

Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria: Sistema APPCC (HACCP)

- MODALIDAD: On-line
- DURACIÓN: 60 ECTS
- IDIOMA: Castellano / Català
- PRECIO: 2400 € (\$1.800.000 aprox)
- TÍTULO:  UNIVERSITAT DE VIC UNIVERSITAT CENTRAL DE CATALUNYA
- INSCRIPCIÓN: Abierta

Presentación

El objetivo de la formación en calidad y seguridad alimentaria: sistema APPCC es formar profesionales capaces de identificar y controlar eficazmente los riesgos que afecten la salubridad y calidad de los alimentos, a lo largo de todo el proceso de elaboración.

El ámbito de actuación abarca toda la cadena alimentaria, desde la obtención de las materias primas hasta la distribución del producto final.

Mediante una formación teórica y práctica, el alumno adquiere la competencia profesional para diseñar e implantar sistemas de gestión eficaces e innovadores, con los que garantizar los más altos niveles de calidad y seguridad en cualquier ámbito de la industria alimentaria.

Destinatarios

La formación se dirige preferentemente a:

- Titulados universitarios.
- Profesionales del sector alimentario.
- Responsables de calidad.
- Integrantes del equipo de seguridad alimentaria.
- Formadores en seguridad alimentaria.
- Auditores de sistemas de calidad.
- Asesores de empresas.
- Técnicos de la Administración.

Salidas profesionales

Contar con alimentos sanos y de máxima calidad es una demanda creciente de nuestra sociedad.

Por ello, los titulados del Máster pueden ejercer su actividad en diferentes ámbitos:

- Departamentos de calidad de empresas alimentarias: sector cárnico, pesquero, lácteo, hortofrutícola, cereales, bebidas, restauración, comercios, etc.
- Formación y consultoría en materia de calidad y seguridad alimentaria.
- Administraciones públicas.
- Asociaciones de consumidores.

Temario

El Máster consta de un Postgrado en APPCC de 30 créditos ECTS, después del cual los alumnos que deseen el título de Máster han de cursar una ampliación de otros 30 créditos ECTS.

Postgrado en APPCC

1. Fundamentos de la seguridad alimentaria.
 2. La gestión de la seguridad alimentaria.
 3. Planificación y etapas preliminares del sistema APPCC.
 4. Estudio e implantación del sistema APPCC.
 5. Peligro alimentario I: contaminantes biológicos
 6. Peligro alimentario II: contaminantes químicos
 7. Peligro alimentario III: contaminantes físicos, alergias e intolerancias alimentarias.
 8. La gestión de la prevención: formación.
 9. La gestión de la prevención: proceso.
 10. La gestión de la prevención: diseño de planes de trazabilidad.
 11. Sistemas de verificación.
 12. Calidad alimentaria.
-

Ampliación para el Máster

1. Técnicas de preparación, transformación y conservación de los alimentos.
2. Técnicas de identificación y trazabilidad.
3. Técnicas de evaluación y control.
4. Desarrollo del proyecto.
5. Especialidad del sector: *
 - Cárnico
 - Restauración y hostelería
 - Lácteo
 - Panificación y pastelería
 - Hortofrutícola
 - Pesquero
 - Bebidas
 - Otros

* En este módulo se pueden combinar tres especialidades o desarrollar solo una.

Solicita más información a:

Joan Sánchez Guerrero
jsanchez@higienealimentaria.com

At.: Horacio Alessandrini Silva.



Mas Ambiente, tel. 224181396, masambiente@masambiente.cl, www.masambiente.cl
ASESPRO Ltda., tel. 223144214, 9 2305826, has@asespro.cl, www.asespro.cl
Representante Concepción 9 91583584

