

EL MÁSTER MÁS RECONOCIDO POR LAS EMPRESAS DEL SECTOR



msa
master en seguridad alimentaria



COLEGIO OFICIAL
DE VETERINARIOS
DE MADRID

octubre 2025 - junio 2026

XXII EDICIÓN DEL MÁSTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA



En colaboración con



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID



Comunidad
de Madrid

El curso **MÁSTER** lo organiza el **Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid** en colaboración con la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición**, la **Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid**, la **Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid**, el **Consejo General de Colegios Veterinarios de España**, y **empresas líderes del sector alimentario**.



Desde la aprobación de los últimos **Reglamentos sobre seguridad alimentaria en la Unión Europea**, la responsabilidad de ofrecer a los consumidores alimentos sanos y seguros recae directamente sobre los productores y proveedores de estos productos.

Las empresas de las industrias alimentarias **demandan profesionales debidamente formados** en éste área y en otras relacionadas como la nutrición, la calidad o el medio ambiente.

Los profesionales de los Departamentos de Calidad y Seguridad Alimentaria deben estar, y cada día mas, involucrados en la gestión de las compañías y al lado de la dirección de las mismas y para conseguirlo deben contar con una **formación integrada de todos los componentes de la industria**: seguridad en origen, producción, gestión, calidad, medio ambiente, importación y exportación, tecnología, riesgos laborales, etc. Este máster recoge todos estos aspectos respondiendo a las expectativas de los empresarios del sector alimentario.

Más del 80% de los alumnos que lo han cursado en ediciones anteriores **se encuentran trabajando** en empresas del sector alimentario. Este dato avala el buen resultado de este máster, revela que desde la industria alimentaria se está demandando a profesionales que han adquirido una sólida formación en el campo de la calidad y la seguridad alimentaria.

Objetivo general

Formar de una manera integral e integrada a profesionales en el ámbito de la seguridad y calidad alimentaria.

Objetivos específicos

- Dotar de los conocimientos necesarios para el manejo e implantación de sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Capacitar en la implantación y desarrollo de los prerrequisitos del sistema APPCC:
 - ▶ Limpieza y desinfección.
 - ▶ Mantenimiento y diseño de equipos e instalaciones.
 - ▶ Trazabilidad.
 - ▶ Control de plagas.
 - ▶ Control del agua.
- Dar a conocer las últimas tendencias en la conservación de alimentos: técnicas de envasado, aditivos, etc.
- Formar en legislación alimentaria y adiestrarle en su manejo.
- Poner al alcance del alumno el conocimiento de las nuevas técnicas rápidas en microbiología alimentaria y patógenos emergentes.
- Formar en la Gestión de la Calidad y del Medio Ambiente en la empresa, y en los principales estándares del sector agroalimentario.
- Adiestrar en la gestión de crisis alimentarias.
- Capacitar en la prevención de riesgos laborales en la empresa alimentaria.
- Introducir al alumno en el conocimiento de la nutrición y los alimentos funcionales.
- Dar a conocer los mecanismos aplicados para establecer la seguridad alimentaria en origen.
- Ayudar al reconocimiento de los productos alimenticios y sus procesos tecnológicos.
- Dotar de los conocimientos básicos de la gestión de la empresa alimentaria: dirección financiera, recursos humanos, marketing, etc.
- Dar a conocer los principales requisitos en materia de importación-exportación.

A quién va dirigido

El MASTER va dirigido a profesionales de la empresa alimentaria y de la Administración Pública relacionados con el sector alimentario y a todos aquellos profesionales que quieran desarrollar su carrera profesional en este sector.

Para acceder al MASTER es necesario tener alguna de las siguientes titulaciones:

- Graduados en Veterinaria, Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Nutrición y Dietética Biología y Farmacia.
- Ingenieros Químicos e Ingenieros Agrónomos.
- Otros graduados que por su actividad laboral requieran de los conocimientos impartidos.

También podrán cursar el MASTER aquellos alumnos de las licenciaturas y graduaciones antes citadas que finalicen sus estudios universitarios durante 2025.

Estructura del máster

El MÁSTER se estructura en **19 módulos**, cada uno de ellos correspondiente a una materia independiente en sí misma y correlacionada con todas las demás.

Todos los módulos constan de **clases teóricas y prácticas**, que serán impartidas en aulas de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid u otras aulas debidamente equipadas.

Cada módulo tiene asignado un director sobre el que recae la máxima responsabilidad del mismo.

A su vez, durante el MÁSTER, se realizarán **sesiones monográficas** de actualidad e interés para los alumnos con el fin de complementar las materias impartidas en los diferentes módulos, así como **seminarios** dirigidos a ayudar al alumno en la búsqueda de empleo.

Las **prácticas** en empresas se llevarán a cabo en un amplio abanico de las más significativas del sector alimentario, bajo la supervisión del correspondiente tutor en prácticas y del responsable asignado en cada empresa. Existe la posibilidad de realizar las prácticas en otras CCAA diferentes a la Comunidad de Madrid.

Además de las prácticas, se llevarán a cabo en horario de mañana, diferentes **visitas a empresas** de los principales sectores alimentarios con el fin de que el alumno pueda familiarizarse con la actividad industrial y su relación con la seguridad alimentaria.

El **profesorado** se ha seleccionado, por su preparación académica y profesional y reconocida capacidad docente, entre los más competentes de cada tema, procediendo fundamentalmente del ámbito empresarial, así como del universitario y de la Administración Sanitaria.

Titulaciones

El alumno que haya cursado todos los módulos, superado cada una de las evaluaciones y realizado las prácticas presenciales en empresa, así como el trabajo final, obtendrá el título de **MÁSTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**. Además de este título obtendrá las siguientes titulaciones:

- Certificado de formación para el mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones de riesgo frente a legionela.
- Título básico en prevención de riesgos laborales.
- Diploma de acreditativo de cada uno de los 19 módulos.
- Certificado de Formación en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. (IFS, BRC, ISO 22000).

A su vez, al alumno se le incluirá en una bolsa de trabajo que se actualiza periódicamente.



Duración del curso y calendario

La duración media de cada módulo es de **20 horas**, dependiendo del contenido específico y, en su caso, de la titulación adicional obtenida.

La carga docente del MÁSTER es de **870 horas lectivas**, de las cuales 440 horas corresponden a clases presenciales y sesiones monográficas, impartidas en jornadas de tarde, 380 horas a la realización de visitas y prácticas en empresas y 50 horas a la elaboración del trabajo fin de MÁSTER.

El MÁSTER **comenzará en octubre de 2025** y terminará en junio de 2026, siendo su cronograma el siguiente:

- Primer módulo: octubre de 2025.
- Último módulo: marzo de 2026.
- Sesiones monográficas y visitas a empresas a lo largo de todo el período docente.
- Prácticas en empresas: de abril a junio de 2026.
- Entrega y lectura del trabajo fin de MÁSTER: junio de 2026.

Evaluación

Al finalizar cada módulo, los alumnos deberán superar un **examen escrito**. De no superarlo, el alumno deberá recuperar el mismo mediante la realización de dos temas a desarrollar a propuesta del director del módulo. En caso de suspender alguna recuperación, el alumno deberá realizar un examen oral ante un tribunal. No se podrán suspender más de cinco módulos para poder obtener el título de Master. Al finalizar la parte docente correspondiente a los 19 módulos, los alumnos deberán elaborar un **trabajo de fin de Máster** que tendrán que exponer ante un **tribunal**.

Por otra parte, cada alumno cumplimentará, de forma anónima, una **encuesta de satisfacción** de los distintos módulos en la que se recogen aspectos como profesorado, documentación, duración, etc.

La **puntuación final** del título MÁSTER se obtiene sumando dos puntuaciones parciales:

- La que corresponde a la **superación de las pruebas** propuestas en todos los módulos, con una ponderación del **75% sobre la total**.
- La de elaboración y presentación del **trabajo final**, relacionado con las materias impartidas y con las características de la empresa donde realicen las prácticas, con una ponderación del **25% sobre la total**.

Al comienzo del MÁSTER se conformarán una serie de **grupos** con los alumnos que deberán realizar diversos trabajos de forma conjunta a lo largo del desarrollo del mismo y que también serán evaluados.

En la selección por parte de los alumnos de las empresas donde se realizarán las prácticas, **se tendrá en cuenta las puntuaciones obtenidas** por los mismos a lo largo del MÁSTER.

Los tres mejores expedientes recibirán **becas económicas**.



Asistencia

La asistencia a las clases y sesiones monográficas de todos y cada uno de los módulos, así como a las visitas y prácticas en empresas es **obligatoria**. Cualquier ausencia deberá ser justificada siempre por escrito.

Un porcentaje de **ausencia igual o superior al 10%** de la carga docente, significará la **pérdida del derecho a las titulaciones** del MÁSTER.

Inscripción y coste de matriculación

La **preinscripción** y demás **trámites administrativos** se llevarán a cabo a través de la oficina virtual de la página web del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid (<https://www.colvema.org/formacion>), previo registro en la misma.

El coste del Máster será de ocho mil doscientos euros (**8.200 €**) por alumno, incluyendo el derecho a la asistencia a todos los módulos, sesiones monográficas, documentación (material en formato digital, incluye iPad), visitas y prácticas en empresas, dirección académica, docencia y tutorías, administración y coordinación académica y gastos de titulación. Los alumnos que se preinscriban **antes del 30 de junio** obtendrán un descuento del **10%** sobre el precio final que será **7.380 €**.

El coste del Máster para **Veterinarios Colegiados** o con **Carné Joven del Colegio de Veterinarios de Madrid** tendrá un descuento del **30%** por lo que el precio final será de cinco mil setecientos cuarenta euros (**5.740 €**).

Al comienzo del Máster se hará entrega de un iPad a cada alumno en el cual se irá incluyendo toda la documentación del mismo a medida que se vayan desarrollando los 19 módulos.

Durante el proceso de preinscripción se solicitará a cada alumno el pago de **500 €**, importe que será descontado del precio final del Máster.

En el supuesto de no conseguir plaza o para aquellos alumnos que hayan formalizado la preinscripción, pero no hayan finalizado los estudios universitarios en 2026 se devolverá la cuota íntegra de preinscripción. Es **requisito imprescindible** para cursar el Máster ser licenciado-graduado universitario o haber finalizado la carrera durante 2026.

El pago **se podrá fraccionar**, sin recargo alguno, en **tres plazos**: 33,3% en noviembre de 2025, el 33,3% en febrero de 2026 y el último 33,3% en junio de 2026.

Módulos y contenidos

MÓDULO I

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

- AESAN: Estructura y funciones.
- Marco político y estratégico de la seguridad alimentaria en España y la Unión Europea.
- Principales organizaciones internacionales en seguridad alimentaria. Papel de AESAN con punto de contacto.
- El control oficial en España y las redes de alerta alimentaria.
- Estrategia para la nutrición, actividad física, y prevención de la obesidad (Estrategia NAOS).
- Estrategia de comunicación de la AESAN.

Coordinador: Paloma Cervera Lucini. Subdirectora General de Control Oficial y Alertas. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

Del 6 al 9 de octubre de 2025

MÓDULO II

Importación y exportación en la industria alimentaria

- Importación y exportación en la empresa alimentaria.
- Necesidades y oportunidades.
- Requisitos sanitarios y comerciales.
- Control documental. Certificados.
- Comercio exterior.
- Productos de origen animal.

Coordinador: Fernando Fúster Lorán. Jefe de Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Del 13 al 16 de octubre de 2025

MÓDULO III

Legislación alimentaria y crisis alimentarias

- Legislación alimentaria en la Unión Europea.
- Legislación alimentaria nacional.
- Actas.
- Recursos.
- Procedimiento sancionador.
- Gestión de crisis alimentarias.

Coordinador: Emilio Merchante Somalo. Jefe del Departamento de Salud del Distrito de Vicalvaro. Instituto de Salud Pública Madrid-Salud. Ayuntamiento de Madrid.

Del 20 al 23 de octubre de 2025

MÓDULO IV

Control del agua

- La importancia del agua en la empresa alimentaria.
- Tratamientos del agua bruta en la industria.
- Marco normativo del agua.
- Legionelosis. Instalaciones de riesgo. Legislación y control.
- Programas de tratamiento de instalaciones de riesgo de legionelosis.

Coordinador: Javier Reinares Ortiz de Villajos. Jefe de Sección de Control de Riesgos Ambientales. Instituto de Salud Pública Madrid-Salud. Ayuntamiento de Madrid.

Del 27 al 31 de octubre de 2025

MÓDULO V**Mantenimiento y diseño de instalaciones**

- Plan de mantenimiento.
- Mantenimiento preventivo.
- Mantenimiento correctivo.
- Registros.
- Diseño de instalaciones.

Coordinadora: Ana Pérez Fuentes. Subdirectora General de Salud Pública. Instituto de Salud Pública Madrid-Salud. Ayuntamiento de Madrid.

Del 3 al 6 de noviembre del 2025

MÓDULO VI**Limpieza y desinfección**

- Programa de limpieza y desinfección.
- Limpieza CIP.
- Limpiezas OPC.
- Formación y eliminación de biofilms.
- Limpieza de membranas, ultrafiltración y ósmosis inversa.
- Control de la limpieza y desinfección.

Coordinador: José María Martínez García. Director Adjunto de EMCESA.

Del 11 al 14 de noviembre del 2025

MÓDULO VII**Control de plagas**

- Insectos y roedores: taxonomía, biología y ecología.
- Plagas urbanas y vectores emergentes.
- El Control Integrado de Plagas en los sistemas de seguridad alimentaria.
- Empresas de Servicios Biocidas. El Responsable técnico y el personal aplicador.
- Biocidas. Tipos de productos y formulaciones. Métodos de aplicación. Legislación europea y nacional.
- Ejercicios prácticos.

Coordinadora: Concepción de Paz Collantes. Jefa de Área de Inspección Ambiental. Dirección General de Biodiversidad y Gestión Forestal. Consejería de Medio Ambiente, Agricultura e Interior.

Del 17 al 20 de noviembre del 2025

MÓDULO VIII**Seguridad alimentaria en origen**

- Control en explotaciones ganaderas.
- Control en explotaciones de acuicultura.
- Control en explotaciones agrícolas.
- Mercados centrales y lonjas.
- Productos transgénicos.
- Producción de alimentos y bienestar animal.

Coordinadora: Inés Moreno Gil. Jefa de Área de Digitalización del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Del 24 al 27 de noviembre del 2025

MÓDULO IX**Trazabilidad y etiquetado**

- Definición y concepto.
- Trazabilidad ascendente.
- Trazabilidad descendente.
- Trazabilidad de proceso.
- Lote.
- Aplicación práctica.
- Legislación sobre etiquetado.

Coordinador: Alfredo Antón Sánchez-Guerrero. Técnico Superior de Salud Pública. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid

Del 1 al 4 de diciembre del 2025

MÓDULO X**Control de patógenos y contaminantes en la empresa alimentaria**

- Microorganismos indicadores.
- Patógenos emergentes.
- Parásitos.
- Métodos rápidos en microbiología.
- Toxicología alimentaria.
- Análisis físico-químico.

Coordinador: Rosario Martín de Santos. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense de Madrid. Joaquín Goyache Goñi. Rector de la Universidad Complutense de Madrid.

Del 15 al 18 de diciembre del 2025



MÓDULO XI

Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

- Introducción al sistema APPCC.
- Conocimientos esenciales.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- Diseño de un plan APPCC.
- Implantación y mantenimiento de un sistema APPCC.

Coordinador: Emma Sánchez Pérez. Subdirectora General Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Del 12 al 15 de enero de 2026

MÓDULO XII

Diseño de programas y técnicas formativas

- La importancia de la formación en la empresa alimentaria.
- Diseño y evaluación de programas: casos prácticos.
- La comunicación como factor de calidad en el proceso enseñanza-aprendizaje.
- Habilidades formativas.
- Casos prácticos de formación al colectivo de manipuladores en la empresa alimentaria.
- Ejecución de un programa de formación en seguridad alimentaria en una empresa de restauración colectiva.

Coordinador: Pablo López Salcedo. Consultoría de Seguridad Alimentaria. QUAMASS

Fecha: Del 19 al 22 de enero de 2026

MÓDULO XIII

Riesgos laborales en la empresa alimentaria

- Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo.
- Riesgos generales y su prevención.
- Riesgos específicos y su prevención en el sector alimentario.
- Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos.
- Vigilancia de la salud. Primeros auxilios.

Coordinador: José Luis Iglesias Olmeda. Miembro del Comité Organizador del Máster en Seguridad Alimentaria. Veterinario C. Sanidad Militar.

Colabora: CUALTIS.

Del 26 de enero al 2 de febrero de 2026

MÓDULO XIV

Medio ambiente en la empresa alimentaria

- Contaminantes de la empresa alimentaria. Tipos de residuos. Gestión de los distintos tipos de residuos.
- Legislación nacional y autonómica en materia de vertidos empresariales aplicable a la empresa alimentaria: vertidos prohibidos y tolerados. Límites máximos de vertidos. Procedimiento de solicitud y autorización de vertido.
- Sistemas de tratamientos de aguas residuales: tratamientos físico-químicos y biológicos. Gestión de lodos. Mantenimiento del sistema.
- Casos reales de gestión de residuos en empresas alimentarias.
- Implantación de un Sistema de Gestión Medioambiental en la empresa alimentaria: Norma UNE-EN-ISO 14001: ISO 14001:2004 y su integración en un Sistema de Gestión de Calidad basado en la Norma UNE-EN-ISO 9001:2008.

Coordinador: Alfredo Antón Sánchez-Guerrero. Técnico Superior de Salud Pública. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Del 9 al 12 de febrero de 2026

MÓDULO XV**Calidad en la empresa alimentaria**

- Evolución del concepto de calidad.
- Norma UNE-EN-ISO-9001.
- Estándares del sector agroalimentario: BRC e IFS.
- Estándar FSSC 22000 (ISO 22000 + ISO TS 22002).
- Auditorías internas. Proceso de auditoría.
- Compatibilidad de los sistemas de gestión de calidad con los de autocontrol.

Coordinador: Fernando Fúster Lorán. Jefe de Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Del 16 al 19 de febrero de 2026

MÓDULO XVI**Vida útil en los productos alimenticios**

- Aditivos. Definición. Concepto. Clasificación.
- Legislación.
- Bioconservadores.
- Legislación de materiales en contacto con los alimentos.
- Métodos de envasado: vacío, en atmósfera, "skin", etc.
- Maquinaria.
- Control de envasado.

Coordinador: José María Martínez García. Director Adjunto de EMCESA.

Del 23 al 26 de febrero de 2026

MÓDULO XVII**Nutrición y alimentos funcionales**

- Nuevos retos en Alimentación y Nutrición
- Alimentos e ingredientes funcionales
- Tecnología alimentaria y Nutrición.
- Nuevos productos: complementos alimenticios, "novel foods"...
- Etiquetado nutricional y declaraciones nutricionales.
- Marketing alimentario. Cómo comunicar los beneficios para la salud: Declaraciones de propiedades saludables ó "Health Claims"

Coordinador: Rocío Bardón Iglesias. Técnico de Apoyo del Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Del 2 al 5 de marzo de 2026

MÓDULO XVIII**Tecnología en la producción de alimentos**

- Características de los productos.
- Procesos tecnológicos.
- Control y rendimiento de la producción en la industria alimentaria.
- Sectores alimentarios: carne, pesca, fruta, pan, bebida, leche y derivados, aceite, etc.

Coordinador: Lázaro López Jurado. Profesor Honorífico de la Escuela Nacional de Sanidad.

Del 9 al 12 de marzo de 2026

MÓDULO XIX**Gestión de la empresa alimentaria**

- Dirección estratégica.
- Gestión comercial y marketing empresarial.
- Gestión de recursos humanos.
- Dirección financiera y contabilidad.

Coordinador: Fernando Asensio Rubio. Doctor en Veterinaria. Máster en Dirección de Empresas de Biotecnología. Hospital General Universitario Gregorio Marañón.

Colabora: ESIC (Escuela Superior de Gestión Comercial y Marketing)

Del 16 al 19 de marzo de 2026

DIRECCIÓN DEL MÁSTER

Felipe Vilas Herranz

Ex-Director General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.

COMITÉ ORGANIZADOR

Fernando Fúster Lorán

Jefe de Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

José Luis Iglesias Olmeda

Veterinario C. Sanidad Militar.

José María Martínez García

Director Adjunto de EMCESA.

ASESORES CIENTÍFICOS

Valentín Almansa de Lara

Director General de Sanidad de la Producción Agraria. Ministerio de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente.

Joaquín Goyache Goñi

Rector de la Universidad Complutense de Madrid.

Paloma Cervera Lucini

Subdirectora General de Control Oficial y Alertas. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Rosario Martín de Santos

Catedrática de Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense de Madrid.

José Carballo Santaolalla

Investigador Científico del CSIC. Departamento de Productos (Grupo de Carne y Productos Cárnicos). Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC).

PATROCINADORES



CENTROS COLABORADORES



MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD



INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE MADRID

MÁS INFORMACIÓN

☎ 914 112 033 (ext. 2205) | ✉ msa@colvema.org

www.masterenseguridadalimentaria.com