

Dossier informativo

Máster **Calidad y Seguridad** **Alimentaria**



ESCUELA
ALIMENTARIA

CONTENIDOS

01

**Máster
Seguridad
Alimentaria**

02

**Modalidad,
fechas y
precios**

03

**Programa
formativo**

04

**Metodología
formativa**

05

**Primer
Trimestre**

06

**Segundo
Trimestre**

07

**Tercer
Trimestre**

08

**Prácticas
de
Empresa**

09

**Trabajo Fin
de Máster**

10

**Diploma y
certificación**

Calidad y Seguridad Alimentaria Escuela Europea de Empresa

El máster de Calidad y Seguridad Alimentaria de la Escuela Alimentaria es la elección perfecta para aquellas personas que deseen desarrollar su máximo potencial dirigiéndose a lo largo del sector alimentario como [Responsables de Calidad](#), [de laboratorio](#) o [consultores de normas de Seguridad Alimentaria](#).

Es necesario tener un conocimiento básico previo de las ciencias alimentarias, pero no es excluyente el hecho de no disponer de formación de grado universitario.

Trabajaremos de forma transversal todos los conocimientos de las tres áreas fundamentales de la profesión: Industria Alimentaria, Consultoría y Laboratorio.

- ↗ **1500 horas de formación con más de 100 horas de casos prácticos.**
- ↗ **Equipo docente formado por expertos cada área**
- ↗ **Posibilidad de prácticas profesionales en empresas de reconocimiento**
- ↗ **Máster enfocado en la empleabilidad y desarrollo profesional inmediato**



Modalidad, fechas y precio



Modalidad:

Online y Streaming



Duración:

1500 horas
Septiembre 2023
a Junio 2024



Precio:

2500€
*Bonificable



HORARIO

Jueves de
17:00 a 20:00

*En la Escuela Europea de Empresas queremos potenciar el talento de los profesionales del sector. Es por ello que facilitamos a las empresas que cursen este máster **bonificado por FUNDAE**, en función de los créditos disponibles.

La antigua Fundación Tripartita, actualmente denominada Fundación Estatal para la Formación en el EMPLEO (FUNDAE)

Ayuda a las empresas a incrementar su competitividad y productividad, permitiendo que los trabajadores mejoren sus competencias y destrezas.

¿Necesitas más información al respecto? No dudes en contactar con nuestro equipo. Si requieres de nuestros servicios para la Bonificación podemos ayudarte, para ello facturamos el 10% del importe bonificado.

Programa formativo

ASIGNATURA 1.

Legislación alimentaria

Introducción a la normativa en la industria alimentaria
Sistemas de control y gestión en la industria alimentaria
Planes generales de higiene y Análisis de peligros y puntos críticos de control
Limpieza y desinfección en la industria alimentaria

Horas teóricas: 160 **Modalidad:** Online **Casos prácticos:** Sí

ASIGNATURA 2

Procesos específicos de Legislación Alimentaria

- Gestión de Alérgenos
- Gestión de Proveedores
- Gestión de la Inocuidad
- Residuos

Horas teóricas y prácticas: 160

Modalidad: online

Casos prácticos: Si

ASIGNATURA 3.

Etiquetado Alimentario

- Normativas y regulaciones en el etiquetado de alimentos
- Requisitos legales y obligatorios en el etiquetado de alimentos
- Información nutricional y declaraciones de propiedades saludables
- Trazabilidad

Horas teóricas y prácticas: 150

Modalidad: Online

Casos prácticos: Si



Programa formativo

ASIGNATURA 4.

Gestión de la Calidad

- ISO 9001
- ISO 14001
- Gestión Lean Manufacturing
- Control estadístico de procesos

Horas teóricas y prácticas: 160

Modalidad: Online

Casos prácticos: Si

ASIGNATURA 5.

Industria alimentaria y Restauración colectiva

- Industria de origen animal
- Industria de fermentaciones
- Cuarta gama/ hortofrutícola
- PetFood

Horas teóricas: 160

Modalidad: Online

Casos prácticos: Si

ASIGNATURA 6.

Normas Internacionales de Seguridad alimentaria (GFSI)

- IFS/ BRC
- Certificaciones de producto
- ISO/FSSC 22000
- Global market
- Global GAP

Horas teóricas: 170

Modalidad: Online

Casos prácticos: Si

ASIGNATURA 7.

Laboratorio

- Sensorial
- Ambiental
- Microbiológico
- ISO IEC 17025
- Buenas prácticas de laboratorio

Horas teóricas:170

Online

Casos prácticos: Si



Programa formativo

ASIGNATURA 8.

I+D+i

- Departamento de I+D+i
- Vida útil y Challenge tests
- Formulación y aditivos
- Investigación y salud pública

Horas teóricas: 120

Modalidad: Online

Casos prácticos: Si

ASIGNATURA 9.

Marketing en la Industria Alimentaria

- Introducción al marketing digital
- Comunicación en RRSS
- Digital project management

Horas teóricas: 100

Modalidad: Online

Casos prácticos: Si

ASIGNATURA 10.

TFM

- Líneas de investigación:
- Industria Alimentaria
- Certificaciones/Consultoría
- Laboratorio

Horas teóricas:150

Modalidad: Online

Casos prácticos: Si



Metodología formativa

Formación 100% online, en las principales áreas de la industria alimentaria.

Puedes consumir la formación a tu ritmo, superando las asignaturas a lo largo de los trimestres.

Estamos muy cerca de nuestros alumnos. Os escuchamos y sabemos que la empleabilidad es clave para vuestro desarrollo profesional. Hemos desarrollado el máster más completo del mercado para multiplicar vuestras oportunidades.

Aprovecha la oportunidad de desarrollarte como profesional en alguna de las mejores empresas del sector alimentario.



Online en directo y diferido



1500 horas



Jueves de 17:00 a 20:00h



Metodología formativa

¿El máster tiene horarios?

El máster está creado para que sea completamente compatible con el trabajo y conciliable con la vida personal, por ello, cada alumno podrá ir viendo las clases y estudiando el contenido a su ritmo.

Dos cuestiones importantes son:

- Cada trimestre hay un periodo de exámenes que es importante completar correctamente.
- El alumno debe resolver los casos prácticos obligatorios junto al examen para superar el máster.

[Acceso a la plataforma](#)

[Estudio de las unidades](#)

[Resolución de prácticas y examen](#)



Metodología formativa

¿Qué contiene cada asignatura?

Cada asignatura de nuestro máster contiene un libro en PDF imprimible o libro en formato físico (bajo pedido), vídeos de las asignaturas explicando el temario, casos prácticos a resolver y examen final.

- La asignatura está tutorizada por su experto correspondiente y podrá resolver las dudas en la plataforma.
- Cada asignatura, también tiene un calendario de clases en directo donde resolveremos casos reales de industria.

Libro y contenido en plataforma.

Vídeos explicativos.

Casos prácticos y Casos de estudio.



CONTENIDO Y TUTORES

PRIMER TRIMESTRE



ESCUELA
ALIMENTARIA



PROGRAMACIÓN PRIMER TRIMESTRE

ASIGNATURA 1: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

ASIGNATURA 2: ASPECTOS ESPECÍFICOS DE LA LEGISLACIÓN

ASIGNATURA 3: ETIQUETADO ALIMENTARIO

PERIODO:

Del 15 de Septiembre de 2023 al 31 de Diciembre de 2023

METODOLOGÍA DE ESTUDIO RECOMENDADA:

Durante el periodo de la asignatura, leer el contenido de la asignatura, visualizar los vídeos de la plataforma.

Realizar los casos prácticos durante el estudio del temario.

Resolución de dudas con el docente experto.

Asistencia las clases en directo.

CLASES EN DIRECTO:

14 Septiembre 2023

21 Septiembre 2023

28 Septiembre 2023

5 Octubre 2023

11 Octubre 2023

19 Octubre 2023

26 Octubre 2023

2 Noviembre 2023

16 Noviembre 2023

30 Noviembre 2023

PERIODO DE EXÁMENES:

11 AL 15 Diciembre de 2023.

PERIODO DE RECUPERACIONES:

26 de Junio de 2023

05.



Asignatura: Legislación Alimentaria



TUTOR: Enrique Riestra

Consultor experto en certificaciones alimentarias

Experto invitado: Rebeca Villacampa

Contenido de la Asignatura

- Introducción a la normativa en la industria alimentaria
- Sistemas de control y gestión en la industria alimentaria
- Planes generales de higiene y Análisis de peligros y puntos críticos de control
- Limpieza y desinfección en la industria alimentaria

Periodo de impartición: 14 de Septiembre 2023 - 5 de Octubre de 2023

Clases en directo:

- 14 Septiembre 2023
- 21 Septiembre 2023
- 28 Septiembre 2023
- 5 Octubre 2023



Asignatura: Legislación Alimentaria



TUTORA: Andrea Ruíz

Consultora Junior en Calidad y Seguridad Alimentaria, Responsable de Calidad

Experto invitado: Gestión de Residuos

Contenido de la Asignatura

- Gestión de alérgenos en la Industria Alimentaria
- Gestión de proveedores en la Industria Alimentaria
- Cultura de inocuidad y seguridad alimentaria
- Gestión de Residuos

Periodo de impartición: 11 Octubre 2023 - 2 Noviembre 2023

Clases en directo:

- 11 Octubre 2023
- 19 Octubre 2023
- 26 Octubre 2023
- 2 Noviembre 2023



Asignatura: Etiquetado alimentario



TUTORA: Verónica Álvarez

Consultora de normas GFSI,
Auditora IFS y BRCCS.

Contenido de la Asignatura

- Requisitos legales y obligatorios en el etiquetado de alimentos
- Información nutricional y declaraciones de propiedades saludables
- Etiquetado de alérgenos y advertencias específicas
- Trazabilidad y su relación con el Etiquetado Alimentario

Periodo de impartición: 16 Noviembre 2023 - 7 Diciembre 2023

Clases en directo:

- 16 Noviembre 2023
- 23 Noviembre 2023
- 30 Noviembre 2023

CONTENIDO Y TUTORES

SEGUNDO TRIMESTRE



ESCUELA
ALIMENTARIA

PROGRAMACIÓN SEGUNDO TRIMESTRE

ASIGNATURA 4: SISTEMAS DE GESTIÓN

ASIGNATURA 5: INDUSTRIA ALIMENTARIA Y RESTAURACIÓN COLECTIVA

ASIGNATURA 6: NORMAS INTERNACIONALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (GFSI)

PERIODO:

Del 8 de Enero de 2024 al 6 de Abril de 2024.

METODOLOGÍA DE ESTUDIO RECOMENDADA:

Durante el periodo de la asignatura, leer el contenido de la asignatura, visualizar los vídeos de la plataforma.

Realizar los casos prácticos durante el estudio del temario.

Resolución de dudas con el docente experto.

Asistencia las clases en directo.

CLASES EN DIRECTO:

11 Enero 2024

18 Enero 2024

25 Enero 2024

1 Febrero 2024

8 Febrero 2024

15 Febrero 2024

22 Febrero 2024

29 Febrero 2024

7 de Marzo 2024

14 Marzo 2024

PERIODO DE EXÁMENES:

2 AL 5 de Abril 2024.

PERIODO DE RECUPERACIONES:

27 de Junio de 2023

Asignatura: Sistemas de Gestión



TUTORA: Inma Piñero

Consultor y Auditor de Sistemas de Gestión de Calidad

Experta invitada: Estrella Sánchez, LeanBest

Contenido de la Asignatura

- Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001
- Sistema de Gestión Ambiental ISO 14001
- Gestión Lean Manufacturing
- Control estadístico de procesos

Periodo de impartición: 11 Enero 2024 - 1 de Febrero de 2024

Clases en directo:

- 11 Enero 2024
- 18 Enero 2024
- 25 Enero 2024



Asignatura: Restauración Colectiva e Industria Alimentaria



TUTOR: Roberto Delgado

**Director de Laboratorios Labyc y
Experto en Seguridad Alimentaria en
la Industria Alimentaria**

Experto Invitado: Alejandro López

Experto Invitado: Jose Manuel García

Contenido de la Asignatura

- Seguridad Alimentaria Industrias I y II,
- Seguridad Alimentaria en Restauración Colectiva.
- Industria PETfood y otras industrias

Periodo de impartición: 1 Febrero 2024 - 22 de Febrero de 2024

Clases en directo:

- 1 Febrero 2024
- 8 Febrero 2024
- 15 Febrero 2024



Asignatura: Normas Internacionales de Seguridad alimentaria (GFSI)



TUTOR 1: David Cebrián
Consultor y Auditor de Sistemas de
normas GFSI

Contenido de la Asignatura

- Certificaciones de producto
- Norma UNE-EN ISO 22000:2018 Seguridad Alimentaria
- Certificación de Seguridad Alimentaria FSSC 22000

Periodo de impartición: 22 Febrero 2024 - 14 de Marzo de 2024

Clases en directo:

- 22 Febrero 2024
- 29 Febrero 2024
- 7 Marzo 2024
- 14 de Marzo 2024



Asignatura: Normas Internacionales de Seguridad alimentaria (GFSI)



TUTORA 2: Verónica Álvarez
Consultora y Auditora de Sistemas
de normas GFSI

Contenido de la Asignatura

- Implantación y certificación de Norma IFS V.8
- Implantación y certificación de Norma BRCGS V.9
- Global Market y Global GAP

Periodo de impartición: 22 Febrero 2024 - 14 de Marzo de 2024

Clases en directo:

- 22 Febrero 2024
- 29 Febrero 2024
- 7 de Marzo 2024
- 14 Marzo 2024

CONTENIDO Y TUTORES

TERCER TRIMESTRE



ESCUELA
ALIMENTARIA

PROGRAMACIÓN

TERCER TRIMESTRE

ASIGNATURA 7: LABORATORIO ALIMENTARIO, AGUAS Y MEDIO AMBIENTE.

ASIGNATURA 8: INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

ASIGNATURA 9: MARKETING EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

PERIODO:

Del 6 de Abril de 2024 al 21 de Junio de 2024.

METODOLOGÍA DE ESTUDIO RECOMENDADA:

Durante el periodo de la asignatura, leer el contenido de la asignatura, visualizar los vídeos de la plataforma.

Realizar los casos prácticos durante el estudio del temario.

Resolución de dudas con el docente experto.

Asistencia las clases en directo.

CLASES EN DIRECTO:

11 de Abril 2024

2 de Mayo 2024

30 de Mayo 2024

18 de Abril 2024

9 de Mayo 2024

6 de Junio 2024

25 de Abril 2024

23 de Mayo 2024

PERIODO DE EXÁMENES:

17 al 21 de Junio de 2024

PERIODO DE RECUPERACIONES:

28 de Junio de 2023





Asignatura: Laboratorio alimentario, aguas y medio ambiente.



TUTORA: Raquel Murtula
Directora técnica área microbiología
IELAB ISO 17025.
Experta invitada: Alba Ramírez,
Implantación ISO 17025

Contenido de la Asignatura

- Buenas prácticas de laboratorio y control de calidad
- Microbiología de los alimentos y aguas
- Implantación ISO 17025

Periodo de impartición: 11 Abril 2024 - 2 de Mayo de 2024

Clases en directo:

- 11 de Abril 2024
- 18 de Abril 2024
- 25 de Abril 2024



Asignatura: Investigación, Desarrollo e Innovación en la Industria.



TUTORA: Marta González
CEO de Sigma Biotech, Consultora
experta en Industria Alimentaria.
Experto invitado: David Salcedo.

Contenido de la Asignatura

- Departamento de I+D+i
- Pruebas de laboratorio, vida útil y Challenge tests
- Investigación, Salud Pública.

Periodo de impartición: 2 de Mayo de 2024 al 23 de Mayo de 2024.

Clases en directo:

- 2 de Mayo 2024
- 9 de Mayo 2024
- 16 de Mayo 2024



Asignatura 9: Marketing en la Industria Alimentaria



TUTORA: Mercedes Pérez
Responsable de Marketing Digital en la Escuela Europea de Empresa
Experto invitado: Alberto Gamero, Siemens

Contenido de la Asignatura

- Marketing en la Industria
- Comunicación en Redes Sociales
- Industria 4.0
- IA aplicada a la Industria Alimentaria

Periodo de impartición: 23 de Mayo de 2024 al 6 de Junio de 2024.

Clases en directo:

- 30 de Mayo 2024
- 6 de Junio 2024

Prácticas de Empresa

No son obligatorias. Solo recomendamos hacer prácticas a aquellos compañeros que estén en situación de desempleo, para evitar conflictos con el régimen laboral.

El 13 de Octubre de 2023 se abrirá el periodo de prácticas para todos los inscritos al máster, en el que si estáis interesados debéis inscribiros.

El periodo de prácticas es desde Octubre 2023 hasta Septiembre 2024.

Como requisito de calidad interno, exigimos que se os remunere a menos que el alumno esté dispuesto a aceptar hacer prácticas sin remuneración.

En caso de que hagáis las prácticas remuneradas a jornada completa, solemos exigir que os remunere con el 80% del IPREM En ese caso, podéis hacerlas hasta de 6 meses.

En caso de que se os pague menos, la duración no podrá superar los 4 meses y en caso de que no sean remuneradas, los 2 meses.

Prácticas de Empresa

La gestión de prácticas tiene una complejidad importante, intentamos ser rápidos pero la gestión incluso nos exige hacer una comunicación a nuestra comunidad autónoma, por lo que, desde que nos proponéis una empresa hasta que se cierra convenio y se inicia el periodo pueden pasar unos **45 días**.

Respecto al comienzo de prácticas, la Escuela Alimentaria, desde Octubre empieza a negociar con empresas de la zona, recopilando todas las opciones posibles, y tratando que sea a una distancia prudente del lugar de residencia, incluso que no requiera desplazamiento de más de 20km preferiblemente.

Entonces imaginemos un caso:

María solicita prácticas, desde Octubre buscamos las empresas de su zona y van saliendo alguna interesante, vamos contactándole y te comentamos la oportunidad, si está interesada, cuando tenga disponibilidad la industria fijamos fecha de inicio, firmamos convenio, seguro de alumnado y el tiempo estipulado.

Trabajo Fin de Máster

Para obtener la doble titulación con la Universidad Católica de Ávila es necesario regirnos a la Normativa Académica de Estudios de Posgrado Universitarios.

El trabajo fin de Máster será coordinado y evaluado desde Escuela Alimentaria, siendo necesario la exposición del trabajo de forma online telepresencia (en videoconferencia).

Las líneas de investigación saldrán publicadas en la plataforma el próximo 13 de Octubre, cada alumno deberá solicitar la línea interesada y será por orden de preferencia, en coordinación con el tutor del trabajo, como se asignará el mismo.

Diploma y Certificación

Tras la superación de las asignaturas, los alumnos recibirán: Diploma Título de la Escuela Europea de Empresa y Escuela Alimentaria, así como el Diploma Título propio de la Universidad Católica de Ávila.

Además, la Escuela Alimentaria enviará por correo electrónico el certificado de notas del alumno donde se define la nota teórica y práctica de cada asignatura, así como el Trabajo Fin de Máster, si se ha presentado.

Al finalizar el máster, el **4 de Julio de 2024** se celebrará a las 20:00h el Acto de Graduación Online del curso académico 2023-2024.

El alumno tendrá acceso al contenido hasta Septiembre de 2024, pudiendo descargar los libros, contenido en PDF, diapositivas y audios, no siendo posible acceder a la descarga del contenido en vídeo.

Todo el material está sujeto a Copyright y derechos de autor de la Escuela Europea de Empresa y sus correspondientes co-autores. El contenido es privado y no reproducible.



www.escuelaalimentaria.com