

Diploma d'Expert de Seguretat i Sistemes Alimentaris Sostenibles

Diploma d'Expert Online de Seguretat i Sistemes Alimentaris Sostenibles

Inici
12 març 2025

100%
Online

12
Crèdits ECTS

Idiomes: Català, Castellà

Titulació pròpia

Durada:

[Matricula't](#)

[Sol·licita informació](#)



Metodologia 100% online



1a. universitat online del món



Acompanyament personalitzat

Presentació

Amb aquest diploma d'expert pots adquirir eines que et permetin contribuir al desenvolupament i la implementació de sistemes alimentaris que contribueixin a garantir la salut planetària, tot aplicant el control i la seguretat dels aliments en el sector industrial.

Per què estudiar el diploma d'expert online de Seguretat i Sistemes Alimentaris Sostenibles a la UOC?

En un món on la nutrició és un tema clau en la salut pública, hi ha una demanda creixent de professionals que puguin garantir que els processos industrials alimentaris desenvolupen productes òptims per al consum i contribuir, alhora, a la creació de sistemes alimentaris sostenibles.

Els experts en aquest camp poden ajudar a:

- Contribuir en el desenvolupament d'aliments i sistemes alimentaris sostenibles.
- Assessorar la indústria alimentària en temes de sostenibilitat al llarg de tot el procés de la cadena alimentària.
- Intervenir en el control dels aliments per garantir-ne la seguretat per al consum.

Estudis de Ciències de la Salut de la UOC

[Web](#) | [Blog](#) | [Tweet](#)

[Tweets by UOCesalut](#)

Màsters oberts

Aquest programa et permet obtenir un màster obert. Amb els nostres màsters oberts dissenyes el teu propi programa en funció del teu interès i de les teves necessitats professionals.

Entre les millors  universitats

La UOC se situa entre el 7 % de les millors universitats del món segons el World University Rankings 2024.

Programa acadèmic

Programa acadèmic

Càrrega lectiva

Per obtenir aquest diploma d'expert, l'estudiantat ha de superar **12 crèdits ECTS**.

El nombre de crèdits ECTS és una estimació del temps que l'alumnat invertirà per assolir les competències associades amb una assignatura.

Cada crèdit ECTS equival aproximadament a **25 hores** de dedicació.

El procés d'aprenentatge està basat en el **model d'avaluació contínua (AC)**, és a dir, no es faran proves finals presencials en cap de les assignatures.

Assignatures

Aquest diploma d'expert es cursa en **un únic semestre acadèmic** i consta de **2 assignatures obligatòries**.

Sistemes alimentaris sostenibles - 6 crèdits ECTS

- Sistemes alimentaris sostenibles: una comprensió del sistema alimentari
- Producció dels aliments
- Avaluació de l'impacte de l'alimentació en la salut planetària
- Entorns alimentaris: barreres i facilitadors per a un consum sostenible
- Accions per transformar els sistemes alimentaris en més sostenibles

Reptes en seguretat alimentària - 6 crèdits ECTS

- Processos tecnològics en les diferents fases de producció o processament, envasat, conservació i distribució d'aliments
- Tractaments tecnològics i el seu efecte sobre la biodisponibilitat de nutrients i la seva relació amb la salut
- Control i seguretat alimentària
- Nous aliments segurs i sostenibles dins del marc legal

En aquest programa **no es cursen pràctiques**.

Recursos per a l'aprenentatge

La UOC ofereix un **model flexible** que permet a l'estudiantat **aprendre en qualsevol lloc i en qualsevol moment**. L'alumnat pot adaptar el procés d'aprenentatge en funció del seu estil de vida, consultar els recursos d'aprenentatge i interaccionar-hi en diferents formats i des de múltiples dispositius.

A les aules es treballa en una modalitat d'acció formativa compacta construïda a partir d'una situació definida entorn d'un **repte**, basada en competències i que té com a nucli una activitat.

Aquesta modalitat permet un aprenentatge:

- flexible,
- proper al ritme i a l'esforç de l'estudiantat i
- contextualitzat en la realitat socioprofessional que dona sentit a la titulació.

Es proporciona una **selecció de recursos (Niu)** per resoldre els reptes que es plantegen a les aules. El Niu té una estructura de tipus mosaic i permet integrar recursos que produeix la UOC, altres que la UOC té a la Biblioteca i recursos de la xarxa. Cada recurs s'acompanya d'informació que ajuda l'estudiantat a planificar i organitzar el treball.

La UOC es planteja el repte de fer evolucionar el concepte de mòdul didàctic amb la intenció d'oferir una **diversitat de formats segons les necessitats pedagògiques**. D'aquesta manera, el ventall de recursos s'amplia amb continguts innovadors i atractius per respondre als diferents estils d'aprenentatge i les diverses generacions d'aprenents, i incorpora les noves tendències en aprenentatge en línia.

En aquest sentit, els recursos poden estar presents en diferents idiomes (castellà o anglès) en funció de la tipologia.

[+ Vols consultar més informació sobre els recursos de la UOC?](#)

Durada

A la UOC, un crèdit ECTS equival a 25 hores de treball de l'estudiant.

Segons el nombre de crèdits ECTS, la durada dels programes de formació permanent oscil·la entre 1 mes i 2 anys, aproximadament:

- Màster de formació permanent: 2 anys
- Diploma d'especialització: 1 any
- Diploma d'expert: 1 semestre (6 mesos)
- Curs de postgrau: entre 1 i 6 mesos

Professorat

Direcció d'estudis

Doctor en Medicina i Cirurgia per la Universitat de Barcelona. Catedràtic de Medicina Molecular al Departament de Biologia Molecular i Cel·lular a la Universitat de Leicester, on dirigeix el Mechanisms of Cancer and Ageing Laboratory.

Docent de pregrau i postgrau des del 2008. Ha publicat més de cinquanta articles en revistes biomèdiques indexades a PubMed. Ha publicat onze llibres de divulgació científica i col·labora regularment amb diversos mitjans fent difusió de la ciència.

Salvador Macip Maresma

Direcció de programa

Doctora en Salut Pública Nutricional, màster en Nutrició i Salut Pública per la University of Glasgow i llicenciada en Farmàcia. Investigadora en el grup de recerca FoodLab i en el Centre Català de la Nutrició (CCNIEC). Destacada trajectòria en l'estudi dels patrons alimentaris (Dieta Mediterrània) en la prevenció de les principals malalties cròniques. Amb l'OMS EU ha liderat l'investigació sobre les prioritats per la implementació de polítiques per una alimentació saludable i sostenible.

Anna Bach Faig

Professorat

Alicia Aguilar Martinez

Anna Bach Faig

Sortides professionals

Objectius

- Identificar els diferents sectors i actors implicats del sistema alimentari i analitzar com poden afectar l'alimentació saludable i sostenible.
- Dominar la planificació, la selecció, la preparació, el desenvolupament i la provisió dels aliments per millorar el benestar i la salut de les persones, famílies i comunitats, i repercutir favorablement també en els sistemes alimentaris.
- Identificar els factors que apunten a l'alimentació com un dels principals reptes de la salut planetària i entendre —més enllà de l'impacte ambiental de la producció i el consum d'aliments— les dimensions social, econòmica i cultural de l'alimentació sostenible.
- Reconèixer la implicació dels processos tecnològics en les diferents fases de producció o processament, envasat, conservació i distribució d'aliments.
- Identificar i avaluar l'efecte de diferents tractaments tecnològics sobre la biodisponibilitat de nutrients i la seva relació amb la salut.
- Dissenyar i avaluar processos de control i seguretat alimentària.
- Avaluar nous aliments o complementos alimentaris saludables, segurs i sostenibles tenint en compte la seguretat i la qualitat alimentàries, així com la tecnologia necessària i el marc legal.



Ocupabilitat

L'ocupabilitat dels nostres estudiants és clau per a l'èxit de la UOC. Identifiquem les competències clau que el mercat laboral demana i les incloem en els plans d'estudis.

També t'empoderem perquè siguis tu qui decideixi i gestioni la teva carrera.

Perfils

Professionals de la nutrició, la salut, la restauració o la indústria alimentària

Competències

- Dissenyar projectes de recerca i intervencions en alimentació, així com la seva possible implementació i avaluació, considerant els factors socioeconòmics, polítics o culturals que interaccionen i que afecten la salut i el medi ambient.
- Utilitzar metodologies de recerca quantitatives i qualitatives per a estudis d'alimentació i saber avaluar intervencions alimentàries.
- Aplicar de manera sistemàtica enfocaments creatius i originals al desenvolupament de projectes acadèmics i professionals i a la resolució de problemes vinculats a l'alimentació i la salut.
- Dissenyar intervencions educatives sobre alimentació i gastronomia per promoure dietes saludables i sostenibles.
- Avaluar de manera crítica i aplicar polítiques i accions innovadores en alimentació i salut pública per a la prevenció i la promoció de la salut, amb un enfocament multidisciplinari i tenint en compte totes les dimensions de la sostenibilitat alimentària.
- Transmetre coneixement expert sobre alimentació i salut de manera efectiva a públics especialitzats i no especialitzats.
- Elaborar i validar material educatiu sobre alimentació i seguretat alimentària per donar suport al procés d'ensenyament-aprenentatge.

Sortides professionals

Aquest diploma d'expert implica una millora de la carrera professional en diferents àmbits, com ara els següents:

- Tècnic en empreses del sector agroalimentari o en departaments de qualitat, innovació i desenvolupament.
- Tècnic en la indústria alimentària, a càrrec del desenvolupament de productes més saludables garantint els protocols de seguretat.
- Consultor en el sector agroalimentari i de consum.

Més de 30 anys d'experiència d'e-learning

L'any 1995, la UOC es va convertir en la **primera universitat online del món**. 30 anys després, continuem sent pioners en e-learning.

L'**eLearning Innovation Center** fa evolucionar el model d'aprenentatge per garantir una formació de qualitat, única, connectada i en xarxa.

Requisits d'accés

Requisits d'accés

Per cursar el programa cal tenir una titulació universitària prèvia. En cas de no tenir una titulació universitària prèvia es pot accedir al programa a través del reconeixement d'un mínim de 2 anys d'experiència professional en els àmbits següents:

- Nutrició Humana i Dietètica
- Infermeria
- Biologia
- Biologia Sanitària
- Bioquímica
- Ciència i Tecnologia dels Aliments
- Ciències de l'Activitat Física i de l'Esport
- Farmàcia
- Medicina
- Veterinària
- Enginyeria Agrònoma
- Biotecnologia
- Enginyeria Biomèdica
- Gastronomia i Arts Culinàries
- Biomedicina
- Fisioteràpia
- Genètica
- Un altre camp vinculat a les Ciències de la Salut

Aquest diploma d'expert **no habilita per a una professió regulada**. Dins de l'àmbit de la nutrició i la salut, algunes professions, activitats o competències estan regulades pel BOE. Des de l'any 2009 són els títols de grau universitari de Nutrició Humana i Dietètica els que habiliten per a l'exercici de la professió regulada (Resolució de 5 de febrer de 2009, BOE de 17 de febrer de 2009).



Potencia la teva carrera professional

La formació permanent de la UOC t'ofereix programes orientats a l'adquisició dels coneixements exigits als perfils professionals més valorats.

Coneixements previs

No es requereixen coneixements previs.

Titulació

Els estudiants que acabin els seus estudis de formació permanent obtindran, en funció del programa cursat, el títol de màster de formació permanent, el diploma d'especialització o el diploma d'expert.

Els estudiants que superin altres cursos de formació contínua rebran el certificat corresponent.

Matrícula i preu

Procés de matrícula

Aquests són els passos que cal seguir si vols començar uns estudis a la UOC. Si ja heu cursat estudis amb nosaltres i voleu continuar-los, heu d'adreçar-vos a l'espai *Tràmits* del Campus Virtual.

1 Omple el formulari de matrícula

Omple el **formulari de matrícula** que trobaràs a totes les pàgines del programa. Després de registrar les teves dades personals, se't proporcionarà un nom d'usuari i triaràs la teva clau d'accés al campus. A continuació accediràs a la secció de les dades econòmiques, on escolliràs la forma de pagament i podràs demanar una factura, si la necessites.

2 Rebràs dos missatges

Un cop t'hagis matriculat, rebràs dos missatges a la bústia de correu que hagis indicat. Un primer missatge és la **confirmació de la formalització** de la teva matrícula. En un segon missatge, et recordarem el **nom d'usuari i la clau** que has triat, i que et permetran accedir al **campus virtual**.

A partir de la formalització de la matrícula, disposes de catorze dies per a exercir el teu dret de [desistiment de matrícula](#).

Quan et pots matricular?

Hi ha dos moments a l'any per a la matrícula dels programes de formació permanent, depenent de l'inici de la docència del programa en qüestió. Consulta el termini de matriculació i l'inici de curs a la pàgina dels estudis que t'interessin cursar.



Matriculació a partir del **maig**

per als programes que inicien docència al **setembre o octubre**



Matriculació a partir del **novembre**

per als programes que inicien docència al **febrer o març**

Concepte

Preu

Preu del curs

1.490 €

El preu d'aquest programa serà el vigent en el moment de formalitzar la matrícula. Subjecte a revisió anual.

*Consulta l'apartat **Formes de pagament**. En matricular-te, podràs escollir la modalitat que més et convingui.*



104.500 graduats i graduades



90 % d'estudiants que estudien i treballen



84 % tornaria a escollir la UOC

Formes de pagament per a residents al territori espanyol

Pagament fraccionat

Per als **nous estudiants** de Formació permanent, la primera quota serà del **10%** de l'import.

Màster de formació permanent: la primera quota s'haurà d'abonar amb TPV, en el moment de formalitzar la matrícula, i la resta en un màxim de 20 quotes mensuals a partir del mes d'inici de docència, per domiciliació bancària. En cas de matricular un màster amb un import superior a 5.000 euros, la primera quota s'haurà d'abonar per domiciliació bancària.

Diploma d'especialització: la primera quota s'haurà d'abonar amb TPV, en el moment de formalitzar la matrícula, i la resta en un màxim de 9 quotes mensuals a partir del mes d'inici de docència, per domiciliació bancària.

Diploma d'expert i curs de postgrau: per a imports superiors a 350 euros la primera quota s'haurà d'abonar amb TPV, en el moment de formalitzar la matrícula, i la resta en un màxim de 4 quotes, per domiciliació bancària.

El pagament fraccionat té un import de 31 euros per gestió.

Pagament al comptat

El pagament de la matrícula es realitza en una única vegada, mitjançant domiciliació bancària. En triar aquest sistema de pagament, haureu d'introduir les dades bancàries en el formulari de matrícula. El càrrec corresponent a l'import de la matrícula s'efectuarà al mes següent.

En el cas de les especialitzacions el pagament al comptat es realitza mitjançant TPV.

Formes de finançament per a màster de formació permanent, diploma d'especialització i diploma d'expert

Consulta les condicions de finançament existents:

- BBVA
- CaixaBank
- Préstec Aplazo (Santander)

Formes de pagament per a residents fora del territori espanyol

Pagament fraccionat

Per als **nous estudiants** de Formació permanent, la primera quota serà del **10%** de l'import.

Màster de formació permanent: la forma de pagament per poder fraccionar la matrícula és la domiciliació bancària (en cas de disposar d'un compte SEPA) o la domiciliació targeta (en cas de no disposar d'un compte SEPA).

La primera quota s'haurà d'abonar en el moment de formalitzar la matrícula i la resta en un màxim de 20 quotes mensuals a partir del mes d'inici de docència.

Diploma d'especialització: la forma de pagament per poder fraccionar la matrícula és la domiciliació bancària (en cas de disposar d'un compte SEPA) o la domiciliació targeta (en cas de no disposar d'un compte SEPA).

La primera quota s'haurà d'abonar en el moment de formalitzar la matrícula i la resta en un màxim de 9 quotes mensuals a partir del mes d'inici de docència.

Diploma d'expert i curs de postgrau: per a imports superiors a 350 euros la primera quota s'haurà d'abonar amb TPV, en el moment de formalitzar la matrícula, i la resta en un màxim de 4 quotes, per domiciliació bancària (en cas de disposar d'un compte SEPA) o per domiciliació targeta (en cas de no disposar d'un compte SEPA).

Consulta [aquí](#) si la teva entitat bancària disposa de compte SEPA.

El pagament fraccionat té un import de 31 euros per gestió.

Pagament al comptat

El pagament de la matrícula es realitza en una única vegada, mitjançant domiciliació targeta o transferència bancària.

Si tries el pagament per domiciliació targeta, hauràs d'indicar les dades de la targeta a la qual cal carregar l'import durant el procés de matrícula. Recorda que les targetes acceptades són VISA, Visa Electron i Mastercard (no es pot fer el pagament amb American Express ni Diners Club).

El càrrec corresponent a la matrícula del curs es farà al mes següent. Si es tria pagar els estudis amb targeta, tingueu en compte que s'aplicaran les condicions econòmiques que hagi pactat amb la teva entitat bancària. És important que el límit de la targeta sigui superior a l'import de la matrícula per evitar que els rebuts es retornin.

En cas de disposar d'un compte bancari SEPA es pot realitzar el pagament mitjançant domiciliació bancària. Per triar aquest sistema de pagament, haureu d'introduir les dades bancàries en el formulari de matrícula. El càrrec corresponent a la matrícula del curs s'efectuarà al mes següent.

Si tries el pagament per transferència bancària, el comprovant s'haurà d'enviar escanejat des de l'apartat del Campus: Secretaria / Matriculació / Formes de pagament.

El termini per realitzar el pagament és de deu dies des de la data de formalització i sempre abans del començament de la docència.

Podràs realitzar la transferència amb les dades que apareixen en el full de matrícula:

Banco Santander Central Hispano
Passeig de Gràcia, 5. 08007 Barcelona. Spain
Número c/c: 0049-1806-91-2111869374
Swift Code: BSCH ES MM
IBAN: ES15-0049-1806-9121-1186-9374

Formes de pagament per a empreses

Les empreses poden realitzar el pagament únicament mitjançant transferència bancària. No podran realitzar el pagament de manera fraccionada.

Durant el procés de la matrícula es podrà triar la forma de pagament per a empresa al desplegable corresponent.

El comprovant de la transferència s'haurà d'enviar escanejat des de l'apartat del Campus: Secretaria / Matriculació / Formes de pagament.

Aquestes són les dades necessàries per a efectuar la transferència:

Banco Santander Central Hispano
Passeig de Gràcia, 5. 08007 Barcelona. Spain
Número c/c: 0049-1806-91-2111869374
Swift Code: BSCH ES MM
IBAN: ES15-0049-1806-9121-1186-9374

Important: si l'empresa paga un tant per cent i l'estudiant l'altre tant per cent, la part de l'empresa s'haurà de pagar per transferència bancària i la part de l'estudiant amb la forma de pagament disponible que prefereixi (transferència, domiciliació o targeta de crèdit).

Descomptes

La UOC ofereix una sèrie de descomptes. Si et pots acollir a un, caldrà que en el moment de fer la matrícula el triïs al desplegable de l'apartat Descomptes. En cas que et puguis acollir a més d'un, hauràs d'escollir el que et sigui més beneficiós.

Descomptes per a col·lectius

En cas d'aplicar-te un d'aquests descomptes, en el moment de fer la matrícula hauràs d'acreditar la condició de beneficiari presentant la documentació corresponent en el termini de deu dies naturals.

Família nombrosa

Els estudiants beneficiaris del títol de família nombrosa reconeguda per l'Estat espanyol o per l'organisme competent en la resta de països, tenen dret als següents descomptes, en funció de la categoria:

Famílies nombroses de categoria especial: descompte del 15%.

Famílies nombroses de categoria general: descompte del 7,5%.

Persones amb discapacitat

Els estudiants amb un grau de discapacitat igual o superior al 33% reconegut per l'Estat espanyol, o el grau equivalent per qualsevol altre país, tenen dret a un descompte del 15%.

Víctimes d'actes terroristes

Els estudiants (o els seus fills o cònjuges) que hagin estat reconeguts com a víctima d'actes terroristes per l'organisme competent a l'Estat espanyol, o de qualsevol altre país, tenen dret a un descompte del 15%.

Víctimes de violència masclista a l'àmbit de la parella

Els estudiants (i els seus fills o filles dependents) que hagin estat reconeguts com a víctimes de violència de gènere, per l'organisme competent a l'Estat espanyol, o de qualsevol altre país, tenen dret a un descompte del 15%.

Descomptes per a Comunitat UOC

Comunitat UOC: 7% de descompte

Pots obtenir aquest descompte si has fet a la UOC assignatures lliures, cursos d'idiomes, seminaris, cursos de formació a mida (UOC Corporate) o un diploma d'expert. Si estàs estudiant un grau o màster universitari però encara no t'has titulat, també s'aplicarà el descompte de comunitat.

UOC Alumni: 10% de descompte

Pots obtenir aquest descompte si has obtingut un títol oficial (de grau, llicenciatura, diplomatura, enginyeria o màster universitari) o un màster de formació permanent o diploma d'especialització a la UOC.

Descomptes per a empreses

Si la teva empresa o organització té un acord amb la UOC, podràs beneficiar-te de descomptes i avantatges a la teva matrícula.

[Consulta les condicions dels descomptes per empreses](#)

Programa UOC d'acompanyament a l'esportista de competició

L'estudiantat considerat esportista de competició té dret a un descompte sobre l'import de la matrícula.

[Consulta la informació del programa](#)

Si et pots aplicar un d'aquests descomptes i, a més, et matricules durant el període de matriculació anticipada, en primer lloc s'aplicarà el descompte de matriculació anticipada i a l'import resultant s'hi aplicarà l'altre descompte.

UOC

Consulteu l'oferta formativa de la UOC uoc.edu/ca/estudis

UOC Universitat Oberta
de Catalunya

