



Universidad Europea Miguel de Cervantes



Título de formación permanente:
XV Máster de formación permanente en Biotecnología, Investigación y Seguridad Alimentaria



ORGANIZAN:



Universidad Europea Miguel de Cervantes



COLABORAN:



Más información:

Universidad Europea Miguel de Cervantes
 C/Padre Julio Chevalier, 2. 47012 - Valladolid
 E-mail: plerma@uemc.es Web: www.uemc.es



Universidad Europea Miguel de Cervantes



Título de formación permanente:

XV Máster de formación permanente en Biotecnología, Investigación y Seguridad Alimentaria

Incluye dos titulaciones con reconocimiento internacional IRCA



Título de formación permanente:

XV Máster de formación permanente en Biotecnología, Investigación y Seguridad Alimentaria

Este Máster, único de estas características en Castilla y León, tiene como finalidad preparar a verdaderos expertos que puedan ejercer funciones técnicas y directivas en la industria agroalimentaria, así como ampliar sus conocimientos y apostar por la vanguardia y la innovación en este sector.

ORGANIZACIÓN



Universidad Europea Miguel de Cervantes



BUREAU VERITAS



Directora del Máster: M^a Cruz Rey de las Moras, Doctora en Biología Molecular y Biotecnología, e Ingeniero Agrónomo, con probada experiencia en los Dptos. de Calidad e I+D+i en industrias agroalimentarias de gran prestigio. Profesora de la UEMC. Directora del Grupo de Investigación PROFOOD y profesora de la Facultad de Ciencias de la Salud y la Escuela Politécnica Superior.

DESTINATARIOS

Titulados universitarios, licenciados, graduados y diplomados (agrónomos, veterinarios, químicos, biólogos, biotecnólogos, farmacéuticos, ingenieros agroalimentarios, ingenieros industriales, dietética y nutrición, graduados en tecnología e innovación alimentaria, tecnólogos de alimentos, ingenieros técnicos agrícolas...).

PROFESORADO

Personal altamente cualificado, habilitado para la impartición de materias muy especializadas que nos permiten ofrecer al alumno del Máster una preparación muy específica.

PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Se realizarán en las empresas, si la situación económica y empresarial lo permite, colaboradoras del Máster con una duración de 500 horas. Se estudiará la posibilidad de convalidación de las prácticas para alumnos que se encuentren trabajando en el sector agroalimentario.

ACREDITACIONES ACADÉMICAS

Título Propio de formación permanente: "MÁSTER de formación permanente en BIOTECNOLOGÍA INVESTIGACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA" otorgado por la Universidad Europea Miguel de Cervantes.

Incluye 2 títulos con validez internacional expedidos por el IRCA (International Register of Certificated Auditors). IRCA, es el primero y más grande organismo internacional de certificación de auditores de sistemas de gestión.

La superación de las pruebas correspondientes a los cursos de Auditor Jefe, que tienen reconocimiento a nivel internacional y son impartidos por Bureau Veritas y certificados por Irca (International Register of Certificated Auditors) con los números de registro A17356 para Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria y A17929 para Sistemas de Gestión de Calidad, le permitirá, al asistente, obtener los certificados que son necesarios para el registro en IRCA. Estos certificados son reconocidos a nivel internacional por las Organizaciones de Certificación.

CALENDARIO Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

Clases on line mediante plataforma Teams, viernes por la tarde de 16:00 a 20:00 y sábados por la mañana de 9:30 a 13:30 de Octubre de 2022 a Mayo de 2023. Por razones de organización y/o en atención a las necesidades logísticas de los ponentes intervinientes, dicho horario con carácter excepcional podrá verse modificado, adelantando o atrasando el mismo, dentro de los días programados para las clases, previa notificación a los alumnos con al menos una semana de antelación a la fecha en que dicha modificación sea efectiva. Las clases se pueden seguir en directo, online.

Los módulos IRCA se impartirán durante dos semanas intensivas de lunes a viernes en horario de mañana y tarde online. Estas semanas se fijarán al comienzo del máster, pero previsiblemente se impartirán en Enero y Marzo-Abril. La asistencia a la formación IRCA es obligatoria y se realiza un examen al finalizar cada seminario que versa sobre los conocimientos adquiridos en el mismo. Para obtener el título del máster es imprescindible aprobar los dos exámenes IRCA.

Información y Matrícula

Universidad Europea Miguel de Cervantes
C/Padre Julio Chevalier, 2. 47012 - Valladolid
E-mail: plerma@uemc.es
Web: www.uemc.es
Teléfono: 983 00 1000

La matrícula se habilita para un grupo de 10 alumnos.

MODULO I: GESTIÓN EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

I. LA EMPRESA: ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

Dirección estratégica de una empresa agroalimentaria
Dirección de RR.HH.
Dirección de la producción. Optimización de controles en procesos agroindustriales. Lean Manufacturing, Seis Sigma y Lean Seis Sigma
Dirección financiera y contabilidad de gestión
Dirección comercial y marketing
Sistemas de producción agroalimentaria. Elaboración de productos agroalimentarios
Busqueda bibliográfica especializada

II. GESTIÓN DE LA CALIDAD Y PROYECTOS I+D+i

ISO 9000, ISO 14000 Y ISO 45001
Solicitud de Proyectos I+D+i
Incentivos fiscales
Certificación de proyectos
Evaluación de proyectos de investigación

III. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

MÓDULO II: ALIMENTACIÓN SEGURA Y SALUDABLE

I. CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Análisis físico-químico utilizados en la industria agroalimentaria
Avances en las técnicas de análisis sensorial de alimentos. Taller práctico de reconocimiento de aromas. Casos prácticos
Avances en técnicas cromatográficas en el análisis de alimentos
Avances en el control microbiológico de los productos agroalimentarios
Avances en controles ambientales: aire, superficie y agua
Toxiinfecciones alimentarias. Alergias alimentarias

II. CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Sistemas de certificación de la seguridad alimentaria: Norma ISO 22.000 e iniciativas BRC, IFS y EUREP GAP
Los sistemas de trazabilidad alimentaria. "De la granja a la mesa". Casos prácticos
Alimentos de calidad diferenciada: DOP, IGP, ETG. La producción ecológica e integrada
Detección de fraudes alimentarios
Protocolo de actuación de la empresa ante una crisis alimentaria

III. AUDITOR JEFE PARA LA CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD (IRCA)



IV. AUDITOR JEFE PARA LA CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (IRCA)



Créditos ECTS: 60
Horas totales: 1500
Clases online: 254 horas

Prácticas: 500 horas
Trabajo personal: 446 horas
Trabajo fin de Máster: 300 horas

MODULO III: BIOTECNOLOGÍA E INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

I. LA AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN (AESAN)

II. LA PLATAFORMA TECNOLÓGICA EUROPEA FOOD FOR LIFE

III. LOS CLUSTERS AGROALIMENTARIOS. LÍNEAS DE DESARROLLO EN INVESTIGACIÓN AGROALIMENTARIA. LA COOPERACIÓN EMPRESA - CENTRO DE INVESTIGACIÓN PARA LA INNOVACIÓN. CASOS PRÁCTICOS

IV. LA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

La innovación en las grandes empresas y las PYMES agroalimentarias
La innovación en los distintos sectores agroalimentarios
La mejora genética vegetal y animal

V. BIOTECNOLOGÍA

Biotecnología alimentaria. Técnicas utilizadas en biología molecular y biotecnología.
Casos prácticos en laboratorio
Alimentos modificados genéticamente (OGMs)
La biotecnología y el medio ambiente
La biotecnología y la salud
Aditivos de interés en la industria agroalimentaria

VI. NUEVAS TENDENCIAS EN CONSUMO ALIMENTARIO

Diseño de nuevos productos en la industria agroalimentaria
Alimentos tipo light
Alimentos funcionales y nutracéuticos
Alimentos prebióticos y probióticos
Alimentos de cuarta y quinta gama
Alimentos irradiados
Producto gourmet y delicatessen. El valor añadido de los alimentos tradicionales
Alimentos preparados congelados

VII. INGENIERÍA Y DISEÑO HIGIÉNICO DE LAS INSTALACIONES AGROALIMENTARIAS

INTRODUCCIÓN A LAS 5S: ORDEN Y LIMPIEZA

VIII. LA INNOVACIÓN EN LA MAQUINARIA AGROINDUSTRIAL

IX. NUEVOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SU APLICACIÓN A NIVEL INDUSTRIAL

Desarrollo de nuevos sistemas de envasado
Estudio de las interacciones alimento-envase

X. LA INNOVACIÓN EN EL ETIQUETADO Y LA PUBLICIDAD

El Packaging, el etiquetado y la presentación del producto como medios de innovación en alimentación
La innovación en publicidad. Las campañas publicitarias en alimentación. Código PAOS

Visitas a empresas del sector agroalimentario.

Las fechas y horarios estarán supeditados a la disponibilidad de las empresas colaboradoras

Apoyo e-learning previo a la impartición de los módulos IRCA

Prácticas en empresas agroalimentarias

Se realizarán en las empresas colaboradoras del Máster con una duración de 500 horas siempre que la situación sanitaria y empresarial lo permita, en las fechas que las empresas tengan disponibilidad y siempre antes del 30 de Septiembre de 2023. Se estudiará la posibilidad de convalidación de las prácticas para alumnos que se encuentren trabajando en el sector agroalimentario

Trabajo Fin de Máster