



Maestría en Gestión de la Seguridad Alimentaria

Con la Maestría 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

24 meses



EXÁMENES EN LÍNEA



CRÉDITOS 90



RAMA DE CONOCIMIENTO

Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología



METODOLOGÍA

Docencia impartida 100% en línea



CLASES EN VIVO

También quedan grabadas



TUTOR PERSONAL



SOLICITA INFORMACIÓN

+52 55 70055758

inscripciones@unirmexico.mx

Infórmate de nuestros descuentos con tu asesor

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, la **Maestría 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.
- 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.
- **Asesorar científica, técnica y legislativamente** a la industria alimentaria y a los consumidores, asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.

- **Gestionar eficazmente los aspectos de trazabilidad a lo largo de toda la cadena alimentaria**, seleccionando y aplicando las herramientas moleculares más convenientes.
- 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.

Titulación oficial

Este plan de estudios se encuentra incorporado al Sistema Educativo Nacional (SEP).



Requisitos de acceso

Es requisito imprescindible contar con:

- **Acceso directo:** certificado completo de estudios y/o título profesional de licenciaturas en áreas de **Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ingeniería Alimentaria, Química en Alimentos, Tecnología Agroalimentaria, Biotecnología, Viticultura o Enología**.

El resto de los aspirantes que no cumplen los requisitos de acceso directo tendrán que cursar un **curso propedéutico** antes de comenzar la Maestría.

Doble título mexicano y europeo

En UNIR México sabemos que es importante tener un perfil internacional. Por esa razón, al finalizar tu Maestría recibirás un doble título que hará tu currículum vitae más atractivo:

- **Maestría en Gestión de la Seguridad Alimentaria**, otorgado por UNIR México y que cuenta con el reconocimiento de validez oficial de estudios RVOE por la SEP.
- **Título propio europeo con valor curricular**, otorgado por la Universidad Internacional de La Rioja, España.

Perfil de egreso

Tras completar la maestría, los egresados serán capaces de:

- Identificar los diferentes riesgos tecnológicos, físicos, químicos y biológicos en alimentos, y sabrás implementar las mejoras soluciones tecnológicas.
- Asesorar científica, técnica y legislativamente a la industria alimentaria para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.
- Llevar a cabo la implantación y auditoría de los principales sistemas de gestión y control en la industria.

Diplomas intermedios

Al finalizar con éxito la Maestría obtendrás 3 Diplomas con valor curricular:

- **Primer Diploma:** Diploma en Tecnologías para el Control de Peligros Alimentarios.
- **Segundo Diploma:** Diploma en Sistemas de Gestión y Normativa de la Industria Alimentaria.
- **Tercer Diploma:** Diploma en Sistemas de Calidad y Comunicación de los Riesgos en el Sector Alimentario.

Salidas profesionales

- Responsable o técnico de control de calidad y seguridad alimentaria.
- Técnico de análisis de peligros y puntos críticos de control APPCC.
- Consultoría y asesoramiento en normas de calidad alimentaria.
- Personal de Administraciones Públicas con competencias en materia de alimentación y consumo.
- Responsable o técnico de garantía de calidad en el sector alimentario.
- Formador en materia de calidad y seguridad alimentaria.
- Investigador en laboratorios de control de calidad y análisis.



Plan de estudios

Módulo A

- ▶ Contaminantes y Peligros Asociados a los Alimentos (9 créditos)
- ▶ Liderazgo Personal y de Servicio (3 créditos)

Módulo B

- ▶ Tecnologías e Instrumentos en Análisis y Control Alimentario (9 créditos)
- ▶ Creatividad e Innovación (3 créditos)

Módulo C

- ▶ Sistemas de Higiene y Trazabilidad en los Alimentos (9 créditos)
- ▶ Marco Normativo y Sistemas de Autocontrol en la Industria Alimentaria (9 créditos)

Módulo D

- ▶ Norma Internacional de Seguridad Alimentaria: ISO 22000/FSSC22000 (9 créditos)
- ▶ Otros Sistemas de Gestión y Control en la Industria Alimentaria: IFS, BRC y GLOBALGAP (9 créditos)

Módulo E

- ▶ Comunicación del Riesgo en Seguridad Alimentaria (9 créditos)
- ▶ Metodología de Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001 y Herramientas de Mejora Continua (9 créditos)

Módulo F

- ▶ Proyecto de Innovación en Sistemas de Inocuidad y Calidad Alimentaria (9 créditos)
- ▶ Competencias en Sostenibilidad (3 créditos)

Total: 90 créditos

UNIR México: la universidad en línea con calidad europea

UNIR México es una **Universidad mexicana de carácter privado aprobada ante la Secretaría de Educación Pública (SEP) en el año 2013**. Forma parte del Grupo académico UNIR, líder en formación en línea en Europa que se ha consolidado como solución educativa para miles de personas en todo el mundo.

UNIR México es una Institución Educativa adaptada a los nuevos tiempos y a la sociedad actual. Su innovador modelo pedagógico ha conseguido crear un nuevo concepto de universidad en el que se integran aspectos tecnológicos de última generación y se ponen al servicio de una enseñanza cercana y de calidad. Las clases en línea en directo y el acompañamiento de un tutor personal son la clave de nuestra enseñanza y del éxito de nuestros alumnos. **Más de 12.000 estudiantes ya se han graduado, y otros 20.000 se preparan en nuestras aulas virtuales para hacerlo.**

Además de las **Licenciaturas y Maestrías mexicanas**, UNIR México ofrece la posibilidad de cursar **títulos de Posgrados Europeos** en diversas disciplinas, otorgados por la Universidad Internacional de La Rioja y en el caso de los Master oficiales reconocidas en el Espacio Europeo de Educación Superior.

Las Licenciaturas y Maestrías que imparte UNIR México cuentan con el reconocimiento de validez oficial de estudios (RVOE) por la SEP.

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.



Metodología



Clases online en directo

Los estudiantes pueden asistir a clases en línea en directo. Durante estas sesiones los alumnos podrán interactuar con el profesor y resolver sus consultas en tiempo real.

Además, todas las clases se quedan grabadas para que si los estudiantes no pueden asistir las vean en diferido tantas veces como quieran.



Recursos didácticos

El campus virtual de UNIR proporciona una gran variedad de contenidos con los cuáles estudiar cada asignatura. Estos materiales están organizados de manera que faciliten un aprendizaje ágil y eficaz.

En él los estudiantes encontrarán: los temas, las ideas clave, material audiovisual complementario, actividades, lecturas, test de evaluación, foros, chats, blogs y acceso a clases magistrales sobre temas concretos.



Tutor personal

En UNIR, cada alumno cuenta con un tutor personal desde el primer día, siempre disponible por teléfono o email. Los tutores ofrecen una atención personalizada haciendo un seguimiento constante de cada alumno:

El tutor personal:

- 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.

La metodología de UNIR es el principal valor para nuestros alumnos. Les permite estudiar estén donde estén de manera flexible y compatible con su vida cotidiana. Además pueden interactuar, relacionarse y compartir experiencias con sus compañeros y profesores igual que en la universidad presencial.



Sistema de evaluación

En Unir se valora y recompensa el esfuerzo diario de los alumnos. Por eso la superación de una maestría se basa en:

- **Evaluación continua** (resolución de casos prácticos, participación en foros, debates y otros medios colaborativos y test de evaluación)
- **Exámenes online**



Av. Universidad 472, Colonia Vertiz Navarte
Benito Juárez CP: 03600 Ciudad de México

mexico.unir.net | inscripciones@unirmexico.mx | +52 55 70055758

