

**15<sup>a</sup>**  
edición

**msa**

master en seguridad alimentaria

*Seguimos*  
**creciendo**  
*y formando*  
a profesionales del sector

 **80%**  
de alumnos  
se han incorporado  
al mercado  
laboral



**3**  
Beças  
secosan

OCTUBRE 2018  
JUNIO 2019

ENTIDADES ORGANIZADORAS



NOMBRE DEL CURSO

**msa**  
master en seguridad alimentaria

## ORGANIZACIÓN

El curso MÁSTER lo organiza el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid en colaboración con la Agencia Española de Consumo, 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.



## • 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.

Por este motivo los empresarios de las industrias alimentarias demandan profesionales debidamente formados en este área y en otras relacionadas como la nutrición, la calidad o el medio ambiente.

Por otra parte 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 **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, ya que revela que desde la industria alimentaria se está demandando a estos 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.

## • OBJETIVO 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.
- Preparar al alumno para una correcta gestión de los residuos en la empresa.
- 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 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:

- Licenciados - Graduados en: Veterinaria, Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Biología.
- Ingenieros Químicos.
- Otros titulados que acrediten conocimientos y experiencia suficientes en el campo de la Seguridad Alimentaria.

También podrán cursar el MÁSTER aquellos alumnos de las licenciaturas y graduaciones antes citadas que finalicen sus estudios universitarios durante 2018.

## • 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**, acreditado por la Dirección General de Planificación Investigación y Formación de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid. 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.
- **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 24 horas, dependiendo del contenido específico y, en su caso, de la titulación adicional obtenida.

La carga docente del MÁSTER es de 770 horas lectivas, de las cuales 420 horas corresponden a clases presenciales y sesiones monográficas, impartidas en jornadas de tarde, 300 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 2018 y terminará en junio de 2019, siendo su cronograma el siguiente:

- Primer módulo: octubre de 2018.
- Último módulo: marzo de 2019.
- Sesiones monográficas y visitas a empresas a lo largo de todo el período docente.
- Prácticas en empresas: de abril a junio de 2019.
- Entrega y lectura del trabajo fin de MÁSTER: junio de 2019.

## • 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 tres módulos para poder obtener el título de MÁSTER. Al finalizar la parte docente correspondiente a los 18 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 podrán realizar las prácticas en la **Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición** y recibirán unas 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](http://www.colvema.org/eac)), previo registro en la misma.

El coste del MÁSTER será de ocho mil cien euros (8.100 €) 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 seis mil seiscientos euros (6.600€).

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.

Se abrirá un período de preinscripción desde el 9 de abril hasta el 30 de junio de 2018. Los alumnos que se preinscriban en el plazo indicado 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 2018 se devolverá la cuota íntegra de preinscripción. Es requisito imprescindible para cursar el MÁSTER ser licenciado universitario o haber finalizado la carrera durante 2018.

El pago se podrá fraccionar, sin recargo alguno, en tres plazos: el 40% en noviembre de 2018, el 30% en febrero de 2019 y el último 30% en junio de 2019.

# MÓDULOS Y CONTENIDOS

## • MÓDULO I / 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 8 al 11 de octubre de 2018.

## • MÓDULO II / 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 Seguridad Alimentaria. Instituto de Salud Pública. Ayuntamiento de Madrid.

**Fecha:** Del 15 al 19 de octubre de 2018.

## • MÓDULO III / 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 Sanidad Ambiental Área III. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

**Fecha:** Del 22 al 26 de octubre de 2018.

## • MÓDULO IV / MANTENIMIENTO Y DISEÑO DE INSTALACIONES

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

**Coordinadora:** Ana Pérez Fuentes. Jefe de Servicio de Coordinación de Salud Pública. Instituto de Salud Pública Madrid-Salud. Ayuntamiento de Madrid.

**Fecha:** 5 al 8 de noviembre de 2018.

## • MÓDULO V / 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 12 al 15 de noviembre de 2018.

## • MÓDULO VI / CONTROL DE PLAGAS

- Plaguicidas. Clasificación. Generalidades y modo de acción. Toxicidad. Legislación.
- Transporte, almacenamiento, distribución y venta. Legislación.
- Formulaciones. Preparación. Equipos de aplicación.
- Plagas de roedores. Estudio de los roedores. Raticidas y raticidas. Desratización activa y pasiva. Medidas pasivas.
- Plagas de insectos y ácaros. Estudio de los mismos Insecticidas y acaricidas. Métodos de lucha antivegetal en ambientes urbanos.
- Ejercicios prácticos.

**Coordinadora:** Concepción de Paz Collantes. Técnico de Apoyo. Área de Sanidad Ambiental. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Mercedes Butler Sierra. Técnico de Apoyo del Servicio. Registros Oficiales de Salud Pública. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

**Fecha:** Del 19 al 23 de noviembre de 2018.

## • MÓDULO VII / 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:** Isabel Cid Romero. Head of Quality & Sustainability EMEA. Gruma International Foods.

**Fecha:** Del 26 al 29 de noviembre de 2018.

## • MÓDULO VIII / TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO

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

**Coordinador:** Enrique Jodra Trillo. Jefe de Servicio de Salud Pública del Área VIII. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

**Fecha:** Del 10 al 13 de diciembre de 2018.

## • MÓDULO IX / 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.

**Coordinadora:** Maite San Francisco Rodríguez. Diplomada en Salud Pública. Especialista en Formación.

**Fecha:** Del 17 al 20 de diciembre de 2018.

## • 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. Profesor Titular de Sanidad Animal. Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense de Madrid.

**Fecha:** Del 8 al 11 de enero de 2019.

## • 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 de Higiene y Seguridad Alimentaria. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

**Fecha:** Del 14 al 18 de enero de 2019.

## • MÓDULO XII / 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. Secretario del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.

**Colabora:** CUALTIS.

**Fecha:** Del 21 al 28 de enero de 2019.

## • MÓDULO XIII / 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.

**Fecha:** Del 4 al 7 de febrero de 2019.

## • MÓDULO XIV / 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 11 al 15 de febrero de 2019.



## • MÓDULO XV / 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 18 al 21 de febrero de 2019.

## • MÓDULO XVI / 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. Jefe de Sección de Vigilancia de Riesgos Ambientales. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.  
**Fecha:** Del 25 al 28 de febrero de 2019.

## • MÓDULO XVII / 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, bebidas, leche y derivados, aceite, etc.

**Coordinador:** Lázaro López Jurado. Jefe de Servicio de Programas de Formación de la Escuela Nacional de Sanidad.  
**Fecha:** Del 4 al 7 de marzo de 2019.

## • MÓDULO XVIII / GESTIÓN DE LA EM- PRESA 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 11 al 14 de marzo de 2019.

## • DIRECCIÓN DEL MASTER

- Felipe Vilas Herranz.  
**Ex-Director General de Salud Pública.** Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.  
**Subdirector General de Sanidad Ambiental. Dirección General de Salud Pública.** Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.  
**Presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.**

## • COMITÉ ORGANIZADOR

- Fernando Fúster Lorán.  
**Jefe del Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud.** Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.
- José Luis Iglesias Olmeda.  
**Secretario del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.**
- José María Martínez García.  
**Director Adjunto EMCESA**

## • ASESORES CIENTÍFICOS

- Juan José Badiola Díez  
**Presidente del Consejo General de Colegios Veterinarios de España.**
- Valentín Almansa de Lara  
**Director General de Sanidad de la Producción Agraria.** Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Francisco Jiménez Colmenero  
**Profesor de Investigación.** Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN).
- Milagros Nieto Martínez  
**Subdirectora General de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación del Control Oficial.** Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Rosario Martín de Santos  
**Catedrática de Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria.** Universidad Complutense de Madrid.

## PATROCINADORES



Grupo Beta





*INFORMACIÓN:*

COLEGIO OFICIAL  
DE VETERINARIOS  
DE MADRID

 Telf.: 91 411 20 33

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

 [www.masterenseguridadalimentaria.com](http://www.masterenseguridadalimentaria.com)

*Centros colaboradores*

