



FORMACIÓN

# Máster Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria

Desarrolla tus habilidades en gestión de la seguridad y calidad alimentaria con las últimas versiones de ISO 22000, IFS V8 y BRCGS V9, y consolida tu posición como experto en la industria alimentaria global.

[bureauveritasformacion.com](http://bureauveritasformacion.com)



**DURACIÓN**  
1 año académico



**METODOLOGÍA**  
100% online



**CRÉDITOS**  
60 ECTS



**IDIOMA**  
Español



**TÍTULO**  
Máster Oficial Universitario

## Características del Máster

Con el Máster Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria, te formarás para incorporarte al mercado laboral implantando y auditando los estándares alimentarios más extendidos a nivel internacional y exigidos en las relaciones comerciales para garantizar la seguridad y calidad alimentaria de los productos (ISO 22000, IFS Food y BRCGS Food).

Este programa combina una formación práctica con una clara orientación empresarial, para que desarrolles un perfil profesional muy demandado en empresas del sector alimentario. Su contenido, enfocado en la empleabilidad inmediata, te ayudará a destacar en un mercado laboral que exige especialistas capaces de dirigir y coordinar la gestión de la seguridad alimentaria con el fin de garantizar la salud de los consumidores.

## ¿Es este máster para ti?

Si tienes titulación universitaria y buscas especializarte en la gestión y auditoría de los principales sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, este programa está hecho para ti. Tanto si quieres impulsar tu carrera en el sector, como profundizar en tu especialización, con este programa desarrollarás las competencias clave para gestionar y auditar los sistemas de gestión basados en ISO 22000, IFS Food o BRCGS Food.

Este máster está dirigido a:

- ✓ *Personas tituladas sin experiencia previa que quieran empezar su carrera profesional en el ámbito de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria.*
- ✓ *Profesionales con experiencia que busquen consolidar y expandir su visión y habilidades.*
- ✓ *Personas egresadas de diversas áreas como Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Farmacia y Nutrición y Dietética, entre otras, que tengan interés en especializarse en la gestión de la seguridad alimentaria.*

## ¿Qué vas a conseguir al finalizar el máster?

- Diseñar un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) alineado con los principios del Codex Alimentarius para cualquier empresa del sector agroalimentario.
- Diseñar un sistema de gestión para una organización del sector agroalimentario bajo los requisitos exigidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad (ISO 22000, IFS Food o BRCGS Food).
- Evaluar evidencias objetivas respecto a los requisitos de las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria para determinar el cumplimiento o no del requisito objeto de estudio.
- Diseñar un plan de acción para la subsanación de las deficiencias identificadas en un proceso de auditoría.
- Manejar las principales metodologías empleadas para identificar, evaluar y controlar los riesgos inherentes de las organizaciones del sector alimentario para cumplir con los diferentes estándares voluntarios.
- Diseñar un plan de gestión de alérgenos adaptado a cualquier empresa de la cadena alimentaria a fin de evitar contaminaciones cruzadas.
- Diseñar un Programa Food Defense y Food Fraud adaptado a cualquier organización de la cadena alimentaria.
- Convertirte en un profesional altamente valorado en el mercado laboral.

## Titulación oficial

Con la realización de este programa se obtendrá:



### Título Oficial de la Universidad del Atlántico Medio de Máster Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria.

- 1 Publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE) el 27/07/23.  
Ver Ficha de Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT)
- 1 Válido y homologado en todo el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).  
Los trámites de Apostilla de la Haya, certificación de autenticidad de documentos públicos con validez internacional, se gestionarán directamente con la Universidad.
- 1 Las tasas de Expedición del título del Máster Universitario no está incluida en el precio del Máster.

## Certificaciones profesionales

Además del título oficial, conseguirás certificaciones de alto valor:

1 Certificado de auditor interno de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria ISO 22000 expedido por Bureau Veritas (con examen).

1 Certificado de nivel de inglés expedido por Bureau Veritas Business School, que acreditará tu competencia según el resultado de la prueba. Esta evaluación es obligatoria al inicio del Máster para quienes no acrediten el nivel requerido.

# Programa

## Primer semestre

### **Asignatura 1: Implantación del sistema APPCC en empresas del sector agroalimentario - 6 créditos**

- Interpretación de la legislación europea en seguridad alimentaria y agroalimentaria.
- Programas de prerrequisitos (I).
- Programas de prerrequisitos (II).
- Fundamentos del plan APPCC y actividades preliminares.
- Análisis de peligros y determinación de los puntos de control crítico.
- Implantación, seguimiento y verificación del sistema APPCC.

### **Asignatura 2: Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000 - 6 créditos**

- Evolución de la norma ISO 22000. Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Contexto de la organización y liderazgo de un SGIA.
- Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Gestión de los recursos – Apoyo del SGIA.
- Requisitos para la realización de productos inocuos – Operación.
- Evaluación del desempeño y mejora del SGIA.

### **Asignatura 3: Auditorías según ISO 22000 - 6 créditos**

- Infraestructura internacional de calidad.
- Principales aspectos que reúnen las auditorías.
- Programa de auditoría: desarrollo y ejecución.
- Auditoría de campo a un sistema de gestión de inocuidad alimentaria.
- Comunicación y tratamiento de los resultados en una auditoría a un SGIA.
- Perfil de un auditor de un SGIA.

### **Asignatura 4: Proceso de Certificación de los Estándares IFS y BRCGS - 6 créditos**

- Distinción entre los estándares IFS y BRCGS Food.
- Elementos de un sistema de gestión conforme IFS y BRCGS Food.
- Proceso de certificación de una compañía conforme IFS y BRCGS Food.
- Preparación de un informe de auditoría en una certificación IFS.
- Preparación de un informe de auditoría en una certificación BRCGS Food.
- Requisitos para los auditores IFS y BRCGS Food.
- Sistemas de Logística Inversa.
- Tratamiento de Residuos.

## **Asignatura 5: Gestión de Stocks, Producción y Almacenes - 6 créditos**

- Interpretación de los Modelos de gestión de stocks.
- Automatización en Almacenes.
- Organización y Planificación la Producción.
- Principios del lean manufacturing.
- Nuevas Tecnologías para Optimizar Procesos Logísticos.
- Simulación de la Cadena Logística.



# Segundo Semestre

## **Asignatura 6: Requisitos del Estándar BRCGS - 6 créditos**

- Análisis del compromiso de la Dirección y la mejora continua según BRCGS.
- Plan de Seguridad Alimentaria - APPCC según BRCGS.
- Identificación de los elementos de un sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria según BRCGS.
- Interpretación de las normas relativas a las instalaciones según BRCGS.
- Examen del control del producto y del proceso según BRCGS.
- Interpretación de la gestión del personal, zonificación y gestión de los productos comercializados según BRCGS.

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

- Gestión del riesgo en el sector agroalimentario.
- Etiquetado y gestión de alérgenos.
- Trazabilidad en el sector agroalimentario.
- Programa Food Defense y Programa Food Fraud.
- Integración de requisitos de seguridad alimentaria.
- Otros estándares reconocidos por GFSI: FSSC 22000 y Global Gap.

**Prácticas Académicas Externas**  
*6 créditos*

**Trabajo Fin de Máster**  
*12 créditos*

# Plan de estudios

ASIGNATURA	CARÁCTER	CRÉDITOS	SEMESTRE
Implantación del Sistema APPCC en Empresas del Sector Agroalimentario	OB	6	1 <sup>er</sup> semestre
Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000	OB	6	1 <sup>er</sup> semestre
Auditorías según ISO 22000	OB	6	1 <sup>er</sup> semestre
Proceso de Certificación de los Estándares IFS y BRCGS	OB	6	1 <sup>er</sup> semestre
Requisitos del Estándar IFS	OB	6	1 <sup>er</sup> semestre
Requisitos del Estándar BRCGS	OB	6	2 <sup>o</sup> semestre
Aspectos Comunes para la Integración de Estándares Voluntarios y otros Protocolos Reconocidos por GFSI	OB	6	2 <sup>o</sup> semestre
Prácticas Académicas Externas	PE	6	2 <sup>o</sup> semestre
Trabajo Fin de Máster	TM	12	2 <sup>o</sup> semestre

## Dirección y coordinación docente



### **Belén Macías**

#### **Directora del Máster**

Licenciada en Química y auditora jefe IRCA en Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria ISO 22000. Experta en sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, cuenta con más de 15 años de experiencia en formación e-learning como profesora, coordinadora y directora de distintas formaciones académica con vinculación directa con el mundo empresarial.



### **Cristina Campanero**

#### **Coordinadora Académica**

Doctora Europea en Ciencias Veterinarias, auditora de Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria y lead instructor en Controles Preventivos para Alimentos destinados al Consumo Humano de la Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA). Experta en sistemas de gestión de la seguridad alimentaria con una amplia trayectoria profesional en la formación e-learning.

## Prácticas en Empresa

Potencia tu experiencia profesional con nuestro programa de prácticas:

#### **Prácticas curriculares**

Realiza tus prácticas en empresa en modalidad presencial o virtual

#### **Portal de prácticas exclusivo**

Accede a ofertas específicas para estudiantes del máster

#### **Prácticas académicas extracurriculares**

Complementa tu formación con prácticas adicionales durante el curso académico

#### **Red de empresas colaboradoras**

Conecta con organizaciones líderes en el sector

UNAM también permite el reconocimiento de la experiencia laboral del alumnado, para eximirles de la realización de la Asignatura de Prácticas Académicas Externas del máster.

## Salidas profesionales

Al finalizar el máster, podrás trabajar en distintas empresas del sector agroalimentario. Desde empresas pertenecientes a la producción primaria, como en la industria o la restauración, así como organismos e instituciones que tengan implantados o planifiquen implantar sistemas de gestión de la seguridad alimentaria; además de empresas consultoras o entidades de certificación.

Al graduarte, podrás asumir roles como:

- ✓ **Director/a de sistemas de gestión de seguridad alimentaria.**
- ✓ **Responsable o técnico de calidad y seguridad alimentaria.**
- ✓ **Consultor/a en implementación de los principales estándares en gestión de la seguridad alimentaria.**
- ✓ **Gestor/a de proyectos de mejora continua**
- ✓ **Auditor/a de sistemas de gestión de seguridad alimentaria.**
- ✓ **Docente en materias de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria**

## Metodología de aprendizaje de Bureau Veritas Business School



### Flexibilidad total

Accede al contenido desde cualquier dispositivo, adaptando tu formación a tu ritmo y disponibilidad.



### Campus virtual intuitivo

Plataforma fácil de usar, diseñada para una experiencia de aprendizaje ágil y accesible.



### Recursos didácticos innovadores

Materiales actualizados y clases online en directo para potenciar tu aprendizaje.



### Interacción en foros

Comparte experiencias y resuelve dudas con otros el resto del alumnado, docentes y tutores/as en un entorno colaborativo.



### Acompañamiento personalizado

Desde el primer día, contarás con el apoyo del profesorado que te guiará durante todo el proceso formativo.

## Requisitos de acceso

Para acceder al Máster Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria es necesario contar con:

- ✓ Título universitario oficial español.
- ✓ Título universitario oficial del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).
- ✓ Título universitario oficial de fuera del EEES, con:  
Homologación a un título español oficial, o Comprobación por parte de la Universidad del Atlántico Medio de que el título es equivalente y permite el acceso a un máster en su país.
- ✓ Podrán acceder también, con matrícula condicionada, estudiantes de Grado a quienes les resten por superar el TFG y como máximo hasta 9 créditos ECTS.

❗ La admisión no implica la homologación título previo ni el reconocimiento a otros efectos que el de cursar una enseñanza de máster.

- ❗ Aquellas personas tituladas en los campos de biología, bioquímica, química, ingeniería química o ingeniería agrícola deberán cursar los complementos formativos que se indican a continuación para completar su formación en microbiología, parasitología y/o toxicología alimentaria:
- Biología: toxicología alimentaria
  - Bioquímica: toxicología alimentaria
  - Química: microbiología, parasitología y toxicología alimentaria.
  - Ingeniería química: microbiología, parasitología y toxicología alimentaria.
  - Ingeniería agrícola: microbiología, parasitología y toxicología alimentaria.

❗ Todas las personas que accedan al máster deberán tener un nivel de idiomas B1 en inglés según el Marco Común Europeo de Referencia (MCER) o equivalente.

## Criterios de Admisión

**01 Solicitud de admisión**  
Presentación de documentación en el Departamento de Promoción y Admisiones.

**02 Verificación de documentación**  
Si es correcta, se emite la carta de admisión.

**03 Valoración de la candidatura acorde a los criterios de baremación de Universidad del Atlántico Medio:**

### Plazas limitadas:

Si hay más solicitudes que plazas, la Comisión Académica prioriza según la puntuación obtenida en la selección.

**80%** Disponer de una de las titulaciones preferentes referenciadas

**60%** Disponer de una titulación afín y experiencia profesional relacionada con el máster

**50%** Disponer de una titulación afín sin experiencia profesional relacionada con el máster

**20%** Poseer un nivel B1 o superior de inglés según el MCER o equivalente

## La opinión de nuestro alumnado

“La facilidad para cursarlo online. Ha mejorado mis conocimientos en la materia alimentaría. Disponibilidad.”

**Sergio González Rodríguez**

“Bien estructurado y atendido por tutores profesionales. Destaco la facilidad de estudio, el uso de plataformas.”

**Eduardo Rodríguez Gutiérrez**

“Me gusta su contenido programático y la facilidad de poder realizarlo de manera virtual. Me ha ayudado a reforzar conocimientos aprendidos en el ejercicio de mi cargo. Orden y organización del contenido programático.”

**Diana María Aristizábal Arbeláez**

# ¿Por qué estudiar el Máster en Gestión de la Seguridad Alimentaria en Bureau Veritas?

## Máster 100% online

Podrás estudiar a tu ritmo desde cualquier lugar, compaginando estudio, trabajo y vida personal. Este máster ofrece también la modalidad presencial.

## Titulación oficial

Obtendrás un título otorgado por la Universidad del Atlántico Medio, reconocido por el Ministerio de Educación y válido en todo el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).

## Proyección profesional

Esta titulación te acredita con el máximo nivel de especialización en una de las áreas con mayor demanda de profesionales. Además, te da acceso a cursar un programa de doctorado y es baremable para oposiciones.

## Certificaciones adicionales

Si así lo deseas tendrás un certificado de inglés (opcional), expedido por Bureau Veritas Business School.

## Claustro de alto nivel

Docentes con acreditación y profesionales en activo de empresas líderes en su sector serán las personas responsables de tu formación. Podrás plantearles todas tus dudas en las clases online en directo planificadas en cada asignatura y además siempre podrás solicitar una tutoría individual virtual cuando lo necesites.

## Becas y ayudas al estudio

Accede a opciones de financiación y descuentos especiales en tu matrícula para facilitar tu formación.



Más de 25 años de experiencia en e-learning.



Más de 500 empresas confían en Bureau Veritas Business School para formar a sus plantillas.



El 90% de nuestro alumnado está trabajando actualmente.



El 99% de nuestro alumnado recomendaría Bureau Veritas Business School.



FORMACIÓN

**¿Quieres dar el siguiente  
paso en tu carrera?**

Contáctanos y descubre cómo  
este máster puede transformar  
tu futuro profesional.

**900 921 292**

*formacion@bvbs.es*

**bureauveritasformacion.com**