



# MÁSTER APPCC y estándares de seguridad alimentaria



ESCUELA SUPERIOR DE  
GESTIÓN DE LA FORMACIÓN  
[www.gestiondelaformacion.com](http://www.gestiondelaformacion.com)



**Universidad  
Europea de Madrid**

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

En un mercado globalizado y cada vez más exigente, las empresas alimentarias deben contar con profesionales altamente capacitados para identificar y controlar eficazmente los riesgos para la seguridad y la calidad de los alimentos.

## PRESENTACIÓN



El **sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)** es un método eficaz e internacionalmente reconocido destinado a identificar de forma sistemática los peligros específicos para la inocuidad de los alimentos. Ello lo convierte en un sistema idóneo para la prevención de riesgos sanitarios en cualquier sector de la cadena alimentaria: desde la huerta/granja hasta que el producto final llega a la mesa del consumidor, pasando por las fases de transformación, envasado y distribución. Disponer de un sistema basado en el APPCC es una obligación legal para las empresas alimentarias.

En la actualidad, muchas empresas optan por dar un paso más allá e implantar, además del APPCC, **estándares internacionales de gestión de la seguridad alimentaria: BRC, IFS, FSSC 22000...** Cada vez más industrias, supermercados y empresas punteras del sector exigen certificaciones en estas normas a sus proveedores y/o distribuidores. Así, estos estándares son una evidencia del compromiso de la empresa con la protección del consumidor y se han convertido en herramientas clave para la competitividad.

Título propio de la



**Universidad  
Europea de Madrid**

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

## Salidas profesionales

- ❖ Responsables y técnicos de calidad en múltiples sectores de la industria alimentaria: cárnico, lácteo, pesquero, hortofrutícola, cereales, bebidas, restauración, comercios...
- ❖ Formadores, consultores y auditores en calidad y seguridad alimentaria.
- ❖ Personal de administraciones públicas con competencias de alimentación y consumo.
- ❖ Asociaciones de consumidores.



## Objetivos del Máster

Los titulados del Máster en APPCC y estándares de seguridad alimentaria estarán capacitados para:

- ❖ Diseñar, implantar y gestionar sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria basados en el Sistema APPCC.
- ❖ Implantar y gestionar las normas BRC, IFS y FSSC 22000 en cualquier empresa del sector alimentario.
- ❖ Realizar auditorías internas y otros procedimientos de verificación y control para comprobar la adecuación de las normas y sistemas de seguridad implantados.
- ❖ Preparar, gestionar y superar con éxito procedimientos de auditoría externa de certificación de las normas implantadas.
- ❖ Integrar los estándares alimentarios con el resto de sistemas de gestión implantados en la empresa (medio ambiente, prevención de riesgos laborales, calidad...).

## METODOLOGÍA

Te ofrecemos un **programa formativo flexible**, adaptado a tus necesidades y disponibilidad.



### CAMPUS ONLINE

El Máster se desarrolla a través de un **Campus Online** donde dispones de **múltiples recursos** para optimizar el proceso de aprendizaje: variedad de contenidos y formatos, actividades interactivas, herramientas de comunicación...



### APOYO Y COLABORACIÓN

Cuentas con el **apoyo permanente de tutores y profesores expertos**. El intercambio de conocimientos y la colaboración con los demás participantes del curso es otro elemento clave de la formación.



### ENFOQUE PROFESIONALIZADOR

Te planteamos **ejercicios prácticos** que simulan las situaciones que deberás afrontar en tu actividad profesional. Para la resolución de estas actividades el curso aporta contenidos especializados y múltiples fuentes de información, además de la orientación y ayuda permanente de los docentes.



## Acceso

Pueden acceder al Máster:

- **Titulados universitarios** procedentes de cualquier ámbito (preferiblemente los relacionados con la salud o la alimentación: farmacia, biología, veterinaria, nutrición, medicina, ingeniería agrícola, TCA, etc.).
- **Profesionales** que acrediten un mínimo de tres años de experiencia en el ámbito de la seguridad alimentaria.

## PROGRAMA



El Máster tiene una duración de **60 créditos ECTS** (*European Credits Transfer System*) y consta de 4 módulos:

### MÓDULOS

#### 1. GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (6 ECTS)

1.1 Fundamentos de calidad y seguridad alimentaria (3 ECTS)

1.2 Herramientas y sistemas de gestión de la seguridad alimentaria en la empresa (3 ECTS)

#### 2. SISTEMA APPCC (24 ECTS)

2.1 Planificación y etapas preliminares del APPCC (8 ECTS)

2.2 Diseño e implantación del sistema APPCC (10 ECTS)

2.3 Verificación y mejora continua del sistema (6 ECTS)

#### 3. ESTÁNDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (24 ECTS)

3.1 Norma BRC (British Retail Consortium) (8 ECTS)

3.2 Norma IFS (International Food Standard) (8 ECTS)

3.3 Normas FSSC 22000 (Foundation for Food Safety Systems Certification) (8 ECTS)

#### 4. PROYECTO FIN DE MÁSTER (6 ECTS)

## Titulación

Los alumnos que superen el programa de formación recibirán el título de **Máster en APPCC y estándares de seguridad alimentaria**, emitido por la Universidad Europea de Madrid.



Laureate International Universities