

Cursos de postgrado

Curso académico 2019-2020

Seguridad Alimentaria

del 15 de diciembre de 2019 al 30 de septiembre de 2020

60 créditos

TÍTULO DE MÁSTER

Características: material impreso, curso virtual y guía didáctica.

Departamento

Química Inorgánica y Química Técnica

Facultad de Ciencias

PROGRAMA DE POSTGRADO

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

Curso 2019/2020

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.

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 personas, 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, 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 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. Contenido

MODULO 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

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
6. Norma FSSC 22000

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

Pruebas de evaluación a distancia.

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; el material consta de 6 tomos (uno por módulo), con una media de 320 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. Año de reedición: 2019.

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

5. Atención al estudiante

Horario atención telefónica o presencial: 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 nº 9.

Despacho 102

28040 Madrid

Tel.: (91) 398 73 52

Fax.: (91) 398 66 97

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

6. Criterios de evaluación y calificación

Superación de dos pruebas de evaluación a distancia correspondientes a los 6 módulos con preguntas teórico prácticas relacionadas con la materia objeto del curso, y de un Trabajo de 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 a Distancia deberá ser remitida antes del 15 de abril de 2020. La segunda Prueba de Evaluación a Distancia deberá ser remitida con fecha límite 7 de septiembre y el Trabajo Fin de Master antes del 15 de septiembre de 2020. 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 2019 y finaliza el 30 de septiembre de 2020.

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

SANTOS PINILLA, ELENA

9. Precio público del curso

Precio público de matrícula: 1680 €

Precio del material: 500 €

10. Matriculación

Del 6 de septiembre al 30 de noviembre de 2019.

Teléfonos: 91 3867275 / 1592

Fax: 91 3867279

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

Información de las ayudas y descuentos [pinche aquí](#)

Dirección de correo para el envío de documentación

descuentos@fundacion.uned.es

11. Responsable administrativo

Negociado de Especialización