

DATOS GENERALES

Curso académico

Tipo de curso	Master Propio
Número de créditos	60,00 Créditos ECTS
Matrícula	1.100 euros (importe precio público)
Requisitos de acceso	Licenciados/graduados/diplomados en Ciencias, Ingeniería y Salud. O, en su caso, estudiantes de Ciencias, Ingeniería y Salud a los que les quede menos del 10% para obtener el título de grado, condicionando la obtención del título en el mismo año académico.
Modalidad	A distancia
Lugar de impartición	A distancia
Horario	A distancia

Dirección

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

Plazos

Preinscripción al curso	Hasta 21/02/2019
Fecha inicio	Enero 2019
Fecha fin	Diciembre 2019

Más información

Teléfono	961 603 000
E-mail	informacion@adeituv.es

PROGRAMA

Control de calidad y análisis de alimentos

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

Reglamentación en calidad y seguridad alimentaria

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

Gestión de calidad en la industria alimentaria

- 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

Gestión de la Seguridad 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

Marketing en la empresa agroalimentaria

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

Trabajo Fin de Máster

PROFESORADO

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

OBJETIVOS

Las salidas profesionales que tiene el curso son:

El presente Máster capacita a los futuros profesionales en la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria, tanto en el ámbito de la empresa como la administración y la investigación.

- Control de calidad y el análisis de alimentos en la industria alimentaria.
- Control de la Seguridad alimentaria y de la Reglamentación en calidad alimentaria en la empresa de alimentación.
- Gestión de la calidad y gestión de la Seguridad Alimentaria en la industria agroalimentaria.
- Gestión de marketing en empresa alimentaria.

El objetivo general del master es capacitar a los futuros profesionales en la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria tanto en el ámbito de la empresa como la administración y la investigación.

Para ello se divide el master en una serie de módulos que tratan por una parte sobre el control de calidad y el análisis de alimentos, legislación alimentaria, gestión de la calidad, gestión de la seguridad, marketing y casos prácticos y Trabajo Fin de Master.

A continuación se exponen los objetivos parciales a considerar en el master.

Como objetivos se abordaran:

-Técnicas para el análisis nutricional de alimentos, sensorial, microbiológico, técnicas instrumentales, de biología molecular, estadísticas y para la investigación epidemiológica. Esta Así como la Norma Internacional ISO 17025 que establece los requisitos generales para la competencia en la realización de ensayos o de calibraciones, incluido el muestreo. Cubre los ensayos y las calibraciones que se realizan utilizando métodos normalizados, métodos no normalizados y métodos desarrollados por el propio laboratorio.

-Aspectos de legislación alimentaria en general e incidiendo en cuestiones como las alertas alimentarias, la trazabilidad y el etiquetado.

- La Norma ISO 9001 porque se ha convertido en un modelo para el aseguramiento de la calidad en el desarrollo, el diseño, el servicio, la producción y la instalación de un producto o servicio.

-Auditorías para obtener evidencias y certificación de sistemas de gestión que demuestren la capacidad para proporcionar de forma coherente productos o servicios que satisfagan los requisitos del cliente y las reglamentaciones aplicables.

-Gestión del medio ambiente en la industria alimentaria debido a que la preocupación ambiental está adquiriendo cada vez más importancia en el comercio internacional, incluso las empresas que tienen una regulación flexible en sus países de origen están obligadas a mejorar sus desempeños ambientales si es que desean competir con éxito en el extranjero.

-Prevención de Riesgos Laborales en la industria alimentaria para conocer los riesgos y las medidas preventivas.

-Se profundizará en el sistema de autocontrol de análisis de peligros y control de puntos críticos (APPCC) así como en los diferentes esquemas de gestión como las normas internacionales ISO 22000:2005 y las normas privadas del British Retail Consortium (BRC) y de Internacional Featured Standards (IFS), de implantación extendida a nivel internacional y que colaboran en cumplir todos los requisitos legales de los productos alimenticios.

- La contaminación maliciosa de alimentos mediante la introducción de patógenos o productos tóxicos es vista como una amenaza real por lo que se abordará el bioterrorismo en relación con la seguridad alimentaria.

-Se tratará la importancia del marketing para poder diferenciarse de la competencia a través del acondicionamiento del producto, el envasado y etiquetado, la utilización de marcas, y la innovación dentro del sector agroalimentario. Todo ello muy importante para crear un posicionamiento de la marca en la mente del consumidor.

Se estudiarán en profundidad diversos casos prácticos de diversos sectores agroalimentarios

Se realizará un Trabajo Fin de Máster.