

Cursos de postgrado	Curso académico 2023-2024
	Seguridad Alimentaria del 15 de diciembre de 2023 al 30 de septiembre de 2024
60 créditos	MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE
Características: material impreso, actividades presenciales optativas, 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 5 de septiembre al 28 de noviembre de 2024.

Periodo de docencia:

Del 15 de diciembre de 2024 al 30 de septiembre de 2025.

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

PROGRAMA DE POSTGRADO

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

Curso 2023/2024

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 de Formación Permanente, Diploma de Especialización, Diploma de Experto/a y Certificado de Formación del Profesorado.

Requisitos de acceso:

Estar en posesión de un título de Grado, Licenciatura, Diplomatura, Ingeniería, Ingeniería Técnica, Arquitectura o Arquitectura Técnica. La dirección del curso podrá proponer que se establezcan requisitos adicionales de formación previa específica en algunas disciplinas.

Asimismo, de forma excepcional y previo informe favorable de la citada dirección, el Rectorado podrá eximir del requisito previo de la titulación en los cursos conducentes al Diploma de Experto/a Universitario/a. En estos supuestos para realizar la matrícula se deberá presentar un currículum 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.

Quien 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 propio (no oficial) va destinado a todos aquellos, 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 los piensos.

Al ser una titulación de máster propio, los requisitos de acceso son los de licenciado, ingeniero, arquitecto o graduado.

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 cómo 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 la 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

MÓDULO I. SEGURIDAD ALIMENTARIA: CONCEPTOS GENERALES

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

MÓDULO 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

MÓDULO 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
6. Norma FSSC 22000

MÓDULO 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 GLOBALG.A.P.
6. Normas y regulaciones de la FDA

MÓDULO V. LEGISLACIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Unión Europea
2. España

MÓDULO VI. GESTION DE ALERTAS Y CRISIS ALIMENTARIAS

1. Evolución del Control oficial en Europa
2. Organismos de Seguridad Alimentaria
3. Laboratorios de análisis de alimentos
4. Registro de alimentos y establecimientos alimentarios
5. Control oficial

El alumno deberá realizar un Trabajo de Fin de Máster obligatorio para la superación del máster, equivalente a 10 ECTS.

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 se harán preferentemente mediante el planteamiento de dudas a través de los foros habilitados en el curso virtual en la plataforma aLF, aunque también podrán realizarse por e-mail.

4. Material didáctico para el seguimiento del curso

4.1 Material obligatorio

4.1.1 Material en Plataforma Virtual

Guía didáctica del Máster.

Dos pruebas de evaluación continua.

Propuesta del Trabajo Fin de Máster.

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

Se trata de un material elaborado por el equipo docente del curso y específicamente preparado para el mismo. Consta de 6 tomos (uno por módulo) con una media de 350 páginas por módulo. El material se enviará a los estudiantes una vez formalizada y validada la matrícula del estudiante.

Los materiales se actualizan año tras año, ya que es un campo en constante evolución. Actualmente, los últimos materiales se han editado en noviembre de 2022. Se prevé reeditarlos de nuevo en noviembre de 2023 para el curso 2023-2024.

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

5. Atención al estudiante

Horario de atención telefónica: lunes, de 10:00 a 14:00 y de 15:00 a 17:00 horas.

Teléfono: 91.398.73.52

E-mail: mrojas@ccia.uned.es (atención continuada, no sólo los lunes).

6. Criterios de evaluación y calificación

Superación de dos pruebas de evaluación continua correspondientes a los 6 módulos, con preguntas teórico-prácticas relacionadas con la materia objeto del curso; y de un Trabajo Fin de Máster, para el que se darán dos propuestas, debiendo elegir una de ellas.

La primera parte de las pruebas de evaluación (módulos 1, 2 y 3) supone el 30% de la nota, la segunda parte de las pruebas de evaluación el 30% (módulos 4, 5 y 6) y el 40% restante de la nota se corresponde con el trabajo fin de master, que tiene una carga lectiva de 10 ECTS.

La primera Prueba de Evaluación Continua deberá ser remitida antes del 15 de abril de 2024. La segunda Prueba de Evaluación Continua deberá ser remitida con fecha límite 7 de septiembre y el Trabajo Fin de Máster antes del 15 de septiembre de 2024. No obstante, por causas justificadas, las fechas de entrega podrán ampliarse unos días, siempre y cuando el alumno contacte con la Directora del curso y justifique su demora en la entrega.

7. Duración y dedicación

El curso comienza el 15 de diciembre de 2023 y finaliza el 30 de septiembre de 2024.

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

AVEDILLO CONTERAS, BUENAVENTURA

Colaborador - Externo

GALACHE RÍOS, PEDRO JAVIER

Colaborador - Externo

SANTOS PINILLA, ELENA

9. Precio del curso

Precio de matrícula: 1.680,00 €.

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 7 de septiembre al 12 de diciembre de 2023.

Información de matrícula:

Fundación UNED

C/ Guzmán el Bueno, 133 - Edificio Germania, 1ª planta

28003 Madrid

Teléfonos: +34913867275/1592

Correo electrónico: bsaez@fundacion.uned.es

<http://www.fundacion.uned.es>

12. Responsable administrativo

Negociado de Especialización.