



FORMACIÓN



**MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE EN
GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**



MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE EN **GESTIÓN** DE LA **SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Presentación	3
Titulación	4
Destinatarios	5
Objetivos	6
Programa	7
Carrera Profesional	8
Metodología e-Learning	9
Valoración	10



Área Formativa: **Gestión y Seguridad Alimentaria**

Modalidad: **e-Learning**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **1 año académico**

Precio: **Consultar web**

Número de Créditos: **60**

Idioma: **Español**



¿Por qué estudiar Máster en Gestión de la Seguridad Alimentaria?

Diseñamos nuestro Máster en Gestión de la Seguridad Alimentaria a partir de la experiencia profesional del Grupo Bureau Veritas en todo el mundo, con una **clara orientación profesional y empresarial** de los contenidos académicos en materia de **sistemas de gestión de seguridad alimentaria, auditorías y proceso de certificación**, logrando así la aplicación de formación global e integradora en los sistemas de gestión de mayor relevancia en este ámbito.

La especialización en seguridad alimentaria permite desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de mecanismos de seguridad e inspección alimentaria. Nuestro objetivo es la excelencia en nuestros métodos académicos y formar profesionales preparados para afrontar prácticamente cualquier situación relacionada con las competencias del Máster tras superar con éxito todo el proceso de formación.

A través de casos reales, aprenderás a:

-  Conocer en profundidad la importancia de la gestión del riesgo en seguridad alimentaria.
-  Diseñar un sistema APPCC, un Plan Food Defense o un Plan Food Fraud, entre otros.
-  Analizar situaciones reales de auditorías y abrir líneas de investigación para detectar posibles deficiencias en los sistemas de gestión.
-  Diseñar planes de acción con el fin de subsanar deficiencias en los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.

¿Qué Título obtendrás? ¿Qué entidades certifican tu formación?

Al finalizar el programa, se obtendrá el Título de formación permanente de **Máster de Formación Permanente en Gestión de la Seguridad Alimentaria**, otorgado por la **Universidad Europea Miguel de Cervantes**.

Adicionalmente se emitirá el Título " **Máster en Gestión de la Seguridad Alimentaria** " otorgado por **Bureau Veritas Business School**.



Para recibir esta doble titulación, es necesario tener una titulación universitaria oficial.

En caso de no disponer de titulación universitaria, se podrá recibir el título de Bureau Veritas Business School, si se acredita disponer de al menos 2 años de experiencia laboral en el área formativa del máster.

Los trámites de Apostilla de la Haya se gestionarán directamente con la Universidad.

Así mismo, se obtendrá el **Certificado de Auditor Interno de Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria ISO 22000** (con examen). Expedido por Bureau Veritas.

Este Certificado se obtendrá tras la realización y superación del Examen correspondiente.

Enseñanzas no conducentes a la obtención de un título con valor oficial.

*Las tasas de Expedición de Títulos no están incluidas en el precio del Máster

El Máster que estabas buscando...

El Máster, de carácter profesional, está dirigido en primer lugar a **profesionales titulados de la Industria Alimentaria y Administración Pública relacionados con el sector alimentario**, así como titulados universitarios o profesionales con dos años de experiencia, que quieran desarrollar su carrera profesional en este sector, y deseen profundizar en su conocimiento con el objeto de iniciarse, mejorar o consolidar su desarrollo profesional en el campo de los Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria.

El desempeño profesional en el ámbito de la seguridad alimentaria está especialmente destinado a las siguientes titulaciones: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Ingeniería Agronómica, Farmacia, Biología y Química, entre otros.



¿Qué conseguirás con el Máster en Gestión de la Seguridad Alimentaria?

Serás capaz de adquirir las capacidades requeridas para el ejercicio de la actividad profesional en el campo de la gestión de la seguridad alimentaria, diseñando e implantando sistemas de autocontrol y sistemas de gestión en las organizaciones.

Al finalizar la acción formativa podrás:

- Comprender la necesidad de gestionar de forma adecuada la seguridad alimentaria, de modo que se garantice a los consumidores la calidad, la legalidad y la inocuidad de los alimentos que consumen de forma habitual, independientemente de su origen.
- Adquirir habilidades para la toma de decisiones y la realización de acciones relacionadas con la seguridad alimentaria.
- Analizar los estándares más reconocidos a nivel internacional, siempre en sus versiones más actuales, concebidos para realizar una buena gestión de la seguridad alimentaria, ya sea en empresas de producción, fabricación y/o distribución.
- Conocer el proceso de auditoría y de certificación de los distintos estándares de seguridad alimentaria, siendo capaz de detectar deficiencias en la cadena alimentaria, investigar las posibles causas y razonar y justificar sus posibles soluciones, así como desarrollar el sentido de responsabilidad hacia las consecuencias de las propias decisiones y acciones.
- Integrar protocolos de seguridad alimentaria, haciéndolos compatibles entre sí para aprovechar sus sinergias, estableciendo objetivos alineados, permitiendo tener una visión global de los sistemas y facilitando la toma de decisiones, con el fin último de aumentar su eficacia y rentabilidad.

Master en Gestión de la Seguridad Alimentaria

Asignatura 1 - Implantación del sistema APPCC en empresas del sector agroalimentario - **6 Créditos**

Asignatura 2 - Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000 - **6 Créditos**

Asignatura 3 - Auditorías según ISO 22000 - **6 Créditos**

Asignatura 4 - Proceso de Certificación de los Estándares IFS y BRCGS – **6 Créditos**

Asignatura 5 - Requisitos del Estándar IFS - **6 Créditos**

Asignatura 6 - Requisitos del Estándar BRCGS - **6 Créditos**

Asignatura 7 - Aspectos comunes para la integración de estándares voluntarios y otros protocolos reconocidos por GFSI - **6 Créditos**

Proyecto de Análisis de Riesgos / Prácticas Externas Curriculares (a elegir) - **6 Créditos**

Trabajo Fin de Máster - **12 Créditos**



Tu Futuro Profesional

Este máster proporciona a los alumnos las competencias necesarias para el ejercicio de las siguientes ocupaciones:

- Técnico que desempeñe funciones específicas dentro de los sistemas de gestión de ámbito voluntario implantados en la industria agroalimentaria.
- Consultor y gestor de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos basados en ISO 22000, BRCGS e IFS.
- Auditor interno de las normas de seguridad alimentaria ISO 22000, IFS y BRCGS.

Este Máster permite, además, alcanzar una excelente proyección directiva dentro de un sector en continuo crecimiento, con clara necesidad de nuevos profesionales y ejecutivos competentes que cuenten con la formación necesaria para enfrentarse a los nuevos retos de este campo en constante evolución.

Bolsa de Empleo y Prácticas en Empresa

Una vez finalizada la formación, podrás inscribirte en nuestra **Bolsa de Trabajo**. Así mismo, quienes gestionan de la bolsa de empleo podrán enviar los currículos preseleccionados a las empresas que lo soliciten.

Las empresas interesadas en solicitar perfiles para prácticas deben enviar su oferta al departamento de prácticas de **Bureau Veritas Centro Colaborador**, o incluirla directamente en el portal de prácticas y empleo de Bureau Veritas.



Puedes acceder directamente al **Portal de Prácticas y Empleo de Bureau Veritas** a través de [este enlace](#).



FLEXIBILIDAD Y ADAPTACIÓN

Aporta **flexibilidad y adaptación** al proceso de aprendizaje, **elimina barreras** geográficas y facilita la capacidad de transmisión de conocimientos.



CONTEXTOS AMPLIOS

Facilita la **aplicación de los conocimientos adquiridos** a contextos más amplios, ya que ayuda a establecer redes de **contacto** con grupos de **diferentes localizaciones, culturas, intereses y áreas de conocimiento**.



TECNOLOGÍAS (TICs)

Las redes sociales, correo electrónico, repositorios de vídeos, blogs, wikis y otros muchos medios relacionados con las **Tecnologías de la Información y de la Comunicación (TICs)** usados como **herramienta de aprendizaje** permiten la generación, aplicación y comunicación de conocimientos desarrollados de manera **colaborativa** o conjunta, relacionando **contextos multidisciplinares**.



APRENDIZAJE COLABORATIVO

Se centra tanto en el **aprendizaje de forma individual como dentro de una comunidad virtual**. Su empleabilidad dotará al alumnado de la capacidad de **trabajo colaborativo y de habilidades de comunicación** para su adecuada inserción en las organizaciones de vanguardia.

VUESTRA OPINIÓN SOBRE BUREAU VERITAS FORMACIÓN

El 86% de nuestro alumnado:

Escogería de nuevo la misma titulación.



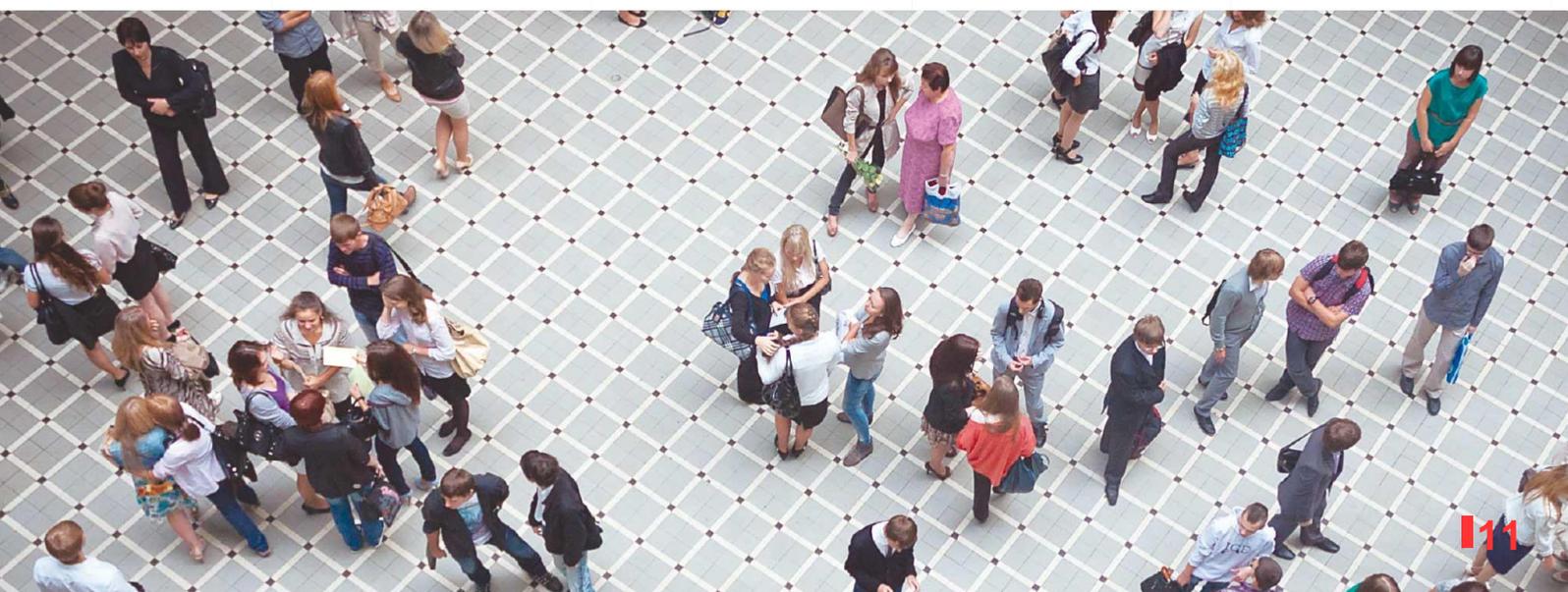
El 86% de nuestro alumnado:

Volvería a elegir Bureau Veritas como centro de formación.



Al 71% de nuestro alumnado:

Sus estudios les ayudaron a encontrar un trabajo.



¿La valoración de nuestras alumnas y alumnos?

En Bureau Veritas formamos profesionales para liderar la evolución de las empresas y de la sociedad.

"Versatilidad de la plataforma de enseñanza on-line y contundencia de los docentes y contenidos"

Hernández Rojas, Ministro Titular en Ciencias en Primer Tribunal Ambiental de Chile

"Muy práctico, y útil. Bien definidos los contenidos teóricos y muy aplicables a la realidad empresarial actual. Titulación bien valorada en el mundo laboral "

Francisco Javier Zarzosa Diez, Dirección en Termaeuropa

"El curso brinda una excelente información y ayuda a llevarlo a la práctica con ejercicios de análisis de casos. Me ha servido mucho en mi carrera profesional ya que debido a las habilidades adquiridas conseguí mi cargo actual y lo he desempeñado con éxito"

Luis Carlos Moreno Grisales, Analista de sistemas integrados de gestión en Jardines de San Nicolás SAS





FORMACIÓN

