

#MDSCA

MÁSTER EN DIFERENCIACIÓN,
SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS

Enero a Noviembre 2017



Universidad
Rey Juan Carlos

Título propio externo

1ª Edición



Organizado por:

PROYECTOS FORMATIVOS

World Quality Trainer I&V

DENOMINACIÓN

MÁSTER EN DIFERENCIACIÓN, SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS

Título propio externo de la Universidad Rey Juan Carlos

Organizado por World Quality Trainer I&V

OBJETIVO

Se pretende dotar a las empresas alimentarias de profesionales cualificados, que les permitan afrontar y superar con éxito el marco actual al que se enfrentan: una legislación sanitaria cada día más rigurosa y unos crecientes requerimientos de sus clientes. Particularmente, se quiere habilitar a los recursos humanos para:

- Implantar eficaces sistemas de gestión de la calidad que aseguren, tanto el cumplimiento con la Legislación, como el adecuado perfil físico – químico y sensorial de los alimentos, y así aumentar la satisfacción de los clientes.
- Disponer de sistemas productivos que puedan certificarse en normas y estándares requeridos en mercados específicos.
- Conocer el sistema y cumplir con los pliegos de condiciones de las figuras de calidad diferenciada (DOP, IGP, ETG, etc.).
- Responder a la sensibilidad sobre el impacto medioambiental, o sobre la forma en que se asegura la salud y seguridad de los trabajadores, en la producción alimentaria.
- Satisfacer la tendencia creciente hacia el consumo de alimentos producidos en regímenes alternativos a la producción convencional, tales como la producción ecológica o la biodinámica.
- Disponer, o tener acceso, a los recursos materiales, humanos y de gestión que permitan el seguimiento y las determinaciones analíticas compatibles con las demandas planteadas en los puntos anteriores.

ALUMNADO

Las personas interesadas deberán cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- Disponer de un título superior oficial en cualquiera de los siguientes campos: ciencias biológicas, químicas, tecnología de los alimentos o medioambientales; en veterinaria, farmacia, biotecnología o en ingeniería agrícola, alimentaria, tecnología de las industrias agrarias y alimentarias, o titulaciones equivalentes; emitido por una universidad española o extranjera y que le habilite el acceso a los estudios de postgrado.
- Excepcionalmente, mediante la acreditación de haber superado al menos el 80% de los ECTS correspondientes a cualquiera de las titulaciones del apartado anterior. Sin embargo, para poder recibir el Título de Máster y antes de la finalización éste, deberá demostrar fehacientemente la posesión del Grado universitario.
- Demostrar que, sin disponer del nivel académico anterior, tienen una experiencia profesional de al menos 5 años en el campo de actividades propias del Máster. El Rector Magnífico de la Universidad Rey Juan Carlos autorizará de forma individual esta vía de acceso, para lo que la persona interesada deberá realizar una solicitud específica, y presentar la documentación que avale su trayectoria (vida laboral y/o certificado empresarial). Esta opción abre la puerta al reciclaje y mejora de la competencia de este tipo de personal, todavía muy frecuente en las empresas alimentarias.

METODOLOGÍA DE LA IMPARTICIÓN

El Máster se impartirá de forma presencial por teledocencia, tecnología que permite la realización de clases presenciales a tiempo real, independientemente del grado de localización territorial de los

docentes y de los alumnos. Con todo, se dispondrán de dos aulas adaptadas a esta tecnología, una situada en Córdoba capital y otra en Manzanares (Ciudad Real), a la que se podrán desplazar los docentes y los alumnos en función de sus posibilidades y zonas de residencia.

Además de lo anterior, los alumnos contarán con una plataforma de formación on line que contendrá, junto con las presentaciones, los documentos técnicos y los ejercicios prácticos que cada docente estime necesarios, las sesiones grabadas, a fin de que se puedan visionar las veces que sean precisas.

Las sesiones se impartirán los viernes por la tarde (15 a 21 horas) y los sábados por la mañana (9 a 14 horas).

PLAN DE ESTUDIOS

El Máster se estructura en siete módulos e incluye 40 horas de prácticas tutorizadas en empresas del sector. Además, se incorporan ponencias no evaluables, que contemplan, bien aspectos introductorios a los contenidos docentes que posteriormente se desarrollarán; o bien, temas complementarios que aportan matices de interés a los conceptos ya tratados.

A diferencia de otros másteres, se propone un acción integral frente a los retos actuales de la industria alimentaria, y un perfil eminentemente práctico. Todo ello se evidencia en el tipo y la distribución de los contenidos, y por el hecho de que los aspectos puramente teóricos no superan el 10% de su duración.

En función de la naturaleza de los temas tratados, pero fundamentalmente a partir del Módulo II, las clases se convertirán en talleres que persiguen que los alumnos adquieran la competencia mínima necesaria para diseñar e implantar los sistemas que se describen.

PROFESORADO

Se cuenta con un equipo docente que incluye perfiles profesionales con la suficiente diversidad y experiencia, para conseguir la interacción sinérgica necesaria para alcanzar los objetivos que se pretenden con este Máster.

Por un lado, la visión teórica la aportan profesores especialistas en Tecnología de los Alimentos y en Química Analítica, pertenecientes a departamentos y grupos de las universidades de Cádiz y Córdoba, instituciones ambas que están integradas en el Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (CEIA3). Mientras que la visión práctica, la realizan profesionales y empresas con una amplia trayectoria en la consultoría, auditoría y docencia práctica de las empresas alimentarias.

DURACIÓN

Enero a noviembre de 2017 con una extensión de 90 créditos (900 horas).

EVALUACIÓN

La plataforma informática que soporta el Máster dispone de un sistema de seguimiento que permite controlar la conexión, y su mantenimiento, de cada uno de los alumnos.

El porcentaje máximo de asistencia no justificada a las sesiones de teledocencia es del 15%. Superado el requisito de la asistencia, la nota final del Máster se derivará de la integración de las siguientes componentes:

- La asistencia, que supondrá el 15%.
- El resultado de los exámenes de cada uno de los submódulos, la memoria de las prácticas y su exposición pública, que aportará el 60%.
- La resolución de los casos prácticos aportados por los docentes, que supondrá el 25%.

Dirección: Pedro M. Pérez Juan

SECCIÓN PRIMERA: Los Fundamentos teóricos

Coordinación: Manuel A. Amaro López

MÓDULO I
ASPECTOS GENERALES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Ponencia: Situación de la industria alimentaria

I.1. El patrimonio alimentario

- Rafael Moreno Rojas — Alimentación y cultura
- El patrimonio alimentario

I.2. Producción primaria

- Manuel Pajarón Sotomayor — La producción agraria
- La producción ganadera
- Silvicultura
- Ana Roldán Gómez — Pesca y acuicultura
- Manuel A. Amaro López — Productos de la caza

I.3. Procesos tecnológicos para la transformación y conservación de los alimentos

- Rafael Moreno Rojas — Operaciones preliminares en el procesado de los alimentos
- Procesado mediante la aplicación de calor
- Montserrat Vioque Amor — Procesado mediante la eliminación de calor
- Manuel A. Amaro López — Otros procesos tecnológicos: irradiación, ahumado, etc.
- Rafael Gómez Díaz / Montserrat Vioque Amor — Innovaciones en el procesado de los alimentos y envasado de los alimentos
- Manuel A. Amaro López — Nuevos alimentos: enriquecidos, funcionales, prebióticos, probióticos, transgénicos, etc.
- Víctor Palacios Macías — Técnicas culinarias

I.4. Tipos de industrias alimentarias

- Manuel A. Amaro López — Industrias cárnicas
- Rafael Gómez Díaz — Industrias lácteas
- Industria conservera
- Montserrat Vioque Amor — Grasas. Cereales y derivados
- Bebidas alcohólicas. Aguas, zumos y otras bebidas no alcohólicas
- Manuel A. Amaro López — Comidas preparadas

I.5. Peligros de la cadena alimentaria

- Rafael Jordano Salinas — Peligros biológicos
- Manuel A. Amaro López — Peligros físicos y químicos
- José Ferreira Vacas — Alergia e intolerancia alimentarias. Información al consumidor

I.6. Seguimiento de los procesos y caracterización de los alimentos

- Mª Carmen Rodríguez Dodero — Variables para el seguimiento y evaluación de los procesos
- Mª del Valme García Moreno — El análisis físico – químico en la industria alimentaria
- Luís Medina Canalejo — El análisis microbiológico en la industria alimentaria
- Hortensia Galán Soldevilla — El análisis sensorial en la industria alimentaria

Créditos 9.6

SECCIÓN SEGUNDA: El enfoque práctico

Coordinación: Carmelo García Barroso y Pedro M. Pérez Juan

MÓDULO II
LEGISLACIÓN, NORMALIZACIÓN Y AUDITORÍAS

II.1 Legislación y normalización

- Pedro M. Pérez Juan — Legislación y normalización
- Manuel A. Amaro López — Información alimentaria al consumidor

II. 2 Auditorías de los sistemas y norma UNE-EN ISO 19011:2012

- Carlos Olmedilla Almarza — Auditorías de los sistemas y norma UNE-EN ISO 19011:2012
- Javier García Ruíz — Los procesos de acreditación y certificación

Créditos 2.8

MÓDULO III

GESTIÓN DE LA CALIDAD, EL MEDIO AMBIENTE Y LA SEGURIDAD Y SALUD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Ponencia: *Los sistemas ISO 9001, 14001 y 45001 en la industria alimentaria*

- Silvia Tirado Agüero — **III.1. Gestión de la calidad en el sector alimentario (ISO 9001:2015)**
- Mª del Carmen Recio Bermejo — **III.2. Gestión del medio ambiente en el sector alimentario (ISO 14001:2015)**
- José Fernando Redondo Carrasco — **III.3. Gestión de la seguridad y salud en el trabajo en el sector alimentario (ISO 45001)**
- Carlos Olmedilla — **III.4. Integración de los sistemas de gestión**

Créditos 13.6

MÓDULO IV

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Ponencia: *La seguridad alimentaria: otra estrategia de fidelización del consumidor*

IV.1. El sistema de autocontrol sanitario

- Pedro M. Pérez Juan — Prerrequisitos y sistema APPCC

Ponencia: *La perspectiva de la Autoridad Sanitaria*

IV.2. Normas y estándares alimentarios

- Pedro M. Pérez Juan — La norma UNE-EN ISO 22000: 2005
- Ana Bonany Vázquez — Estándar FSSC 22000
- Estándar IFS
- Estándar BRC
- Javier García Ruíz — Estándar GLOBALG.A.P.
- Estándar LEAF Marque
- Ana Bonany Vázquez — Protocolo QS
- Javier García Ruíz — Estándar TESCO Nurture
- Ana Bonany Vázquez — Marca de calidad Zeyra
- Marca de garantía "Controlado por FACE"

Créditos 10.6

MÓDULO V

LA PRODUCCIÓN DIFERENCIADA EN EL SECTOR ALIMENTARIO

Ponencia: *Productos alimentarios de calidad diferenciada*

V.1. Producción integrada, ecológica y biodinámica

V.2. Figuras de calidad y certificación de producto

- Mariano Ojeda Fernández — Las figuras de calidad diferenciada
- Organismos certificadores de productos: norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012)
- Pedro M. Pérez Juan — Componentes del sistema de aseguramiento del sistema de las figuras de calidad diferenciada
- Aitor Pomares Caballero — Protección y defensa jurídica de las figuras de calidad diferenciada
- Mario Pomares Caballero — La certificación de los estándares y protocolos agroalimentarios
- Javier García Ruíz — Los productos Kasher y su certificación
- Diego Salgado Müller — La alimentación Halal y su certificación

Ponencia: *La perspectiva de los organismos de gestión*

Ponencia: *Figuras de calidad diferenciada, gastronomía y turismo*

Ponencia: *Los productos agroalimentarios tipo Premium, Gourmet y tendencias similares*

Ponencia: *El concepto de Slow Food o comida lenta*

Créditos 9

MÓDULO VI

CALIDAD Y COMPETENCIA DE LOS LABORATORIOS DE ENSAYO

Ponencia: *Los laboratorios de ensayo en la industria alimentaria*

- Carmelo García Barroso — **VI.1. La acreditación de los laboratorios de ensayo**
- Fernando Lafont Déniz —

Créditos 4.4

VII MÓDULO

PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Prácticas tutoradas en empresas o laboratorios del sector alimentario, con elaboración de una memoria y exposición pública de las actividades realizadas

Créditos 40

Total Créditos 90

#MDSCA

MÁSTER EN DIFERENCIACIÓN,
SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS

Enero a Noviembre 2017



Universidad
Rey Juan Carlos

Título propio externo

Organizado por World Quality Trainer I&V, S.L.

PROFESORADO

Manuel Ángel Amaro López

Catedrático

Departamento de Bromatología
y Tecnología de los alimentos.
Universidad de Córdoba.

Ana Bonany Vázquez

Licenciada en Ciencias Químicas

Auditora de sistemas y estándares
en el sector agroalimentario.

José Ferreira Vacas

Técnico Superior

Nutrición y control de los alimentos.
Hospital Provincial Reina Sofía
de Córdoba.

Hortensia Galán Soldevilla

Profesora titular

Departamento de Bromatología
y Tecnología de los alimentos.
Universidad de Córdoba.

Carmelo García Barroso

Catedrático

Departamento de Química Analítica.
Universidad de Cádiz.

María del Valme García Moreno

Profesora titular

Departamento de Química Analítica.
Universidad de Cádiz

Javier García Ruíz

Licenciado en Ciencias Biológicas

Kiwa España, S.L.U.

Rafael Gómez Díaz

Profesor titular

Departamento de Bromatología
y Tecnología de los alimentos.
Universidad de Córdoba.

Rafael Jordano Salinas

Catedrático

Departamento de Bromatología
y Tecnología de los alimentos.
Universidad de Córdoba.

Fernando Lafont Déniz

Doctor en Ciencias Químicas

Techfood, S.L.

Luís M. Medina Canalejo

Profesor titular

Departamento de Bromatología
y Tecnología de los alimentos.
Universidad de Córdoba.

Rafael Moreno Rojas

Catedrático

Departamento de Bromatología
y Tecnología de los alimentos.
Universidad de Córdoba.



Universidad
Rey Juan Carlos

Título propio externo

Organizado por World Quality Trainer I&V, S.L.



Mariano Ojeda Fernández

Ingeniero Técnico Agrícola

Consultor y docente en agricultura y ganadería ecológicas, oleicultura y elaiotecnía.

Carlos Olmedilla Almarza

Licenciado en Ciencias Químicas

Consultor y auditor de sistemas de gestión.

Manuel Pajarón Sotomayor

Director OCA Sierra de Segura (Jaén)

Consejería de Agricultura y Pesca.
Junta de Andalucía.

Víctor Palacios Macías

Profesor titular

Departamento Ingeniería y Tecnología de los alimentos.
Universidad de Cádiz.

Pedro M. Pérez Juan

Doctor en Ciencias Químicas

Vallebravo Sistemas, S.L.

Aitor Pomares Caballero

Licenciado en Derecho

Berenguer y Pomares Abogados, S.L.P.

Mario Pomares Caballero

Licenciado en Derecho

Berenguer y Pomares Abogados, S.L.P.

M^a Carmen Recio Bermejo

Licenciada en Ciencias Ambientales

Laboratorio CTC.

J. Fernando Redondo Carrasco

Ingeniero Técnico Industrial

AC+ Consultores.

M^a Carmen Rodríguez Dodero

Profesora contratada doctora

Departamento de Química Analítica.
Universidad de Cádiz.

Ana Roldán Gómez

Profesora contratada doctora

Departamento Ingeniería y Tecnología de los alimentos.
Universidad de Cádiz.

Diego Salgado Müller

Doctor en Veterinaria

Consultor de calidad, medio ambiente y seguridad alimentaria.

Silvia Tirado Agüero

Licenciada en Ciencias Ambientales

C&M Consultoría e Inspección, S.L.U.

Montserrat Vioque Amor

Profesora contratada doctora

Departamento de Bromatología y Tecnología de los alimentos.
Universidad de Córdoba.



#MDSCA

{ www.wqt.es }
{ info@wqt.es }
{ +34 679 089 707 }



Universidad
Rey Juan Carlos



PROYECTOS FORMATIVOS

World Quality Trainer I&V