



Máster Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria

Con el Máster en Gestión de la Seguridad Alimentaria serás capaz de llevar a cabo tareas de identificación, análisis, control y comunicación de los riesgos relacionados con la seguridad alimentaria, mediante la aplicación del conocimiento del Marco Normativo de la Industria Alimentaria y la Norma Internacional de Seguridad Alimentaria, ISO 22000/ FSSC22000, además de otros Sistemas de Gestión y Control en la industria como IFS, BRC y GLOBALGAP.



DURACIÓN

1 año académico



EXÁMENES PRESENCIALES U ONLINE

Al final de cada cuatrimestre

[Ver sedes](#)



CRÉDITOS ECTS - 60



RAMA DE CONOCIMIENTO

Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología (ESIT)



METODOLOGÍA

Educación 100% online



CLASES ONLINE EN DIRECTO



TUTOR PERSONAL

Las enfermedades transmitidas a través de los alimentos han sido un problema mundial desde el inicio de la humanidad, modificando su etiología y gravedad a lo largo de los años como consecuencia de los avances producidos por la globalización. Los informes de la Organización Mundial de la Salud (OMS) ponen de manifiesto que las enfermedades derivadas de la contaminación de los alimentos son una causa importante de morbilidad y mortalidad en todo el mundo, a la vez que suponen un gran impedimento para el desarrollo socioeconómico de los países. En este contexto, la OMS remarca la importancia de asignar los recursos apropiados para el **control de la inocuidad de los alimentos** y considera la **seguridad alimentaria como elemento clave para la mejora de la salud mundial y la garantía del desarrollo sostenible**.

En materia de seguridad alimentaria, la normativa exige que las empresas del sector cumplan una serie de requisitos con el fin de garantizar unos alimentos seguros. Así, **las empresas de la industria agroalimentaria están implantando sistemas de gestión de seguridad alimentaria (SGSA)** con el propósito de cumplir con la exigencia impuesta por la legislación, y favorecer la exportación de sus productos y el acceso a las grandes cadenas de distribución. Así, para dar cobertura a todo ello, **se prevé una demanda sostenida en el tiempo de profesionales e investigadores** dentro del ámbito alimentaria, en particular, de especialistas en gestión y control de calidad de procesos y productos, o en seguridad alimentaria. Hoy en día, dichos perfiles son cubiertos por profesionales con diferentes grados o titulaciones, que necesitan completar su formación en el ámbito de la seguridad alimentaria. Por ello, el **Máster en Gestión de la Seguridad Alimentaria de UNIR** ofrece una formación global que atienda a los tres elementos principales del análisis del riesgo: evaluación, gestión y comunicación a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Objetivos

- Identificar los diferentes **peligros tecnológicos, físicos, químicos y biológicos en alimentos**, tales como amenazas ocasionadas por agentes microbiológicos, epidemias y enfermedades de transmisión alimentaria causadas por agentes etiológicos emergente.
- Saber **implementar las soluciones tecnológicas** más adecuadas para dar respuesta a **problemas reales de seguridad alimentaria**.
- Evaluar la **gestión de residuos sólidos y tratamiento de aguas residuales** que permitan reducir el impacto ambiental de la industria alimentaria, así como integrar los nuevos **sistemas de limpieza e higienización y control de calidad del agua** implantados en la industria alimentaria.
- Gestionar eficazmente los aspectos de **trazabilidad a lo largo de toda la cadena alimentaria**, seleccionando y aplicando las herramientas moleculares más convenientes.
- **Asesorar científica, técnica y legislativamente a la industria alimentaria** y a los consumidores, en aras de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.
- Realizar la **implantación y auditoría de los sistemas de gestión y control** en la Industria Alimentaria (**IFS, BRC y GlobalGAP**) y **Norma Internacional de Seguridad Alimentaria ISO 22000/FSSC 22000**, bajo los requisitos exigidos por el Marco Normativo y los Sistemas de Autocontrol.
- Desarrollar una **estrategia de comunicación eficaz**, tanto en la gestión de alertas o crisis alimentarias como en el concepto de Safeconsume para modificar los hábitos del consumidor.

Plan de estudios

Primer cuatrimestre

- ▶ Contaminantes y Peligros Asociados a los Alimentos (6 ECTS)
- ▶ Tecnologías e Instrumentos en Análisis y Control Alimentario (6 ECTS)
- ▶ Higiene y Trazabilidad en Alimentos (6 ECTS)
- ▶ Marco Normativo y Sistemas de Autocontrol en la Industria Alimentaria (6 ECTS)
- ▶ Norma Internacional de Seguridad Alimentaria: ISO 22000/FSSC22000 (6 ECTS)

Segundo cuatrimestre

- ▶ Otros Sistemas de Gestión y Control en la Industria Alimentaria: IFS, BRC y GLOBALGAP (6 ECTS)
- ▶ Comunicación del Riesgo en Seguridad Alimentaria (6 ECTS)
- ▶ Prácticas Externas (6 ECTS)
- ▶ Trabajo Fin de Máster (12 ECTS)

Un nuevo concepto de universidad online

La Universidad Internacional de La Rioja, universidad con docencia 100% online, se ha consolidado como solución educativa adaptada a los nuevos tiempos y a la sociedad actual. El innovador modelo pedagógico de UNIR ha conseguido crear un nuevo concepto de universidad en el que se integran aspectos tecnológicos de última generación al servicio de una enseñanza cercana y de calidad. La metodología 100% online permite a los alumnos estudiar estén donde estén, interactuando, relacionándose y compartiendo experiencias con sus compañeros y profesores. Actualmente UNIR cuenta con:

- ▶ Más de 41.000 alumnos.
- ▶ Más de 10.000 alumnos internacionales.
- ▶ Presencia en 90 países de los 5 continentes.
- ▶ Más de 130 títulos de Grado y Postgrado.
- ▶ Más de 4.000 convenios de colaboración firmados para dar cobertura de prácticas a nuestros estudiantes. UNIR es una universidad responsable con la cultura, la economía y la sociedad. Este compromiso se materializa a través de la Fundación UNIR.

Además, UNIR se ha expandido a Latinoamérica y desde 2014 está activa UNIR México, la primera universidad online con clases en directo del país y con sede oficial en México D.F.

Dirección y Profesorado

El claustro está compuesto por profesionales y profesores de reconocido prestigio y con una dilatada experiencia en el ámbito de la pedagogía. Esto nos permite ofrecer a nuestros alumnos una formación sólida y completa a través de un programa académico riguroso y eminentemente práctico.



Efrén Pérez Santín

Director del Máster en Gestión de la Seguridad Alimentaria

Doctor en Ciencias Químicas, especialidad Química Orgánica por

la Universidad de Vigo. Cuenta con el Máster en Prevención de Riesgos Laborales: Seguridad Enel Trabajo, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicología Aplicada, Gestión de los Sistemas de Calidad y Gestión de los Sistemas Medioambientales por la Universidad de Barcelona IL3. Está acreditado como Profesor Titular de Universidad por ANECA y trabaja como profesor de UNIR desde 2013 en diferentes titulaciones como Máster en Sistemas Integrados de Gestión y Máster en Prevención de Riesgos Laborales.

Autor de más de veinticinco publicaciones de alto impacto derivados de proyectos nacionales e internacionales vinculados a la innovación en el campo de los alimentos funcionales y en el diseño de nuevos compuestos con potencial actividad anticancerígena. En su trayectoria profesional ha desempeñado distintos cargos de responsabilidad en Laboratorios de referencia a nivel europeo, centros de investigación y empresa farmacéutica.

Actualmente es el Investigador Principal del grupo de investigación OCR en la Universidad Internacional de La Rioja.

Salidas Profesionales

Con el **Máster en Gestión de la Seguridad Alimentaria** adquirirás conocimientos especializados sobre el sector alimentario que te permitirán desarrollar tu carrera profesional dentro de los siguientes puestos laborales:

- Responsable de Control de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Responsable de Garantía de Calidad en el Sector Alimentario
- Técnico de Control de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Técnico de Garantía de Calidad Sector Alimentario
- Técnico de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC
- Formador en materia de calidad y seguridad alimentaria
- Consultoría y asesoramiento en normas de calidad alimentaria
- Investigador en Laboratorios de Control de Calidad y Análisis
- Personal de Administraciones Públicas con competencias en materia de alimentación y consumo



Metodología



Clases online en directo

Ofrecemos a los estudiantes la posibilidad de asistir todos los días a **clases online en directo**. Durante estas sesiones los alumnos podrán interactuar con el profesor y resolver sus consultas en tiempo real, compartiendo conocimientos y experiencias. El ritmo formativo se adapta, en la medida de lo posible, a las necesidades de cada grupo de alumnos. La no asistencia a una clase en directo no implica perderse. Todas las sesiones se pueden ver **en diferido**, tantas veces como se quiera. Así, no se perjudica a los alumnos que no puedan seguir la clase en directo.



Recursos didácticos

El Campus Virtual de UNIR proporciona una **gran variedad de contenidos** con los que preparar cada asignatura. Estos materiales están organizados de manera que faciliten un aprendizaje ágil y eficaz. De este modo, se puede acceder a los temas que desarrollan los contenidos del programa, ideas clave de cada tema (elaboradas por el profesorado de la asignatura), material audiovisual complementario, actividades, lecturas y test de evaluación.

Además, se tendrá acceso a **clases magistrales** sobre temas concretos y se podrá participar en foros, chats y blogs en los que se interactúa con profesores y compañeros ampliando conocimientos y resolviendo posibles dudas.



Tutor personal

En UNIR, cada alumno cuenta con un tutor personal desde el primer día, siempre disponible por teléfono o email. El papel del tutor es fundamental en la trayectoria de cada estudiante ya que es el mayor nexo de unión con la universidad y su punto de referencia durante el proceso formativo.

Los tutores ofrecen una **atención personalizada** haciendo un seguimiento constante de cada alumno.

- Resuelve dudas sobre gestiones académicas, trámites o dudas concretas de asignaturas.
- Ayuda a la planificación del estudio para que se aproveche mejor el tiempo.
- Recomienda qué recursos didácticos de la plataforma utilizar en cada caso.
- Se implica con los estudios de los alumnos para ayudarles a superar cada asignatura.



Sistema de evaluación

Para valorar el nivel de logro de los objetivos definidos en el Grado es necesario evaluar las competencias adquiridas durante el estudio. La evaluación final del aprendizaje se realiza teniendo en cuenta la calificación obtenida en los siguientes puntos:

- Evaluación continua (resolución de casos prácticos, participación en foros, debates y otros medios colaborativos y test de evaluación)
- Examen presencial final, con posibilidad de realizarlo online o en la sede
- Prácticas presenciales obligatorias
- Trabajo Fin de Máster

Informació de Acceso

Requisitos

Según lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre para poder acceder a las enseñanzas universitarias oficiales (Máster y Postgrado) es necesario:

- Estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior perteneciente a otro estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el mismo para el acceso a enseñanzas de máster.
- Titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de homologar sus Títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes Títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del Título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará en ningún caso, la homologación del Título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el cursar las enseñanzas del Máster.

Estas titulaciones deberán estar comprendidas entre: **Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ingeniería Alimentaria o Nutrición Humana y Dietética**, o titulaciones que puedan ser consideradas equivalentes por la comisión de admisiones. En estos casos el estudiante deberá entregar información que demuestre que se han cursado y superado las materias que permiten adquirir un perfil competencial similar al de las titulaciones mencionadas.

Adicionalmente, todos los estudiantes que deseen acceder al máster deben cumplir el siguiente **perfil competencial**:

- Poseer conocimientos en Química y Biología o Bioquímica, a nivel de grado.
- Disponer de conocimientos relacionados con la calidad y los sistemas de gestión que son base en la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.
- Poseer conocimientos sobre conceptos relacionados con el análisis y la composición de los alimentos.
- Ser capaz de analizar e interpretar correctamente la legislación y la normativa de aplicación.

Por otra parte, junto con aquellos que cumplan el perfil competencial descrito, **podrán acceder cursando previamente complementos de formación** los interesados que:

- Provengan de titulaciones Universitarias en **Ingeniería Agrónoma, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Química, Farmacia, Biología, Biotecnología, Bioquímica, Química, Veterinaria** o titulaciones que, puedan ser consideradas equivalentes por la comisión de admisiones.
- Aquellos que, cumpliendo los requisitos de acceso que indica la legislación, acrediten poseer una titulación universitaria de la rama de **Ciencias de la Salud o Ciencias Químicas y experiencia profesional demostrable**, con no menos de dos años de experiencia con dedicación completa, o tiempo equivalente en el caso de dedicación parcial, realizando alguna de las tareas relacionadas con el ámbito de conocimiento:

- » Control de materias primas, procesos de producción y producto terminado según la legislación de aplicación en el sector agroalimentario. Aplicación de sistemas APPCC.
- » Análisis y control alimentario, garantía de la seguridad alimentaria y adecuación de los alimentos.
- » Gestión de la trazabilidad de los procesos productivos en el sector alimentario y del etiquetado de un producto alimenticio.