

mmsa

master en seguridad alimentaria

ga

edición



Cerca del **80%** de los **alumnos** que lo han cursado en las ediciones anteriores se han incorporado al **mercado laboral**. Inscripción inmediata a una bolsa de trabajo específica del Master.

FECHAS DE REALIZACIÓN: OCTUBRE 2012 - JUNIO 2013

Organizado por el **Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid** en colaboración con la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición**, la **Universidad Complutense de Madrid** y la **Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid**.

Patrocinado por **19 empresas líderes del sector alimentario**. Más de **50 empresas colaboradoras en prácticas dentro de un gran abanico de las más significativas del sector en la Comunidad de Madrid y en otras CCAA**.

Dirigido a profesionales de la empresa alimentaria y de la Administración Pública relacionados con el sector alimentario licenciados en Veterinaria, Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, Ingenieros Químicos, etc. También va dirigido a aquellos alumnos que finalicen sus estudios universitarios en 2012.

Profesorado con amplia experiencia académica y profesional proveniente en su mayor parte del ámbito empresarial, así como del universitario y de la Administración Sanitaria.

La **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición** colabora con medias becas económicas y con la realización de prácticas en sus instalaciones para los tres mejores expedientes.

Nº de horas: 750, de las cuales **440** corresponden a clases presenciales y sesiones monográficas sobre temas de interés y actualidad, **260** a la realización de visitas y prácticas en empresas en horario de mañana y **50** a la realización del trabajo fin de Master.

El Programa consta de 17 módulos de unas 24 horas de media cada uno: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y sus prerrequisitos (control vectorial, trazabilidad, limpieza y desinfección, mantenimiento y diseño, formación, legionella, etc.) - microbiología - gestión de crisis - legislación alimentaria - seguridad alimentaria en origen - gestión de calidad y medioambiental - nutrición - prevención de riesgos laborales - tecnología alimentaria - gestión de la empresa, etc.

Número máximo de alumnos por curso: **40**

Las clases se imparten en aulas de la **Facultad de Veterinaria** de la Universidad Complutense de Madrid en horario de tarde.

Titulaciones obtenidas:

MASTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA: - Certificado de formación para el mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones de riesgo frente a legionella -

Título básico en prevención de riesgos laborales.

Coste del MASTER: (Seis mil ochocientos euros - 6.800 €). Posibilidad de financiación y de pago fraccionado. Descuentos de hasta un 15% para alumnos que realicen la preinscripción y estén colegiados.



PERÍODO DE PREINSCRIPCIÓN:

Del 21 de mayo al 18 de septiembre de 2012 tanto para licenciados universitarios como para alumnos de último curso de carrera.

En el supuesto de no conseguir plaza o para aquellos alumnos que hayan formalizado la preinscripción pero no hayan finalizado los estudios universitarios durante 2012 se devolverá íntegra la cuota de preinscripción.



COLEGIO OFICIAL
DE VETERINARIOS
DE MADRID



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



SaludMadrid

Dirección General de Ordenación e
Inspección

Comunidad de Madrid



FACULTAD DE VETERINARIA.
U.C.M.

Información: Teresa Alda
Colegio Oficial de Veterinarios
de Madrid

c/ Maestro Ripoll 8.

Tel.: 91 411 20 33 • Fax: 91 562 82 47

E-mail: [cursos@colvema.org](mailto: cursos@colvema.org)

Web: www.colvema.org