



MÀSTER en SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Febrer 2009-Juny 2010



El Màster Oficial en Seguretat Alimentària és un màster interuniversitari dissenyat i organitzat per tres entitats promotores: el INSA·UB*-Universitat de Barcelona, la Universitat Autònoma de Barcelona i l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària i respon a l'interès creixent de la seguretat alimentària en la societat actual per part de tots els agents que hi participen: consumidors, empreses agroalimentàries i Administració. La seguretat dels aliments és una exigència legal i l'impacte dels problemes de la manca de seguretat en la població és molt important. El programa de **Màster en Seguretat Alimentària**, únic Màster oficial a Catalunya en aquest àmbit i, amb aquest enfocament, a la resta d'Espanya, vol donar resposta a una demanda creixent de titulats especialitzats en tasques relacionades amb la seguretat alimentària, tant en l'àmbit de la recerca, com de l'empresa agroalimentària i l'Administració.

La seva **missió** és aportar una visió transversal i ampla dels diferents àmbits de la Seguretat Alimentària en l'entorn agroalimentari complementada amb la visió vertical i més específica dintre dels diferents sectors i nivells de la producció i comercialització d'aliments.

Organitzen:



FACULTAT DE
FARMÀCIA

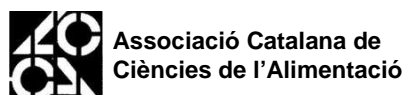


Institut de Nutrició i
Seguretat Alimentària



Institute for Lifelong Learning
Institut de Formació Contínua
Instituto de Formación Continua
Universitat de Barcelona

Col·laboren:



* Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat dels Aliments

OBJECTIUS

Formar professionals:



- Capaços de realitzar una avaluació racional dels problemes que es plantegen en l'àmbit de la seguretat dels aliments
- Capaços d'integrar-se en equips de treball en empreses públiques i privades
- Competents en tasques de prevenció, detecció, avaluació, gestió, comunicació i presa de decisions relacionades amb la Seguretat Alimentària.
- Competents en recerca en l'àmbit de la seguretat dels aliments

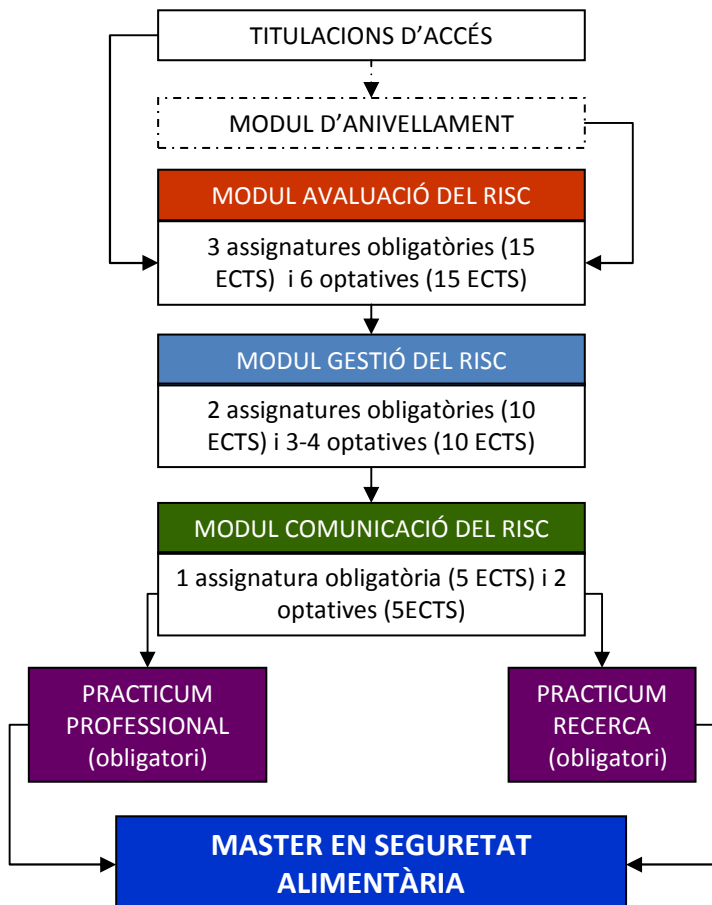
PROGRAMA DEL MASTER

El conjunt del programa docent del Màster gira en torn de tres elements claus de la Seguretat Alimentària:

- 1.- L'**avaluació del risc** per tal de conèixer i saber valorar quins són els possibles perills que comprometen la seguretat alimentària;
- 2.- La **gestió del risc** per tal de que mitjançant un anàlisi risc/benefici es prenguin les decisions adients en el tractament dels perills;
- 3.- La **comunicació del risc** i contempla les eines que poden ajudar a apropar la percepció del risc al risc real i evitar, dins del possible, falses confiançaes o alarmes infundades en relació a la Seguretat Alimentària.



ESTRUCTURA: Tres mòduls de continguts propis (amb assignatures obligatòries i optatives). Segons la titulació d'accés s'hauran de cursar a més assignatures d'anivellament). Al finalitzar el Màster s'ha de realitzar un **Practicum** professionalitzador o de recerca, **que podrà ser convalidat per la comissió de Coordinació del Màster si s'acredita experiència en l'àmbit de la seguretat alimentària)**



ASSIGNATURES:

Mòdul Avaluació del Risc: Seguretat alimentària; Marc general i normatiu; Identificació i caracterització de perills alimentaris; Mesura i avaluació del risc; Seguretat biològica dels aliments; Seguretat química dels aliments; Nutrició i seguretat alimentària; Aliments funcionals i seguretat alimentària; Tècniques físico-químiques per l'anàlisi de perills; Tècniques microbiològiques per l'anàlisi de perills; Tècniques bioquímiques i de biologia molecular per l'anàlisi de perills; Innovació i risc alimentari; Estadística aplicada; Hipersensibilitat als aliments.

Mòdul Gestió del Risc: Autocontrol i seguretat alimentària; Sistemes de Control de la seguretat alimentària; Gestió de la seguretat alimentària en producció primària; Traçabilitat a la cadena agroalimentària; Disseny i planificació de processos; Gestió de processos; Manipuladors i seguretat alimentària; Gestió de residus i sostenibilitat.

Mòdul Comunicació del Risc: Comunicació en seguretat alimentària; Psicologia de la comunicació del comportament alimentari; Etiquetatge i publicitat alimentària; Nutrició i marketing; Antropologia del consum alimentari; Fonts d'informació i bases de dades; Redacció i comunicació científica.

(En cursiva assignatures optatives)

DESTINATARIS

Llicenciats i diplomats universitaris (Ciència i Tecnologia dels Aliments, Nutrició Humana i dietètica, Farmàcia, Veterinària, Biologia, Química, Bioquímica i Medicina) i Enginyers Químics, agrònoms i tècnics agrícoles) com professionals amb experiència laboral, que vulguin conduir la seva carrera professional cap a l'àmbit de la Seguretat Alimentària



PROFESSORAT



Professors i investigadors de la Universitat de Barcelona, de la Universitat Autònoma de Barcelona i de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària així com un destacat grup de professionals dels diferents sectors de la cadena alimentària que aportaran la visió vertical i sectorial dels diferents temes.

COMISSIÓ DE COORDINACIÓ

Dra. M. Carmen Vidal. Coordinadora general. Catedràtica de Nutrició i Bromatologia de la UB

Dr. B. Guamis. Catedràtic de Tecnologia dels Aliments de la UAB. Director del Centre Especial de Recerca "Planta de Tecnologia dels Aliments".

Sr. Eduard Mata. Director de l'Agència de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya

Sra. G. Cugat. Cap de l'Àrea de Planificació i Auditoria de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya.

Dr. M. Moretó. Catedràtic de Fisiologia de la UB. Director del INSA-UB.

Dr. J. Llobet. Catedràtic de Toxicologia de la UB

Dr. A. Bosch. Catedràtic de Microbiologia de la UB.

Dra. M. Mor-Mur. Professora Titular de Tecnologia dels Aliments de la UAB

Dra. M. Izquierdo. Coordinadora UB. Professora Titular de Nutrició i Bromatologia de la UB

Dra. M. Hernández. Coordinadora UAB. Professora Titular de Nutrició i Bromatologia de la UAB

Representants d'associacions científiques i professionals.



METODOLOGIA I CALENDARI



Es un Màster SEMIPRESENCIAL en el que es combinen classes magistrals per experts en les diferents matèries amb activitats no presencials. La docència presencial és concentra de forma intensiva en 3-4 dies al mes per tal de facilitar l'accés als alumnes que hagin de compatibilitzar la formació amb el desenvolupament d'una activitat laboral. Les classes presencials començaran al Febrer de 2009.

AVALUACIÓ

L'avaluació tindrà en compte la participació a les sessions i la presentació de les activitats d'avaluació continuada. També s'hauran de superar les proves que es realitzin. Al finalitzar el programa, cada alumne haurà d'elaborar i defensar una memòria o projecte final en relació al Practicum realitzat. Aquesta memòria estarà tutoritzada per un professor del Màster i per un professional del sector agro-alimentari o de l'Administració. La memòria es presentarà la darrera setmana de Juny de 2010.



Més informació: www.ub.edu/masteroficial/seguretatalimentaria

PREINSCRIPCIÓ OBERTA (on-line): www.ub.edu/masteroficial

Límit d'admissió: 30 de setembre de 2008