



Máster Oficial Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria

www.bureauveritasformacion.com



Move Forward with Confidence

**BUREAU
VERITAS**

Máster Oficial Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria



Máster Universitario Oficial válido para todo el Espacio Europeo de Enseñanza Superior

| Precio | Duración | Nº de Créditos | Modalidad | Convocatoria | Nº de Plazas |
|-------------|-----------------|----------------|-----------|--------------|--------------|
| 4.350 Euros | 1 Año Académico | 60 Créditos | eLearning | Consultar | 125 |

Titulación:

La superación del Máster supondrá la obtención de:

- Título Oficial de Postgrado "**Máster Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria**" por la **Universidad Camilo José Cela**.
- Título "**Máster en Gestión de la Seguridad Alimentaria**" por **Bureau Veritas Centro Universitario**.
- Así mismo se obtendrá **Certificado de Auditor Interno de Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria ISO 22000** (con examen). Expedido por Bureau Veritas.

Centro adscrito a

Un máster para tu carrera profesional

Diseñamos nuestro **Máster Oficial Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria** a partir de la experiencia profesional del Grupo Bureau Veritas en todo el mundo, con una clara orientación profesional y empresarial de los contenidos académicos en materia de **sistemas de gestión de seguridad alimentaria, auditorías y proceso de certificación**, logrando así la aplicación de formación global e integradora en los sistemas de gestión de mayor relevancia en este ámbito.

La **especialización en seguridad alimentaria** permite desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de mecanismos de seguridad alimentaria, inspección alimentaria y control higiénico sanitario de productos alimentarios. Nuestro objetivo es la Excelencia en nuestros métodos académicos y formar profesionales preparados para afrontar prácticamente cualquier situación relacionada con las competencias del Máster tras superar con éxito todo el proceso de formación del Máster Oficial Universitario.



El Título de Bureau Veritas Centro Universitario, te servirá para acreditar una **formación de calidad y excelencia** a nivel internacional, en los procesos de selección y promoción profesional en miles de empresas clientes del Grupo Bureau Veritas en más de 140 países.

Formación Acreditada:

En Bureau Veritas Centro Universitario contamos con cinco programas formativos acreditados por la ANECA. **Todos nuestros programas Máster Universitario son titulaciones oficiales de nivel académico 1 y como tal aparecen acreditados en el** Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT):

Másteres y Programas Oficiales de Doctorado adaptados al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) y regulados por el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, y por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio por el que se modifica el Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre.



Destinatarios:

El Máster Universitario, de carácter profesional, está **dirigido** en primer lugar a **profesionales titulados de la Industria Alimentaria y Administración Pública** relacionados con el sector alimentario, así como **titulados universitarios**, con o sin experiencia, que quieran desarrollar su carrera profesional en este sector, y deseen profundizar en su conocimiento con el objeto de iniciarse, mejorar o consolidar su desarrollo profesional en el campo de los Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria.

El desempeño profesional de la inspección alimentaria y control higiénico-sanitario de productos alimentarios era una profesión tradicionalmente desempeñada por veterinarios pero que actualmente está abierta a otras profesiones relacionadas con la seguridad alimentaria, como farmacéuticos, químicos, biólogos, ingenieros agrónomos y especialistas en ciencia y tecnología de los alimentos, entre otros.



La especialización en seguridad alimentaria permite desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de mecanismos de seguridad alimentaria, inspección alimentaria y control higiénico-sanitario de productos alimentarios.

Objetivos

El objetivo general del Máster es que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para conocer en profundidad los requisitos que deben cumplir las empresas que deseen implantar la Norma ISO 22000 y/o los estándares privados IFS y BRC, abarcando áreas tan importantes como la seguridad del producto a través de los principios del HACCP, la calidad y la legalidad, siendo capaces de conocer y utilizar todas las herramientas necesarias con el fin de optimizar los resultados de una organización y mejorar su competitividad empresarial en la sociedad del conocimiento.

Al finalizar la acción formativa los participantes serán capaces de:

- Comprender la necesidad de **gestionar de forma adecuada la seguridad alimentaria, de modo que se garantice a los consumidores la calidad, la legalidad y la inocuidad de los alimentos** que consumen de forma habitual, independientemente de su origen.
- **Adquirir habilidades, estrategias, técnicas y procedimientos** para la toma de decisiones y la realización de **acciones relacionadas con la seguridad alimentaria**.
- **Analizar los estándares más reconocidos a nivel internacional** concebidos para realizar una buena gestión de la seguridad alimentaria, ya sea en empresas de producción, fabricación y/o distribución.
- **Conocer el proceso de auditoría y de certificación de los distintos estándares de seguridad alimentaria**, siendo capaz de detectar deficiencias en la cadena alimentaria, investigar las posibles causas y razonar y justificar sus posibles soluciones, así como desarrollar el sentido de responsabilidad hacia las consecuencias de las propias decisiones y acciones.
- Integrar **protocolos de seguridad alimentaria, haciéndolos compatibles entre sí para aprovechar sus sinergias**, estableciendo objetivos alineados, permitiendo tener una visión global de los sistemas y facilitando la toma de decisiones, con el fin último de aumentar su eficacia y rentabilidad.
- **Gestionar la información utilizando las fuentes y cauces adecuados, desarrollando una cultura tecnológica** mediante la aplicación de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs).



Salidas Profesionales

Proporciona a los alumnos las competencias necesarias para el ejercicio de, entre otras, las siguientes ocupaciones:

- Consultor y gestor de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Consultor y gestor de los protocolos privados de seguridad alimentaria IFS y BRC.
- Consultor y gestor de los sistemas integrados de seguridad alimentaria.
- Auditor de los protocolos privados de seguridad alimentaria IFS y BRC.
- Auditor de los sistemas integrados de gestión en sus diversas formas.
- Técnico que desempeñe funciones específicas dentro de los sistemas de gestión de ámbito voluntario implantados en la industria agroalimentaria.

Este Máster permite alcanzar una excelente proyección directiva dentro de un sector en continuo crecimiento, con clara necesidad de nuevos profesionales y ejecutivos competentes que cuenten con la formación necesaria para enfrentarse a los nuevos retos de este campo en constante evolución.

Programa

Primer Semestre

Asignatura 1 – Seguridad Alimentaria y Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. (6 ECTS)

- Fuentes de Contaminación y el Desarrollo Microbiano en los Alimentos
- Patógenos que Provocan Enfermedades de Transmisión Alimentaria
- Evolución del Sistema HACCP y de los Referentes Reglamentarios
- Planes Generales de Higiene
- Desarrollo de Actividades Preliminares de Sistema HACCP
- Principios del HACCP

Asignatura 2 - Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000. (6 ECTS)

- Necesidad de Gestionar la Inocuidad Alimentaria según ISO 22000
- Gestión, Diseño y Representación de los Procesos
- Importancia de la Trazabilidad en la Industria Alimentaria
- Interpretación de los Requisitos de ISO 22000 Relativos a la Documentación, la Dirección y los Recursos
- Planificación de la Realización de Productos Inocuos Conforme a ISO 22000
- Actividades de Validación, Verificación y Mejora en un SGIA

Asignatura 3 - Auditorías según ISO 22000. (6 ECTS)

- Principales Aspectos que Reúnen las Auditorías de un SGIA
- Normalización Internacional y la Seguridad Industrial
- Perfil de un Auditor de un SGIA
- Planificación y Preparación una Auditoría de un SGIA
- Etapas del Proceso de Auditoría de un SGIA
- Análisis de la Elaboración del Informe de Auditoría de un SGIA

Asignatura 4 - Proceso de Certificación de los Estándares IFS y BRC. (6 ECTS)

- Distinción entre Estándares IFS y BRC
- Elementos de un Sistema de Gestión conforme IFS y BRC
- Proceso de Certificación de una Compañía conforme IFS y BRC
- Preparación de un Informe de Auditoría en una Certificación IFS
- Preparación de un Informe de Auditoría en una Certificación BRC
- Requisitos para los Auditores IFS y BRC

Segundo Semestre

Asignatura 5 - Requisitos del Estándar IFS. (6 ECTS)

- Responsabilidad de la Dirección según IFS
- Requisitos de un Sistema de Gestión de la Calidad según IFS
- Gestión de los Recursos según IFS
- Requisitos relativos al Proceso Productivo según IFS (I)
- Requisitos relativos al Proceso Productivo según IFS (II)
- Procesos de Medición, Análisis y Mejora según IFS

Asignatura 6 - Requisitos del Estándar BRC. (6 ECTS)

- Compromiso de la Dirección y la Mejora Continua según BRC
- Plan de Seguridad Alimentaria, APPCC según BRC
- Elementos de Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria según BRC
- Interpretación de las Normas relativas a las Instalaciones según BRC
- Control del Producto y del Proceso según BRC
- Gestión del Personal según BRC

Asignatura 7 - Integración de Sistemas de Gestión Alimentaria y otros Estándares. (6 ECTS)

- Beneficios de la Integración de Sistemas de Seguridad Alimentaria
- Relaciones Existentes entre ISO 22000, IFS y BRC
- Origen y los Requisitos del Sistema FSSC 22000
- Estándar GLOBALGAP y Comprender su Proceso de Certificación
- Otros Estándares Respaldados por GFSI
- Distintos Tipos de Certificación de Producto

Prácticas Externas Curriculares. (6 ECTS)

Trabajo Fin de Máster. (12 ECTS)

- El Máster tiene 7 asignaturas, prácticas externas y Trabajo fin de Máster. El plan de estudios se estructura en dos semestres y la modalidad de enseñanza es a distancia.
- La defensa del TFM se realiza mediante videoconferencia una vez terminadas las asignaturas y el periodo de prácticas.
- Las prácticas se realizan a distancia a través de una plataforma 2.0 facilitada por la Fundación Universidad-Empresa (FUE). Para ellas se cuenta con un tutor empresarial y un profesor como tutor académico.

Estructura Académica



Directora: Kharla Andreina Segovia

Doctora en Estudios Avanzados de Alimentos por la Universidad de Sevilla, Máster en Química e Ingeniería Alimentaria por la Universidad Ramón Llull, Máster en Gestión de la Seguridad Alimentaria por Bureau Veritas Centro Universitario y la Universidad Camilo José Cela e Ingeniera Química por la Universidad de Carabobo.

En el área académica y de investigación, actualmente es profesora en el Máster en Gestión de la Calidad y la Excelencia en las Organizaciones de Bureau Veritas Centro Universitario. Profesora del área de Calidad y Agroalimentaria de Bureau Veritas Business School. Y profesora de la Facultad de Ciencias Sociales y de la Educación de la Universidad Camilo José Cela.

Ha ejercido su profesión como Investigadora pre y postdoctoral en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

En el sector industrial, posee experiencia en I+D dentro del campo agroalimentario, desempeñando puestos de Jefa del Departamento de Calidad y Jefa del Departamento de I+D en empresas como José Martí Peix o Innovacio i Recerca Industrial i Sostenible.



Coordinadora: María Belén Macías

Licenciada en Química Especialidad en Química Analítica, Auditor Jefe en Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria ISO 22000 (IRCA), Técnico en Calidad y Auditor en Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001, Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales en las Especialidades de Seguridad en el Trabajo, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicología Aplicada.

Coordinadora del área de Agroalimentaria de Bureau Veritas, desarrollando funciones de coordinación de los proyectos asignados a los departamentos asegurando su desarrollo y encargándose a su vez, de la Coordinación de los diferentes departamentos con la Dirección Académica y Desarrollo Educativo.

Profesora del Área de Calidad y Agroalimentaria de Bureau Veritas Business School.

Ha coordinado proyectos en el Área de Seguridad Alimentaria y ha desarrollado de material didáctico para diferentes Master y cursos en el Área de Calidad y Seguridad Alimentaria.

MATRICULACIÓN

Requisitos de Acceso

Para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster será necesario estar en posesión de un título universitario español u otro expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de Máster.

Por otra parte, podrán acceder al Máster los titulados por sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de homologación de sus títulos pero siempre que exista previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel formativo que es equivalente al correspondiente título universitario oficial español y que faculte en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de Posgrado.

Proceso de Matriculación

Bureau Veritas Centro Universitario cuenta con un Departamento de Admisiones, compuesto por profesionales y docentes que resolverá las solicitudes tramitadas.

Dicho departamento valorará para cada candidato el Currículum Vitae, expediente académico, actitudes, intereses, expectativas, desempeño profesional y rasgos de personalidad.

La comisión hará saber a los candidatos el resultado de su proceso de admisión.

Reconocimiento de Créditos

Si el alumno ha cursado formación previa o dispone de experiencia profesional en las Materias del Máster podrá solicitar, al mismo tiempo que la Admisión, un estudio de convalidación, reconocimiento o adaptación de créditos con el fin de conocer qué asignaturas no tendría que cursar, ni matricular.

Estudiar en Bureau Veritas Formación

Ventajas del eLearning



Campus Virtual

Televisión Educativa



Mobile eLearning

Redes Sociales

