

E.A.G.E

MASTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

(EN COLABORACIÓN CON EL ILUSTRE COLEGIO OFICIAL DE BIÓLOGOS)



La Industria Alimentaria se encuentra inmersa en un fuerte proceso de transformación, con una normativa cada vez más exigente en materia de fabricación y control de los productos.

Esto se traduce en la práctica en la adopción de nuevos sistemas de control y aseguramiento de la calidad de los productos alimentarios. Junto al más frecuente y conocido Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), de implantación obligatoria para todas las industrias alimentarias en el ámbito de la Unión Europea, y extendido por numerosos países fuera de Europa, se encuentran las Normas de la serie ISO 9000: 2000, de implantación voluntaria, pero también extendidas a nivel mundial, para la articulación del Sistema de Gestión de la Calidad.



La formación en seguridad alimentaria es requerida principalmente por dos tipos diferenciados de destinatarios:

- Titulados en diferentes ramas técnicas que requieran trabajar en la industria de la alimentación o en departamentos de calidad: Ingenierías, Químicas, Biología, Derecho, Agrícolas, Farmacia, Gestión Ambiental, Ciclos de Formación Profesional.
- Profesionales del sector de la alimentación, laboratorios clínicos y biológicos y consultoras del ramo de la alimentación.

METODOLOGÍA:

La metodología del programa es **semipresencial**, desarrollándose durante ocho meses con una duración de **1575 horas** iniciándose en **Octubre** y finalizando en **Junio**. En esta metodología el desarrollo del temario combina el trabajo y estudio del propio alumno con las sesiones presenciales encaminadas a dirigir el estudio del alumno y, con numerosos ejercicios y casos prácticos que potencian la participación y creatividad. Estas sesiones se desarrollan los **viernes en horario de 16.00 a 21.00 horas**, los **sábados de 9.00 a 14.00** y un día de la semana al mes de **17.00 a 21.00 horas**, las sesiones de laboratorio serán impartidas por semana y variarán según el módulo formativo correspondiente.

OBJETIVOS, TITULACIÓN Y SALIDAS PROFESIONALES

El objetivo del Programa es proporcionar a los asistentes una visión profunda, completa, y práctica de los distintos sectores de la Industria Alimentaria que permita al alumno orientar su futuro profesional en este campo.

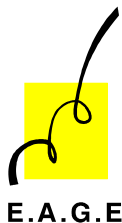
Al finalizar el programa los alumnos recibirán la titulación:

- **Master en Seguridad Alimentaria (1575 horas)**

SALIDAS PROFESIONALES:

Análisis y control de calidad de alimentos, Diseño y control de procesos tecnológicos, Implantación y gestión de sistemas de calidad, Seguridad alimentaria, Supervisión de dietas y asesoramiento nutricional, Normalización y legislación alimentaria, Desarrollo de nuevos productos, Alimentación y salud pública, Seguridad laboral en la industria alimentaria, Investigación, desarrollo, innovación y formación en ciencia y tecnología

ESTE ES UN DOSSIER MERAMENTE INFORMATIVO, LA ESCUELA SE RESERVA EL DERECHO DE REALIZAR LAS MEJoras QUE CONSIDEREN OPORTUNAS EN BENEFICIO DEL ALUMNO. ASIMISMO LA REALIZACIÓN DEL PROGRAMA Y DE LAS DISTINTAS ÁREAS QUEDA SUJETA A LA INSCRIPCIÓN DEL NÚMERO MÍNIMO DE ALUMNOS EXIGIDA



TEMARIO

1. Introducción - gestión de la industria alimentaria

Legislación alimentaria y crisis alimentarias
Riesgos laborales en la empresa alimentaria

2. Tecnología alimentaria

Mantenimiento y diseño de instalaciones
Tecnología en la producción de alimentos

3. Seguridad alimentaria

Control del agua
Limpieza y desinfección
Seguridad alimentaria en origen
Control de plagas
Control de patógenos y contaminantes en la empresa alimentaria

4. industria alimentaria

Análisis de peligros y puntos de control crítico (appcc)
Vida útil en los productos alimenticios

5. Control de productos de laboratorio

Norma une en sio 17025: control de laboratorios de análisis y calibración

6. Manipulador de alimentos

Formación de manipuladores de alimentos

7. Seguridad preventiva alimentaria

Trazabilidad y etiquetado
Medio ambiente en la empresa alimentaria
Calidad en la empresa alimentaria

8. Nutrición y aspectos funcionales

9. Control de costes

Gestión de la empresa alimentaria

METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

Asistencia obligatoria al 80 % de las sesiones presenciales por cada área

Realización de casos prácticos y test de evaluación

Superar los exámenes y un proyecto final

VALORES AÑADIDOS

Departamento de Orientación Laboral:

Prácticas garantizadas en empresas y adaptadas al perfil curricular del alumno

Bolsa de trabajo permanente y real.

Asesoramiento en la búsqueda eficiente de empleo

Más de 400 empresas colaboradoras

PRECIO Y FORMAS DE PAGO:

El coste del Programa es de **3900 euros**. Se ofrece al alumno la posibilidad de **realizar el pago en único plazo**, beneficiándose de un **3% de descuento**, o bien **financiación a medida sin interés**.

Más de 400 empresas colaboran con EAGE:



ESCUELA DE ALTA GESTIÓN EMPRESARIAL

C/ Quintana, 11B Bajo
33009 Oviedo (Asturias)

Tel.: 902 120 102 // 985 269 085 // 985 207 535
www.eage.net/ eage@eage.net