

## DADES GENERALS

## Curs acadèmic

<b>Tipus de curs</b>	Màster Propi
<b>Nombre de crèdits</b>	60,00 Crèdits ECTS
<b>Matrícula</b>	1.100 euros (import preu públic)
<b>Requisits d'accés</b>	Llicenciats/graduats/diplomats en Ciències, Enginyeria i Salut O, si escau, estudiants de Ciències, Enginyeria i Salut als quals els quede menys del 10% per a obtenir el títol de grau, condicionant l'obtenció del títol en el mateix any acadèmic.

<b>Modalitat</b>	A distància
<b>Lloc d'impartició</b>	A distància
<b>Horari</b>	A distància,

## Direcció

<b>Organitzador</b>	Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal
<b>Direcció</b>	Emilia Ferrer García Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

## Terminis

<b>Preinscripció al curs</b>	Fins a 21/02/2019
<b>Data inici</b>	Gener 2019
<b>Data fi</b>	Desembre 2019

## Més informació

<b>Telèfon</b>	961 603 000
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:informacio@adeituv.es">informacio@adeituv.es</a>

## PROGRAMA

- 1.1. Anàlisis nutricional de alimentos
- 1.2. Anàlisis sensorial de alimentos
- 1.3. Anàlisis microbiològic de alimentos
- 1.4. Tècniques instrumentales en el control de la calidad y la seguridad alimentaria
- 1.5. Tècniques de biología molecular en el control de la calidad y la seguridad alimentaria
- 1.6. Tècniques estadísticas en el control de la calidad y la seguridad alimentaria
- 1.7. Tècniques para la investigación epidemiológica
- 1.8. Gestión de laboratorios de análisis: acreditación ISO 17025

- 2.1. Legislación Alimentaria
- 2.2. Alertas Alimentarias: legislación, control e información
- 2.3. Trazabilidad
- 2.4. Etiquetado

- 3.1. Sistemas de Gestión de Calidad: herramientas, modelos y normalización. ISO 9001
- 3.2. Auditorías y certificación de sistemas de gestión
- 3.3. Gestión de Medio ambiente en la industria alimentaria
- 3.4. Prevención de Riesgos Laborales en la industria alimentaria

- 4.1. Seguridad Alimentaria: sistemas de autocontrol APPCC. Codex Alimentarius
- 4.2. Herramientas para la evaluación de riesgos
- 4.3. Monitorización de Puntos de Control Crítico
- 4.4. Evaluación de Riesgos emergentes: alérgenos, riesgos nutricionales. Cancerígenos
- 4.5. Certificación en Seguridad Alimentaria: ISO 22000:2005, IFS, BRC

#### 4.6. Bioterrorismo y Seguridad Alimentaria

- 
- 5.1. Innovación en la industria alimentaria.
  - 5.2. Marketing en la empresa agraria y alimentaria
  - 5.3. Comercio Internacional y Seguridad Alimentaria
- 

Trabajo Fin de Máster

### PROFESSORAT

---

#### **Emilia Ferrer García**

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

---

#### **Lidia Gil Ventura**

Técnica Superior de Calidad Bureau Veritas.

---

#### **María Luisa Guillén Domínguez**

Contratado/a Doctor/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

---

#### **Carmen Igualada Cañas**

Profesora Asociada. Universitat de València - Estudi General

---

#### **Cristina Juan García**

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

---

#### **Jorge Rafael Mañes Font**

Licenciado en Administración y Dirección de Empresas. Universitat de València .Graduado Europeo en Dirección de Empresas

---

#### **Jordi Mañes Vinuesa**

Catedrático/a de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

---

#### **Pedro Vicente Martínez Culebras**

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

---

#### **Giuseppe Meca De Caro**

Contratado/a Doctor/a Interino/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

---

#### **Eva María Molina Pérez**

Técnica Superior de la Consellería de Sanitat.

---

#### **Juan Carlos Moltó Cortés**

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

---

#### **Yelko Rodríguez Carrasco**

Analista/Doctor en ciencias de la alimentación. Universitat de Valencia.

---

#### **Pilar Ruíz Vázquez**

Investigación Escala Técnica Media. Universitat de València

---

#### **María Isabel Sospedra López**

Licenciatura en Farmacia

---

#### **Josefa Tolosa Chelós**

Profesor/a Asociado de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

---

#### **Lourdes Zubeldia Lauzurica**

Conselleria de Sanitat de la Generalitat Valenciana

### OBJECTIUS

Les sortides professionals que té el curs són:

El present Màster capacita als futurs professionals en la gestió de la qualitat i la seguretat alimentària, tant en l'àmbit de l'empresa com l'administració i la recerca.

- Control de qualitat i l'anàlisi d'aliments en la indústria alimentària.
- Control de la Seguretat alimentària i de la Reglamentació en qualitat alimentària en l'empresa d'alimentació.
- Gestió de la qualitat i gestió de la Seguretat Alimentària en la indústria agroalimentària.
- Gestió de màrqueting en empresa alimentària.

L'objectiu general del master és capacitar als futurs professionals en la gestió de la qualitat i la seguretat alimentària tant en l'àmbit de l'empresa com l'administració i la recerca.

Per a açò es divideix el master en una sèrie de mòduls que tracten d'una banda sobre el control de qualitat i l'anàlisi d'aliments, legislació alimentària, gestió de la qualitat, gestió de la seguretat, màrqueting i casos pràctics i Treball Fi de Master.

A continuació s'exposen els objectius parcials a considerar en el master.

Com a objectius s'aborden:

- Tècniques per a l'anàlisi nutricional d'aliments, sensorial, microbiològic, tècniques instrumentals, de biologia molecular, estadístiques i per a la recerca epidemiològica. Aquesta Així com la Norma Internacional ISO 17025 que estableix els requisits generals per a la competència en la realització d'assajos o de calibratges, inclòs el mostreig. Cobreix els assajos i els calibratges que es realitzen utilitzant mètodes normalitzats, mètodes no normalitzats i mètodes desenvolupats pel propi laboratori.
  - Aspectes de legislació alimentària en general i incidint en qüestions com les alertes alimentàries, la trazabilitat i l'etiquetatge.
  - La Norma ISO 9001 perquè s'ha convertit en un model per a l'assegurament de la qualitat en el desenvolupament, el disseny, el servei, la producció i la instal·lació d'un producte o servei.
  - Auditories per a obtenir evidències i certificació de sistemes de gestió que demostren la capacitat per a proporcionar de forma coherent productes o serveis que satisfacen els requisits del client i les reglamentacions aplicables.
  - Gestió del medi ambient en la indústria alimentària a causa que la preocupació ambiental està adquirint cada vegada més importància en el comerç internacional, fins i tot les empreses que tenen una regulació flexible en els seus països d'origen estan obligades a millorar els seus acompliments ambientals si és que desitgen competir amb èxit en l'estranger.
  - Prevenició de Riscos Laborals en la indústria alimentària per a conèixer els riscos i les mesures preventives.
  - S'aprofundirà en el sistema d'autocontrol d'anàlisi de perills i control de punts crítics (APPCC) així com en els diferents esquemes de gestió com les normes internacionals ISO 22000:2005 i les normes privades del British Retail Consortium (BRC) i d'Internacional Featured Standards (IFS), d'implantació estesa a nivell internacional i que col·laboren a complir tots els requisits legals dels productes alimentosos.
  - La contaminació maliciosa d'aliments mitjançant la introducció de patògens o productes tòxics és vista com una amenaça real pel que s'abordarà el bioterrorisme en relació amb la seguretat alimentària. -Es tractarà la importància del màrqueting per a poder diferenciar-se de la competència a través del condicionament del producte, l'envasament i etiquetatge, la utilització de marques, i la innovació dins del sector agroalimentari. Tot açò molt important per a crear un posicionament de la marca en la ment del consumidor.
- Diversos casos pràctics de diversos sectors agroalimentaris s'estudiaran en profunditat.  
Es realitzarà un Treball Fi de Màster.