

MAESTRIA EN GESTION DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

LA UNIVERSIDAD ISALUD

La Universidad ISALUD es una institución educativa y de investigación, destinada al desarrollo del conocimiento científico en el campo de Salud Pública; Alimentos y Nutrición; Administración y Economía; Ambiente y Desarrollo Sustentable; y Ciencias Sociales para su aplicación en la administración y gestión de sistemas y organizaciones e instituciones que intervienen en la producción social de la salud. Esta entidad, se encuentra orientada por los principios y propósitos institucionales de la Fundación ISALUD que, en el marco de la más amplia libertad y pluralismo de pensamientos y disciplinas, procura profundizar el conocimiento de los principales problemas actuales y futuros de la sociedad y desarrollar las capacidades humanas tendientes a construir los medios para obtener mayor equidad y bienestar en la población.

Las actividades de la Universidad ISALUD comprenden:

- Docencia: formación a nivel pre-grado, grado y posgrado y cursos de actualización y perfeccionamiento.
- Investigación: diseño, desarrollo y seguimiento de proyectos.
- Cooperación Técnica y vinculación interinstitucional
- Difusión de conocimientos y publicaciones.

¿POR QUE UNA MAESTRIA EN GESTION DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?

En este contexto institucional se destaca la necesidad de contribuir a la formación de profesionales con sólidos conocimientos en el campo de la “Gestión de la Seguridad Alimentaria”.

Se trata de una problemática atravesada por factores sociales, económicos, tecnológicos, científicos y políticos que requieren abordajes fuertemente interdisciplinarios.

Asimismo hay que tener en cuenta que la distribución global de los alimentos y el aumento de la complejidad de la cadena agroalimentaria plantea permanentemente nuevos desafíos a la industria alimentaria y a los organismos que tienen responsabilidad con los alimentos.

Por otra parte el desarrollo de posgrados en Argentina es aun incipiente e insuficiente en programas que contemplen una visión amplia y moderna de la temática, integrando el aporte de conocimientos provenientes de distintas disciplinas y áreas de conocimiento.

La temática del posgrado propuesto aparece de este modo como un tema clave y estratégico dado que en el ámbito nacional como internacional se observa una importante y creciente preocupación por la alimentación.

Conciente de ello es que la Industria de los alimentos pone especial énfasis en la relación de los alimentos y la salud, focalizando allí sus esfuerzos de investigación y desarrollo, calidad, marketing, comunicación, etc.

También el Sector Público en sus diferentes niveles: nacional, provincial y municipal debe establecer las políticas y prioridades abordando la temática con una amplia visión.

La Maestría adquiere un perfil propio y original, que articula aspectos de la gestión y la calidad de los alimentos con la salud alimentaria y se estructura con énfasis en los siguientes ejes temáticos: Gestión - Seguridad Alimentaria - Salud - Economía y Mercado.

OBJETIVOS GENERALES

- Desarrollar conocimientos y habilidades profesionales en el área de la gestión de la seguridad de los alimentos desde una perspectiva integral e interdisciplinaria.
- Generar un campo de estudios e investigación de temas relacionados con la seguridad alimentaria, propiciando el tratamiento a partir de los múltiples aspectos involucrados.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Comprender los nuevos desafíos de la seguridad de los alimentos desde una perspectiva integral
- Desarrollar capacidades para gestionar la seguridad de los alimentos en empresas del sector alimenticio y en el sector oficial
- Analizar el mercado alimentario y la relación con la salud para determinar prioridades de investigación y desarrollo, calidad, marketing y comunicación que contribuyan al desarrollo de los negocios.
- Crear espacios de diálogo e intercambio en función de la mejora del sector agroalimentario.

TITULO

Magíster en Gestión de la Seguridad Alimentaria

Duración: 2 años

DIRIGIDO A:

Profesionales vinculados al área de los alimentos y comprometidos con la gestión de la seguridad de los alimentos que desarrollan sus actividades en:

- Empresas del sector agroalimentario en las áreas de calidad, asuntos regulatorios, investigación y desarrollo, comunicación, marketing.
- Organismos Oficiales de Nivel Nacional, Provincial y Municipal
- Organizaciones No Gubernamentales vinculadas a la seguridad alimentaria

PLAN DE ESTUDIOS

ÁREAS:

Seguridad Alimentaria
Administración y Gestión
Economía y Mercado
Salud
Metodológica

ASIGNATURAS POR ÁREAS

AREA: Seguridad Alimentaria

Seguridad Alimentaria I: Diseño Sanitario y Tecnología
Seguridad Alimentaria II: Microbiología, Toxicología y ETA.
Seguridad Alimentaria III: Sistemas de Aseguramiento de la Inocuidad y Calidad
Análisis de las Cadenas Agroalimentarias

AREA: Administración y Gestión

Gestión de Empresas Alimentarias
Gestión de Sistemas de Información
Gestión de Políticas Públicas en Seguridad Alimentaria

Legislación Alimentaria y Sistema de Control.
Comunicación y Gestión de Crisis Alimentarias

AREA: Economía y Mercado

Investigación de Mercados y Tendencias de Consumo Alimentario
Seguridad Alimentaria y Comercio Internacional
Marketing Alimentario
Economía de la Seguridad Alimentaria

AREA: Salud

Vigilancia Epidemiológica y Alimentaria
Aspectos Nutricionales en Seguridad Alimentaria
Aspectos Éticos, Sociales y Educativos en Seguridad Alimentaria

AREA: Metodológica

Metodología de la Investigación
Taller de tesis

Asignaturas Optativas:

Módulo Internacional
Taller de Documentación y Escritura de Textos Científicos