

Cursos de postgrado	Curso académico 2013-2014
	Seguridad Alimentaria
	del 1 de diciembre de 2013 al 30 de septiembre de 2014
60 créditos	TÍTULO DE MÁSTER
Características: material impreso, página web, curso virtual y guía didáctica.	

Departamento

Química Inorgánica y Química Técnica

Facultad de Ciencias

Convocatoria actual

Existe una convocatoria de este curso en el último curso académico publicitado.

Periodo de matriculación:

Del 8 de septiembre al 28 de noviembre de 2025.

Periodo de docencia:

Del 15 de diciembre de 2025 al 30 de septiembre de 2026.

Puede acceder a ella a través de este [enlace](#).

PROGRAMA DE POSTGRADO

Máster, Diploma de Especialización, Diploma de Experto y
Certificado de Formación del Profesorado.

Curso 2013/2014

El Programa de Postgrado acoge los cursos que dan derecho a la obtención de un Título Propio otorgado por la UNED. Cada curso se impartirá en uno de los siguientes niveles: Máster, Diploma de Especialización, Diploma de Experto y Certificado de Formación del Profesorado.

Acreditación:

Máster: mínimo de 60 ECTS.

Diploma de Especialización: mínimo de 30 ECTS.

Diploma de Experto: mínimo de 15 ECTS.

Certificado de Formación del Profesorado: 5 ECTS.

Requisitos de acceso:

Estar en posesión de un título de grado, licenciado, diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico. El director del curso podrá proponer que se establezcan requisitos adicionales de formación previa específica en algunas disciplinas.

Asimismo, de forma excepcional y previo informe favorable del director del curso, el Rectorado podrá eximir del requisito previo de la titulación en los cursos conducentes al Diploma de Experto Universitario. Los estudiantes deberán presentar un curriculum vitae de experiencias profesionales que avalen su capacidad para poder seguir el curso con aprovechamiento y disponer de acceso a la universidad según la normativa vigente.

El estudiante que desee matricularse en algún curso del Programa de Postgrado sin reunir los requisitos de acceso podrá hacerlo aunque, en el supuesto de superarlo, no tendrá derecho al Título propio, sino a un Certificado de aprovechamiento.

Destinatarios

Este Máster va destinado a todas aquellas, tanto profesionales en activo en la industria alimentaria, como personas que quieran incorporarse a esta actividad, que deseen tener una amplia visión y los conocimientos necesarios para desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de mecanismos de seguridad alimentaria en la industria privada o en organismos oficiales relacionados con los alimentos o piensos.

Al ser una titulación de Master, los requisitos de acceso son los de Licenciado, Ingeniero o Arquitecto.

1. Presentación y objetivos

PRESENTACION

En un contexto en el que, periódicamente, los consumidores reciben noticias de alertas alimentarias, de muy diversos orígenes, existe una gran sensibilización sobre como conseguir que los alimentos que van a consumir sean inocuos para su salud y la de sus descendientes, tanto a corto como a medio plazo.

Este Máster obedece a la necesidad de dar respuesta a un tema tan solicitado hoy día como es la consecución de alimentos y, por extensión, piensos, que no representen un peligro para la salud de los consumidores.

Para ello recorrerá los aspectos más relevantes en lo concerniente a los mecanismos, organismos, normas y legislación tendentes a alcanzar el nivel de seguridad alimentaria que la sociedad demanda.

OBJETIVOS

- Definir qué se entiende por seguridad alimentaria y los factores y elementos que influyen en ella.
- Conocer los mecanismos básicos de seguridad alimentaria y su posible aplicación a sectores representativos de la industria

alimentaria.

- Profundizar en la consecución de la seguridad alimentaria a nivel empresarial mediante el conocimiento de las principales normas de certificación de la calidad y seguridad alimentarias.
- Relacionar el marco legal sobre el cual, tanto a nivel comunitario como español, se sustentan los principios y mecanismos de la seguridad alimentaria.
- Dar a conocer los mecanismos a emplear, tanto por los organismos oficiales como por las propias empresas, para la resolución y control de las alertas y crisis alimentarias.

2. Contenidos

MODULO I. SEGURIDAD ALIMENTARIA: CONCEPTOS GENERALES

1. Definiciones
2. Evolución de los conceptos de Seguridad Alimentaria
3. Factores que influyen en la Seguridad Alimentaria
4. Análisis de riesgos alimentarios
5. Grupos de riesgo
6. Riesgos emergentes

MODULO II. SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

1. Conceptos Generales del Sistema A.P.P.C.C.
2. Aplicación del sistema A.P.P.C.C. al sector lácteo
3. Aplicación del sistema A.P.P.C.C. al sector cárnico
4. Aplicación del sistema A.P.P.C.C. al sector panadería y pastelería
5. Aplicación del sistema A.P.P.C.C. al sector vinos, cervezas y alcoholes

MODULO III. NORMAS DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Normas ISO 9000, ISO 22000
2. Aplicación de las Normas al Sector lácteo
3. Aplicación de las Normas al Sector Cárnico
4. Aplicación de las Normas al Sector Panadería y Pastelería
5. Aplicación de las Normas al Sector Vinos, Cervezas y Alcoholes

MODULO IV. NORMAS DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción a la certificación de la Seguridad Alimentaria
2. Norma: Internacional Food Standard
3. Norma: IFS Logistic
4. Norma: BRC Global Standards
5. Norma: GLOBALGAP
6. Normas y regulaciones de la FDA

MODULO V. LEGISLACIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Unión Europea
2. España

MODULO VI. GESTION DE ALERTAS Y CRISIS ALIMENTARIAS

1. Evolución Control Oficial en Europa
2. Organismos de Seguridad Alimentaria
3. Laboratorios de Ensayo
4. Registro General Sanitario de Alimentos
5. Inspecciones del Control Oficial

Trabajo de Fin de Máster

3. Metodología y actividades

La metodología del curso es la propia de la UNED y está basada en la enseñanza a distancia este método de enseñanza permite al alumno:

- 1º Seguir el curso cualquiera que sea su lugar de residencia.
- 2º Compatibilizar el aprendizaje con sus responsabilidades familiares y laborales.
- 3º Aprender reduciendo al mínimo los desplazamientos.

Este método de aprendizaje conduce a una adecuada formación mediante el empleo de:

Material didáctico, con un alto contenido pedagógico y diseñado especialmente para este curso, es decir, pensado y redactado para

la enseñanza a distancia este material tendrá un alto componente práctico.

Régimen permanente de tutoría y de atención al alumno. Estas tutorías podrán ser presenciales, telefónicas, por correo ordinario, por fax o por e-mail.

4. Material didáctico para el seguimiento del curso

4.1 Material obligatorio

4.1.1 Material en Plataforma Virtual

Las Pruebas de Evaluación a Distancia.

4.1.2 Material enviado por el equipo docente (apuntes, pruebas de evaluación, memorias externas, DVDs,)

Material elaborado por el equipo docente del curso y específicamente preparado para el mismo; el material consta de 6 tomos (uno por módulo), con una media de 320 páginas por módulo. Los materiales se actualizan año tras año ya que es un campo en constante evolución. Año de reedición: 2012.

En realidad, no los remite el Equipo Docente, sino que se remiten desde la Fundación UNED, una vez matriculados los alumnos.

Este material será abonado por el alumno junto a la matrícula del curso.

5. Atención al estudiante

Horario: Lunes, de 10:00 a 14:00 y de 15:00 a 17:00 horas

Facultad de Ciencias de la UNED

Departamento de Química Inorgánica y Química Técnica

Paseo Senda del Rey nº9.

Despacho 102

28040 Madrid

Tel.: (91) 398 73 52

Fax.: (91) 398 66 97

E-mail: mrojas@ccia.uned.es

6. Criterios de evaluación y calificación

Superación de dos pruebas de evaluación a distancia correspondientes a los 6 módulos con preguntas teórico prácticas relacionados con la materia objeto del curso.

Las fechas límite de entrega son el 15 de abril de 2014 para la PED 1 y el 15 de septiembre de 2014 para la PED 2.

El alumno también deberá realizar un trabajo de fin de máster, equivalente a 10 ECTS, del que se informará a lo largo del curso.

7. Duración y dedicación

El curso comienza el 1 de diciembre de 2013 y finaliza el 30 de septiembre de 2014.

8. Equipo docente

Director/a

Director - UNED

ROJAS CERVANTES, MARIA LUISA

Colaboradores UNED

Colaborador - UNED

LOPEZ PEINADO, ANTONIO JOSE

Colaborador - UNED

MARTIN ARANDA, ROSA MARIA

Colaboradores externos

Colaborador - Externo

LIMÓN ESCUREDO, ANTONIO

9. Precio del curso

Precio de matrícula: 2.000,40 €.

Precio del material: 500,00 €.

10. Descuentos

10.1 Ayudas al estudio y descuentos

Se puede encontrar información general sobre ayudas al estudio y descuentos en [este enlace](#).

Debe hacer la solicitud de matrícula marcando la opción correspondiente, y posteriormente enviar la documentación al correo: descuentos@fundacion.uned.es.

11. Matriculación

Del 13 de septiembre al 8 de diciembre de 2013.

FUNDACIÓN UNED

Francisco de Rojas, 2-2º Dcha

28010 Madrid

Teléfono: +34 913867275 / 1592

Fax: +34 913867279

12. Responsable administrativo

Negociado de Especialización.