

CURSO UNIVERSITARIO EN **NORMAS DE CERTIFICACIÓN EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**



MODALIDAD
Online



PLAZAS
20



FACULTAD
Ciencias de la
Salud



Nº CRÉDITOS
15 ECTS



COMIENZO
Enero



DIRECTOR
Diego Conesa Zamora

Perfil del estudiante

- Mandos intermedios y directivos del sector alimentario vinculados a la producción/transformación de alimentos, aseguramiento o gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.
- Técnicos de calidad.
- Auditores internos.
- Otros profesionales implicados en la seguridad y calidad

alimentaria, que realicen actividades de implantación y/o seguimiento de sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria.

- Egresados en Ciencia y Tecnología de los alimentos, Veterinaria, Nutrición humana y dietética, Farmacia, Ingeniería Agrícola, Química y Biología.

Presentación

Los alimentos llegan a los consumidores finales a través de cadenas de suministros que pueden incluir a diferentes tipos de organizaciones y a través de múltiples fronteras. Un eslabón débil en dicha cadena, puede resultar en un alimento inseguro y peligroso para la salud, por lo que un adecuado control resulta esencial.

Pese a los grandes avances de la sociedad, y el control sanitario de los alimentos, las enfermedades vinculadas a los mismos no han disminuido sino ganado muchísima importancia, siendo un problema que ocasiona muchas pérdidas económicas a los distintos gobiernos (ingresos hospitalarios, bajas laborales...) a las empresas (retiradas de productos contaminados, indemnizaciones, sanciones...) e incluso muertes humanas. Según FSA (Food standard Agency), en el Reino Unido, 1 de cada 6 personas contraen una intoxicación alimentaria por año.

La certificación de la seguridad alimentaria, realizada por entes privados, ha crecido exponencialmente en los últimos años fundamentalmente por tratarse de un requisito de cadenas de distribución y grandes fabricantes para la selección de proveedores en un mundo globalizado. Como resultado, la industria alimentaria requiere de profesionales cualificados para atender a esta demanda.

Objetivos

- Conocer y saber interpretar en profundidad las normas de certificación de calidad y seguridad alimentaria más demandadas en el sector alimentario secundario y terciario: IFS Food, BRCGS Food, ISO 22000 y FSSC 22000.
- Capacitar al alumno en la realización de auditorías de primera y segunda parte en empresas alimentarias de acuerdo a criterios tanto de calidad como de seguridad alimentaria.
- Saber interpretar otras normas de certificación de seguridad alimentaria.
- Dotar al alumno de las principales áreas de conocimiento necesarias para realizar tareas de control, aseguramiento y gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- Saber aplicar los principios de control, aseguramiento y gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- Capacitar al alumno en el desarrollo y evaluación de análisis de peligros.
- Conocer las principales herramientas de verificación de la seguridad alimentaria.
- Conocer otras herramientas vinculadas al control de los alimentos, como Food defense (defensa alimentaria) y control del fraude.

Salidas profesionales

Mediante este título se abarca las principales áreas de conocimiento requeridas para ejercer puestos vinculados a las normas de certificación, tales como responsables de aseguramiento de calidad, personal de control de calidad, consultores y auditores.

En la actualidad existe una amplia oferta de formación en la materia, pero pocas reúnen los elementos diferenciadores de este curso: trata tanto la gestión de calidad como la seguridad alimentaria, combina clases virtuales en vivo con el uso del campus online, enfoque práctico y por último, la participación directa (diseño e impartición del curso) de Auditores Jefe de certificación calificados en normas de calidad y seguridad alimentaria.

Plan de estudios

Asignatura

Créditos

Módulo I: Sistemas de control y aseguramiento de la seguridad alimentaria. Principios Generales de Higiene Alimentaria del Codex.	5 ECTS
Módulo II: Otras actividades adicionales de gestión comunes a las diferentes normas de calidad y seguridad alimentaria.	3 ECTS
Módulo III: Normas de certificación de la calidad y seguridad alimentaria.	2 ECTS
Módulo IV: Auditorías. Formación en técnicas de auditoría basadas en Sistemas de Gestión de la Calidad y de Seguridad Alimentaria.	5 ECTS