

SALIDAS PROFESIONALES DEL TITULADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS: II JORNADAS SOBRE LA IMPLANTACIÓN DE NORMAS DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 2023

- **Fecha:** 1 junio de 2023
- **Hora:** 15:30h a 20.30 h.
- **Lugar:** Aula Magna de la Facultad de Farmacia y virtual mediante enlace google-meet: <https://meet.google.com/yso-kymg-kci>
- **Con 3 puntos TFG** para alumnos del Grado aplicables el próximo curso 2023-24.
- **Se entregará certificado de participación.**
- **Organiza:** Máster en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria (MACTA). Facultad de Farmacia. Centro de Promoción de Empleo y Prácticas
- **Dirección:** D^a Celia Monteagudo Sánchez y Jesús Lozano Sánchez. Departamento de Nutrición y Bromatología.
- **Coordinación:** Nieves Abril Montes. Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria en Feysol Nature.
- **A QUIEN VA DIRIGIDO:** Obligatorio Alumnos del Master oficial en Avances en Calidad y Tecnología de los Alimentos (dentro de las actividades programas para las Practicas Externas), alumnos del Grado de CTA y egresados de ambas titulaciones.
- **Evaluación:** asistencia obligatoria (se pasará lista 3 veces durante la jornada) y prueba escrita por medios electrónicos.
- Financiado con el programa de Ayudas para Orientación Profesional Y Empleabilidad de la Universidad de Granada

- **OBJETIVO**

El objetivo de la jornada es dar a conocer a los estudiantes cuales son las normas más implantadas en la industria alimentaria y su aplicabilidad, y el que conozcan la importancia y posibilidad de ser Miembros y Responsables del equipo de Calidad e Inocuidad de los Alimentos en la Industria Alimentaria como salida profesional.

Entre las certificaciones que se ofrece en el sector de la Alimentación destaca el Certificado de Seguridad Alimentaria ISO 22000, que constituye una eficaz herramienta para la gestión de la inocuidad de los alimentos por parte de todo tipo de organizaciones de la cadena alimentaria y todas las certificaciones de los principales esquemas privados demandados por la distribución europea como BRC, IFS, BRC-Packaging, FSSC 22000 o GLOBALGAP, entre otros. Por otro lado, cada vez existe una mayor demanda en obtener una garantía de ciertas características de Calidad y/o Seguridad Alimentaria de interés para el consumidor, en este sentido cabe destacar las certificaciones de Bienestar Animal o las certificaciones FACE o ELS para productos sin gluten.

PROGRAMA

15:30h – Bienvenida y presentación de las jornadas.

Manuel Sánchez Polo. *Decano de la Facultad de Farmacia.*

Manuel Olalla Herrera. *Coordinador del Máster en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria.*

16:00h - Recursos en materia de Orientación, Empleo y Prácticas de la Universidad de Granada

Rosa Castilla Ríos. *Técnica en Orientación e Inserción Laboral. Centro de Promoción de Empleo y Prácticas. Universidad de Granada.*

16:30h – Auditorías de Seguridad Alimentaria: responsabilidades del auditor

D. Ángel Lorente Gallardo. *Auditor de Seguridad Alimentaria, Inspector del Consejo Regulador del Mantecado y Polvorón de Estepa, IGP Mojama de Barbate y Mojama de Isla Cristina, IGP Caballa y Melva de Andalucía. Director de Calidad y Seguridad Alimentaria en NEW WAY FOODS, S. L. Auditor normas de Calidad.*

17:15: Auditoría en la empresa alimentaria

D^a Eva M^a Martínez. *Inspección y Auditoría en M&M Calidad y Mejora.*

18:00: Inspección de los Servicios Sanitarios

D^a Concepción Mesa García. *Inspectora del SAS*

18:45: pausa-café

19:15 MESA REDONDA: El Responsables de Calidad en la certificación IFS y/o BRC

D^a Nieves Abril Montes. *Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria en Feysol Nature.*

D^a Beatriz Monllor Millán. *Responsable de calidad en United Caro.*

D. Carlos Pérez de la Cruz. *Responsable de calidad en Helados Nordwik.*

D^a Encarnación Campoy Carricondo. *Responsable Calidad en MAEVA SLU.*

Francisca Barquero. *Egresada UGR. Directora de Calidad Tropical Millenium.*

20:30h – Clausura de las jornadas.