



msa
master en seguridad alimentaria

Formando especialistas que marcan la diferencia



100%
formación presencial
150 profesores expertos

ORGANIZACIÓN



COLEGIO OFICIAL
DE VETERINARIOS
DE MADRID

EN COLABORACIÓN CON:



UAX
Universidad
Alfonso X el Sabio



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



ORGANIZACIÓN

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**, la **Facultad de Veterinaria de la Universidad Alfonso X el Sabio** y **empresas líderes del sector alimentario**.

JUSTIFICACIÓN

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 este 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 más, 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 90% 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 prerequisites 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.
- 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 MÁSTER 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 MÁSTER 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 MÁSTER aquellos alumnos de las licenciaturas y graduaciones antes citadas que finalicen sus estudios universitarios durante 2026.

• ESTRUCTURA DEL MÁSTER

El MÁSTER se **estructura en 18 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:

- Título básico en prevención de riesgos laborales.
- Diploma acreditativo de cada uno de los 18 módulos.
- Certificado de formación en auditorías de sistemas de 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 **15 horas**, dependiendo del contenido específico y, en su caso, de la titulación adicional obtenida.

La carga docente del MÁSTER es de **750 horas lectivas**, de las cuales **350** horas corresponden a **clases presenciales** y sesiones monográficas, impartidas en jornadas de tarde, **350** 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 2026** y terminará en abril de 2027, siendo su cronograma el siguiente:

- Primer módulo: **octubre de 2026**.
- Último módulo: **febrero de 2027**.
- Sesiones monográficas y visitas a empresas a lo largo de todo el período docente.
- Prácticas en empresas: de **febrero a abril de 2027**.
- Entrega y lectura del trabajo fin de MÁSTER: **abril de 2027**.

• 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 18 módulos, los alumnos deberán elaborar un **trabajo de fin de MASTER** 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 tendrán 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 (www.colvema.org/eac), 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.

El coste del MÁSTER para **Veterinarios Colegiados o con Carné**

Joven del Colegio de Veterinarios de Madrid será de cinco mil setecientos cuarenta euros (**5.740 €**), incluye un descuento directo del **30 %** no acumulable a otras ofertas.

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 18 módulos.

Abierto plazo de inscripción. Los alumnos que se preinscriban antes del 30 de junio de 2026 obtendrán un descuento del 10% sobre el precio final.

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 el grado durante 2026.

El pago **se podrá fraccionar**, sin recargo alguno, en **tres plazos**: 33,3% en noviembre de 2026, el 33,3% en enero de 2027 y el último 33,3% en abril de 2027.

• MÓDULOS Y CONTENIDOS

MÓDULO I 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.

Fecha: Del 5 al 8 de octubre de 2026

MÓDULO II 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 Control Oficial y Alertas. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

Fecha: Del 13 al 15 de octubre de 2026

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.

Fecha: Del 19 al 21 de octubre de 2026



MÓDULO IV 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.

Fecha: Del 26 al 28 de octubre de 2026

MÓDULO V 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. **Fecha:** Del 3 al 6 de noviembre de 2026

MÓDULO VI 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.

Fecha: Del 10 al 12 de noviembre del 2026

MÓDULO VII 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.

Fecha: Del 16 al 18 de noviembre del 2026

MÓDULO VIII 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.

Fecha: Del 19 al 23 de noviembre de 2026

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. **Fecha:** Del 24 al 26 de noviembre de 2026

MÓDULO X 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.

Fecha: Del 30 de noviembre al 3 de diciembre de 2026

MÓDULO XI 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 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. **Fecha:** Del 9 al 11 de diciembre de 2026

MÓDULO XII 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.

Fecha: Del 14 al 17 de diciembre 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.

Fecha: Del 11 al 18 de enero de 2027

MÓDULO XIV 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. QUAMAS

Fecha: Del 19 al 21 de enero de 2027

MÓDULO XV CONTROL DE PATÓGENOS Y CONTAMINANTES EN LA EMPRESA ALIMENTARIA

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

Coordinadores: 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.

Fecha: Del 25 al 27 de enero de 2027

MÓDULO XVI 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.

Fecha: Del 28 de enero al 1 de febrero de 2027

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. Doctora en Farmacia. Técnico de apoyo del Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha: Del 2 al 4 de febrero de 2027

MÓDULO XVIII 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)

Fecha: Del 8 al 10 de febrero de 2027



msa
master en seguridad alimentaria

• 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

Joaquín Goyache Goñi

Rector de la Universidad Complutense de Madrid.

Paloma Cervera Lucini

Subdirectora General de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación del Control Oficial. 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).

COLEGIO OFICIAL
DE VETERINARIOS
DE MADRID

INFORMACIÓN Y CONTACTO

Secretaría: Tel. 91 411 20 33 ext. 2205

Admisión: 676 465 837

admission_msa@colvemaorg

www.colvema.org

www.masterenseguridadalimentaria.com

CENTROS COLABOLADORES



PATROCINADORES

