

- **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-kyng-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**



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



Máster Oficial Universitario
Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria

empleo / UGR /



ESCUELA INTERNACIONAL DE POSGRADO



• OBJETIVO

- ❖ 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
- ❖ En estas jornadas se presentan a los estudiantes cuales son las normas más implantadas en la industria alimentaria y su aplicabilidad. 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, Certificaciones de Bienestar Animal o las certificaciones FACE o ELS para productos sin gluten**, entre otras.



ESCUELA INTERNACIONAL DE POSGRADO

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 de distintos Consejos Reguladores e IGP 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 Mingorance. 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 Roca. Responsable de calidad en Helados Nordwik.

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

D^a Francisca Barquero Carranza. Egresada UGR. Directora de Calidad Tropical Millenium.

20:30h – Clausura de las jornadas.