

DESTINATARIOS

Este programa Máster está dirigido preferentemente a titulados universitarios o profesionales del sector que deseen completar su formación en el área de la calidad y en particular en el sector Agroalimentario.

TITULACIÓN OBTENIDA

Título Propio de Postgrado de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en colaboración con el Grupo de consultoría y formación PM CONSULTORES de "Master en Gestión de la Calidad y Sistemas de Seguridad Alimentaria"



Otras acreditaciones académicas:

Certificado de Auditor Interno de Sistemas de Gestión de la Calidad según ISO 9001, y Certificado en Prevención de Riesgos Laborales de nivel básico, expedido por la entidad colaboradora Project Management Consultores.

METODOLOGÍA Y PROFESORADO

Máster a distancia mediante metodología e-learning

Este Máster es impartido por profesionales del sector de la calidad y seguridad alimentaria, que cuentan acreditada experiencia en el mundo de la consultoría y de la formación en el sector agroalimentario (Grupo PM Consultores) y de profesionales del sector (laboratorios de calidad de los alimentos y responsables de departamentos de calidad y seguridad alimentaria de la industria).

En todo momento el alumno en el seguimiento de la formación impartida contará con soporte y ayuda de personal cualificado, tanto en los aspectos académicos y formativos (tutorización), como de coordinación y gestión administrativa, como en el uso y aprovechamiento de los recursos y del material que se sigue e imparte en la plataforma e-learning.

PRÓXIMA CONVOCATORIA

INICIO
14/11/2011

FIN
10/12/2012



CONTACTO, INFORMACIÓN, INSCRIPCIÓN Y MATRÍCULA

Centro de Información de
la **UNIVERSIDAD EUROPEA MIGUEL DE CERVANTES**.
Servicio de alumnos y Títulos Propios
Padre Julio Chevalier, 2. 47012 Valladolid. España
Teléfono: 983 00 1000

Centro de Información, Matriculación y Secretaría **AULAFORMACION**
Parque industrial de Venta de Baños, parcela 113. c/ Tranvía s/n
34200 Venta de Baños (Palencia).

Teléfono de atención al cliente de Aulaformacion

902 300 247

(en horario de 8,30 a 14,30 de lunes a viernes; y de 16:30 a 19:30 horas en lunes a jueves –excepto horario de verano, solo de mañanas-)

Fax de reservas de matrícula: (+34) 979 76 10 65
Por correo electrónico: gestion@aulaformacion.net
info@master-seguridadalimentaria.es

Plazo de matrícula: hasta el 11 de noviembre de 2011
Las plazas son limitadas y se cubrirán por riguroso orden de inscripción.

Más información en Web
www.master-seguridadalimentaria.es

MÁSTER EN GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

TÍTULO PROPIO DE POSTGRADO



MÁSTER A DISTANCIA METODOLOGÍA E-LEARNING

www.master-seguridadalimentaria.es



aulaformacion

Presentación

Este Máster profesional es diseñado e impartido por profesionales que trabajan en un sector que cuenta en España con más de 65.000 empresas certificadas en sistemas de gestión y más de un millón cien mil en el mundo, que necesitan personal formado, especializado y cualificado, y que no deja de crecer año tras año. Las industrias del sector agroalimentario certificadas en las normas ISO 9000 superan las 2.000 empresas en España.

Por otro lado la Industria agroalimentaria española es el sector industrial con una mayor contribución del PIB nacional, y emplea a más del 15% de la mano de obra, siendo un sector competitivo a nivel europeo e internacional que necesita del cumplimiento de estándares de calidad que contribuyan a generar la confianza en las cadenas de suministro de los alimentos, mediante la satisfacción de requisitos técnicos de calidad y seguridad alimentaria cada vez más exigentes.

Hablar de Calidad es hablar de Gestión empresarial. Los alumnos que superen esta formación recibirán el Título propio Universitario "Máster en Gestión de la Calidad y Sistemas de Seguridad Alimentaria" que se expide con la firma del Rector de la Universidad con el fin de proporcionar a los alumnos que lo cursen una formación específica y transversal en el ámbito de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria.



Salidas Profesionales

Algunas salidas profesionales:

- Responsable de calidad, medioambiente y prevención.
- Consultor en implantación de sistemas integrados de gestión (calidad, medioambiente, prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria).
- Departamento de gestión, aseguramiento y control de calidad y de la Seguridad Alimentaria.
- Profesionales y técnicos que participen en la gestión de la Calidad, el Medio Ambiente, la Prevención de Riesgos laborales y la Seguridad Alimentaria.

OBJETIVOS

Este Máster habilita profesionalmente a las personas que lo cursen a trabajar en la empresa específicamente en el área profesional de Calidad y de la Seguridad Alimentaria o de forma transversal en cualquier área de la empresa.

Objetivos específicos. Los resultados del aprendizaje son:

Comprender la importancia de la cultura de la calidad y la mejora continua en Gestión de las organizaciones.

Tener conocimientos sobre la legislación y normativa vigente referente a los principios y requisitos de la Seguridad Alimentaria y comprender la importancia de la gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria en las empresas e industrias que conforman la cadena alimentaria.

Adquirir conocimientos, técnicas y habilidades en la gestión de la calidad de los productos y de los procesos, conforme a los principios, normas y estándares de aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria.

Conocer las Normas de certificación de calidad mas usuales que se implantan en el Sector alimentario: ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000, BRC, IFS, EUREP GAP,...

Conocer los requisitos de las figuras de calidad de productos alimentarios y de certificación de productos por entidades acreditadas.

Adquirir conocimientos y competencias en la Gestión de Sistemas de la Calidad, del Medioambiente, de la Prevención de Riesgos Laborales, de la Seguridad alimentaria y en la integración de Sistemas.

Diseñar, elaborar, implantar y mantener sistemas de gestión de la calidad, medioambiente, prevención y seguridad alimentaria en las organizaciones, especialmente en explotaciones e industrias agroalimentarias y en organismos que certifican productos.

DURACIÓN Y CARGA LECTIVA

Carga lectiva traducida en horas para el alumno: 1.250 horas.

Equivalente a 50 Créditos ECTS (1250 horas) - 250 horas de contenido teórico-práctico tutorizado en línea y 1000 horas de trabajo individual, y de preparación y realización de pruebas de evaluación y otras actividades.

Duración temporal, Fechas y horarios

Carga lectiva distribuida en 50 semanas lectivas equivalentes a 1 año.

Horario. Disponibilidad del Aula Virtual: el Aula Virtual permanecerá activo las 24 horas al día todos los días de duración del Master.

MÁSTER EN GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROGRAMA

(*) horas equivalentes de carga lectiva para el alumnado.

PARTE /BLOQUE I: GESTION DE LA CALIDAD TOTAL

Módulo I. Gestión de la Calidad (8 ECTS - 200 horas)*

- Unidad 1. Gestión de la Calidad Total TQM (2 ECTS- 50 horas)
- Unidad 2. Implantación, acreditación y modelos de gestión de la Calidad (2 ECTS-50 horas)
- Unidad 3. El modelo de Excelencia Empresarial EFQM (2 ECTS- 50 horas)
- Unidad 4. La Responsabilidad social Corporativa (RSC) (2 ECTS- 50 horas)

Módulo II. Técnicas, herramientas y metodologías de la Calidad (9 ECTS - 225 horas)*

- Unidad 1. La Planificación empresarial y la gestión por políticas (3 ECTS- 75 horas)
- Unidad 2. Trabajo en equipo y Solución de Problemas: Herramientas básicas (7H's) y de gestión de la Calidad (7M's) (3 ECTS- 75 horas)
- Unidad 3. El diseño y la mejora de procesos (3 ECTS- 75 horas)

PARTE /BLOQUE II: SISTEMAS DE GESTION DE LA CALIDAD, MEDIOAMBIENTE Y PREVENCIÓN, EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

Módulo III. Sistemas de Gestión de la Calidad (5 ECTS - 125 horas)*

- Unidad 1. Sistema de gestión de la Calidad basado en las Normas ISO 9001 (3 ECTS-75 horas)
- Unidad 2. Auditorías internas (2 ECTS-50 horas)

Módulo IV. Sistemas de gestión medioambiental en la empresa (7 ECTS - 175 horas)*

- Unidad 1. La Gestión de residuos y vertidos en la empresa (2 ECTS- 50 horas)
- Unidad 2. Sistema de Gestión Medioambiental basado en la Norma ISO 14001 y en el reglamento EMAS (3 ECTS- 75 horas)
- Unidad 3. Auditorías Medioambientales (2 ECTS- 50 horas)

Módulos V. Sistemas de Gestión de la prevención de Riesgos laborales (5 ECTS - 125 horas)*

- Unidad 1. La prevención de riesgos laborales en la empresa (2 ECTS- 50 horas)
- Unidad 2. Sistema de Gestión de la Salud y Seguridad Laboral basado en las Normas OHSAS 18001 (3 ECTS- 75 horas)

Módulo VI. Integración de Sistemas de Gestión de Calidad, Medio Ambiente y Prevención (1 ECTS - 25 horas)*

- Unidad 1. Integración de Sistemas (1ECTS-25 horas)

PARTE /BLOQUE III: CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Módulo VII. Principios y requisitos de aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria (4 ECTS - 100 horas)*

- Unidad 1. Legislación. Codex alimentario y prerrequisitos (1 ECTS- 25 horas)
- Unidad 2. Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (2 ECTS- 50 horas)
- Unidad 3. Trazabilidad de los alimentos (1 ECTS- 25 horas)

Módulos VIII. Sistemas de Gestión de la Calidad y seguridad alimentaria (11 ECTS - 275 horas)*

- Unidad 1. Norma ISO 22000 (1 ECTS- 25 horas)
- Unidad 2. Norma IFS (3 ECTS- 75 horas)
- Unidad 3. Norma BRC (3 ECTS- 75 horas)
- Unidad 4. Otras Normas y protocolos (2 ECTS- 50 horas)
- Unidad 5. Certificación de producto en sector agroalimentario (1 ECTS- 25 horas)
- Unidad 6. Protocolos de las Figuras y Marcas de Calidad (1 ECTS- 25 horas)

Este Programa se impartirá según el PLAN DE TRABAJO que se entregará al alumno al inicio.

aulaformacion

DESTINATARIOS

Colectivo estudiantes: preferentemente titulados universitarios, de las ramas de ciencias técnicas o sociales que deseen disponer de una formación amplia y de prestigio para completar su curriculum, adquiriendo los conocimientos necesarios para gestionar la calidad de una organización.

Profesionales que desempeñan o quieren desempeñar funciones como directivos, mandos intermedios o técnicos, en todo tipo de empresas y organizaciones, especialmente en las áreas de calidad, dirección, producción, diseño, logística, etc. y preferentemente en el sector agroalimentario o relacionado con la seguridad alimentaria.

Cualquier persona interesada en la cultura y la gestión empresarial de las organizaciones.

PRECIO Y BECAS

El precio total de la matrícula asciende a 2.800 euros

Se establecen 10 becas para los diez primeros matriculados en el máster, por importe de 600 euros a descontar del precio de matrícula total.

Facilidades de pago. Posibilidad de pago aplazado del 50% del importe de la matrícula a pagar en cuotas mensuales. Consultar.

Bonificaciones Fundación Tripartita

Posibilidad de subvención hasta del 100% para trabajadores a través de la Gestión de la Formación Bonificada (consultar).

METODOLOGÍA, MATERIAL DIDÁCTICO, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Este Máster en Gestión de la Calidad y seguridad alimentaria se imparte en la modalidad a distancia bajo metodología de aprendizaje E-Learning.

El Modelo de formación a distancia está basado en una combinación de una acción tutorial constante y un autoaprendizaje basado en el empleo de recursos didácticos multimedia e interactivos.

El alumno estudiará de acuerdo a un Plan de Trabajo (que se facilita al alumno al inicio del curso) donde se programarán tareas que deberá de realizar con el apoyo del equipo docente.



MATERIAL DIDÁCTICO

Para ayudar al alumno, además de la acción tutorial, se pone a su disposición un material didáctico con una alta calidad formativa a través del aula virtual donde además del contenido teórico práctico en formato multimedia e interactivo se encontrará con otro material complementario, foros de discusión, talleres y tareas, módulos resumen y de ejercicios en formato multimedia e interactivo, y los test de evaluación.

La matrícula incluye: acceso al Campus Virtual de la Plataforma y entrega de CD ROM con los contenidos a la finalización (y su envío por correo postal).

PROCESO DE SEGUIMIENTO

La Plataforma tecnológica dispone de un sistema de control y seguimiento del alumno, en el que se registra todas y cada una de las acciones realizadas y en que momento se producen. Para la obtención del Diploma es requisito necesario pero no suficiente el haber completado todos y cada uno de los registros formativos establecidos en el Programa de formación.

PROCESO DE EVALUACIÓN

El alumno deberá superar satisfactoriamente todas y cada uno de los módulos obligatorios de los que se compone el Programa del Máster.

El proceso de evaluación se realizará en cada una de las unidades didácticas de cada módulo formativo. Por cada unidad didáctica se realizarán 2 tipos de actividades de evaluación obligatorias:

- Test de auto-evaluación.
- Ejercicios (tareas) calificados por el profesor/Entrega de proyectos.