcia puede realizar los trámites para lo bonificación

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.

¿Para quién?

- ✓ **GRADUADO/LICENCIADO**
- ✓ **INGENIERO/ARQUITECTO**
- ✓ **DIPLOMADO**

FORMACIÓN ON LINE

DIRECCIÓN Y PROFESORADO:

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
Dª Paula M. Periago Bayonas
Dª 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

INICIO 8 de Octubre de 2018

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

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