ESCUELA ALIMENTARIA

MÁSTER EN **CALIDAD** Y **SEGURIDAD** ALIMENTARIA

CONVOCATORIA 2026-2027

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE ÁVILA

UCAV

www.ucavila.es

CONTENIDO DOSSIER

01 Máster Calidad y Seguridad Alimentaria

02 Modalidad, fechas y precios

03 Programa formativo

04 Metodología formativa

05 Primer Trimestre

06 Segundo Trimestre

07 Tercer Trimestre

08 Prácticas de empresa

09 Trabajo Fin de Máster

10 Diploma y certificación

11 Bonificación créditos de Empresa

Calidad y Seguridad Alimentaria

Escuela Europea de Empresa

El **Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria** de la Escuela Alimentaria es la elección perfecta para aquellas personas que deseen desarrollar su máximo potencial dirigiéndose a lo largo del sector alimentario como **Responsables de Calidad, de laboratorio o consultores de normas de Seguridad Alimentaria.**

Es necesario tener un conocimiento básico previo de las ciencias alimentarias, pero no es excluyente el hecho de no disponer de formación de grado universitario.

Trabajaremos de forma transversal todos los conocimientos de las tres áreas fundamentales de la profesión: **Industria Alimentaria, Consultoría y Laboratorio.**



- **1.500 horas de formación con más de 100 horas de casos prácticos**
- **Equipo docente formado por expertos de cada área**
- **Posibilidad de prácticas profesionales en empresas de reconocimiento**
- **Máster enfocado en la empleabilidad y desarrollo profesional inmediato**

El mejor máster en Calidad y Seguridad Alimentaria

Universidad Católica de Ávila

El **Máster** cuenta con el reconocimiento universitario de la **Universidad Católica de Ávila**, siendo este, una doble titulación.

La obtención del diploma universitario está **sujeta a la consecución de los 60 créditos ECTS y la presentación del Trabajo Fin de Máster.**

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE ÁVILA

UCAV

www.ucavila.es

Modalidad, fechas y precio



Modalidad

Online y streaming



Duración

1.500 horas
Septiembre 2026/Junio 2027



Precio

2.500€
***Bonificable**



Horario

Jueves de 18:00 a 20:00

**En la Escuela Europea de Empresas queremos potenciar el talento de los profesionales del sector. Es por ello que facilitamos a las empresas que cursen este máster bonificado por FUNDAE, en función de los créditos disponibles.*

La antigua Fundación Tripartita, actualmente denominada Fundación Estatal para la Formación en el EMPLEO (FUNDAE).

Ayuda a las empresas a incrementar su competitividad y productividad, permitiendo que los trabajadores mejoren sus competencias y destrezas.

***¿Necesitas más información al respecto?** No dudes en contactar con nuestro equipo. Si requieres de nuestros servicios para la Bonificación podemos ayudarte, para ello facturamos el 10% del importe bonificado.*

Programa formativo

PRIMER TRIMESTRE

Asignatura 1

Legislación Alimentaria

Introducción a la normativa en la industria alimentaria.
Sistemas de control y gestión en la industria alimentaria.
Planes generales de higiene y análisis de peligros y puntos críticos de control.
Limpieza y desinfección en la industria alimentaria.

Horas teóricas: *160.* ***Modalidad:*** *Online.* ***Casos prácticos:*** *Sí*

Asignatura 2

Procesos específicos de Legislación Alimentaria

Gestión de alérgenos.
Gestión de proveedores.
Gestión de la inocuidad.
Residuos.

Horas teóricas: *160.* ***Modalidad:*** *Online.* ***Casos prácticos:*** *Sí*

Asignatura 3

Etiquetado Alimentario

Normativa y regulaciones en el etiquetado de alimentos.
Requisitos legales y obligatorios en el etiquetado de alimentos.
Información nutricional y declaraciones de propiedades saludables.
Trazabilidad.

Horas teóricas: *150.* ***Modalidad:*** *Online.* ***Casos prácticos:*** *Sí*

Programa formativo

SEGUNDO TRIMESTRE

Asignatura 4

Gestión de la Calidad

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD MÁS RELEVANTES
ISO 9001.
ISO 14001.
Gestión Lean Manufacturing.

Horas teóricas: *160.* ***Modalidad:*** *Online.* ***Casos prácticos:*** *Sí*

Asignatura 5

Industria Alimentaria y Restauración Colectiva

Industria Origen Animal.
Industria de fermentaciones.
Cuarta gama/Hortofructícola.
Restauración colectiva/HORECA
Nuevas tendencias

Horas teóricas: *160.* ***Modalidad:*** *Online.* ***Casos prácticos:*** *Sí*

Asignatura 6

Normas Internacionales de Seguridad Alimentaria (GFSI)

ISO/FSSC 22000.
IFS/BRCG.
Certificaciones de producto.
Global GAP.
Sistemas de autocontrol específicos para la exportación (SAE).

Horas teóricas: *170.* ***Modalidad:*** *Online.* ***Casos prácticos:*** *Sí*

Programa formativo

TERCER TRIMESTRE

Asignatura 7

Laboratorio

Buenas prácticas de laboratorio y control de la calidad.
Microbiología de los Alimentos.
Microbiología de Aguas.
Análisis Sensorial.
ISO IEC 17025.

Horas teóricas: *170.* ***Modalidad:*** *Online.* ***Casos prácticos:*** *Sí*

Asignatura 8

I+D+i en la Industria Alimentaria

Departamento de I+D+i.
Vida útil y challenge test.
Formulación e ingredientes.
Investigación y salud pública.
Sostenibilidad.

Horas teóricas: *120.* ***Modalidad:*** *Online.* ***Casos prácticos:*** *Sí*

Asignatura 9

Marketing Alimentario, Industria 4.0 e Inteligencia Artificial

Marketing en la Industria Alimentaria.
Comunicación en RRSS.
Industria 4.0.
IA aplicada a la Industria Alimentaria.

Horas teóricas: *100.* ***Modalidad:*** *Online.* ***Casos prácticos:*** *Sí*

Asignatura 10

Trabajo fin de Máster

Líneas de investigación.
Industria Alimentaria.
Certificaciones/Consultoría.
Laboratorio.

Horas teóricas: *150.* ***Modalidad:*** *Online.* ***Casos prácticos:*** *Sí*

Metodología formativa

Formación **100% online**, en las principales áreas de la industria alimentaria.

Puedes consumir la formación a tu ritmo, superando las asignaturas a lo largo de los trimestres.

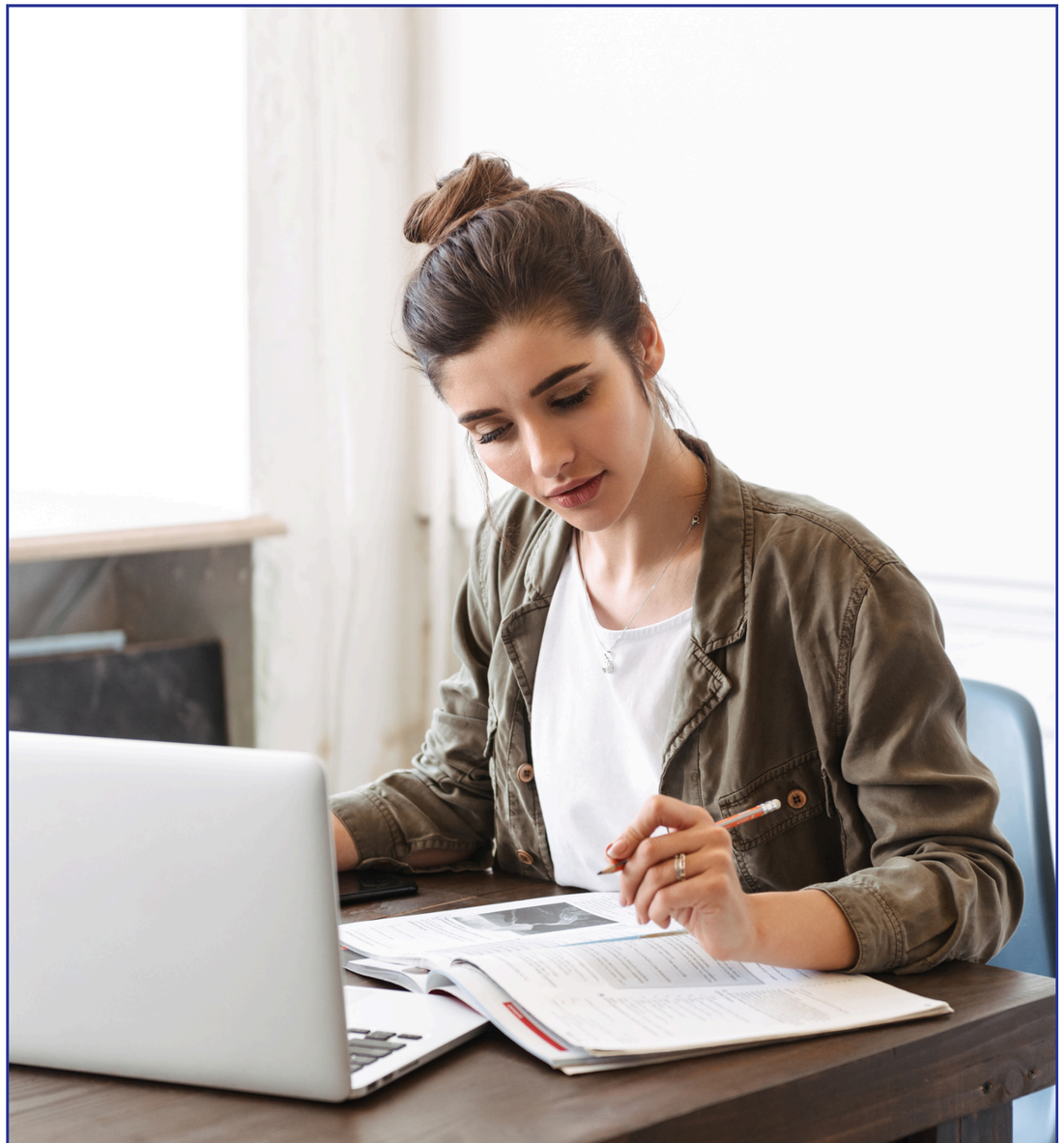
Estamos muy cerca de nuestros alumnos. Os escuchamos y sabemos que la empleabilidad es clave para vuestro desarrollo profesional. Hemos desarrollado el máster más completo del mercado para multiplicar vuestras oportunidades.

Aprovecha la oportunidad de desarrollarte como profesional en alguna de las mejores empresas del sector alimentario.

Online en directo y diferido

1.500 horas

Jueves de 18:00 a 20:00 horas



Metodología formativa

¿El máster tiene horarios?

El máster está creado para que sea completamente compatible con el trabajo y conciliable con la vida personal, por ello, cada alumno podrá ir viendo las clases y estudiando el contenido a su ritmo.

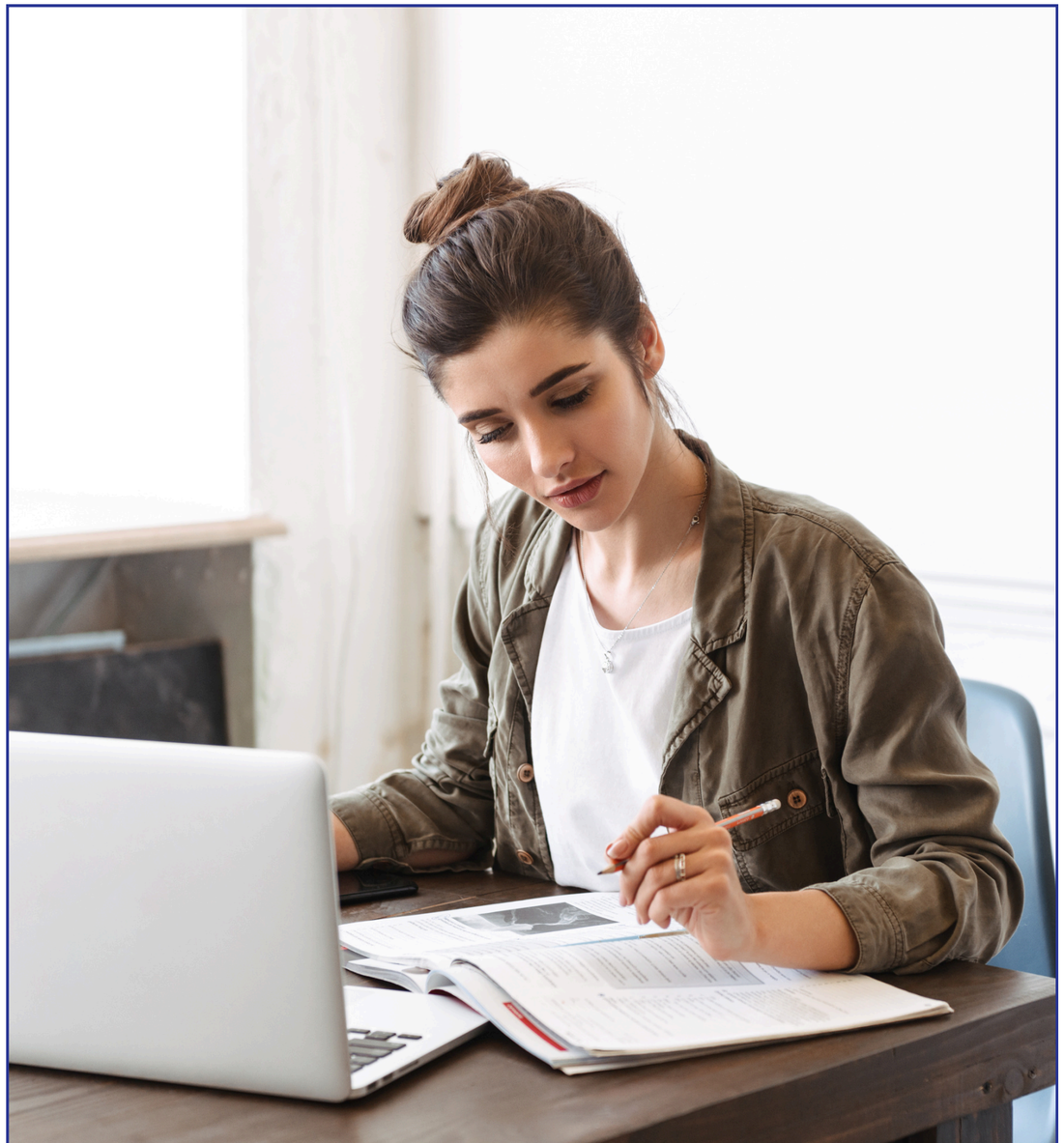
Dos cuestiones importantes son:

- Cada trimestre hay un periodo de exámenes que es importante completar correctamente.
- El alumno debe resolver los casos prácticos obligatorios junto al examen para superar el máster.

Acceso a plataforma

Estudio de las unidades

Resolución práctica y exámen



Metodología formativa

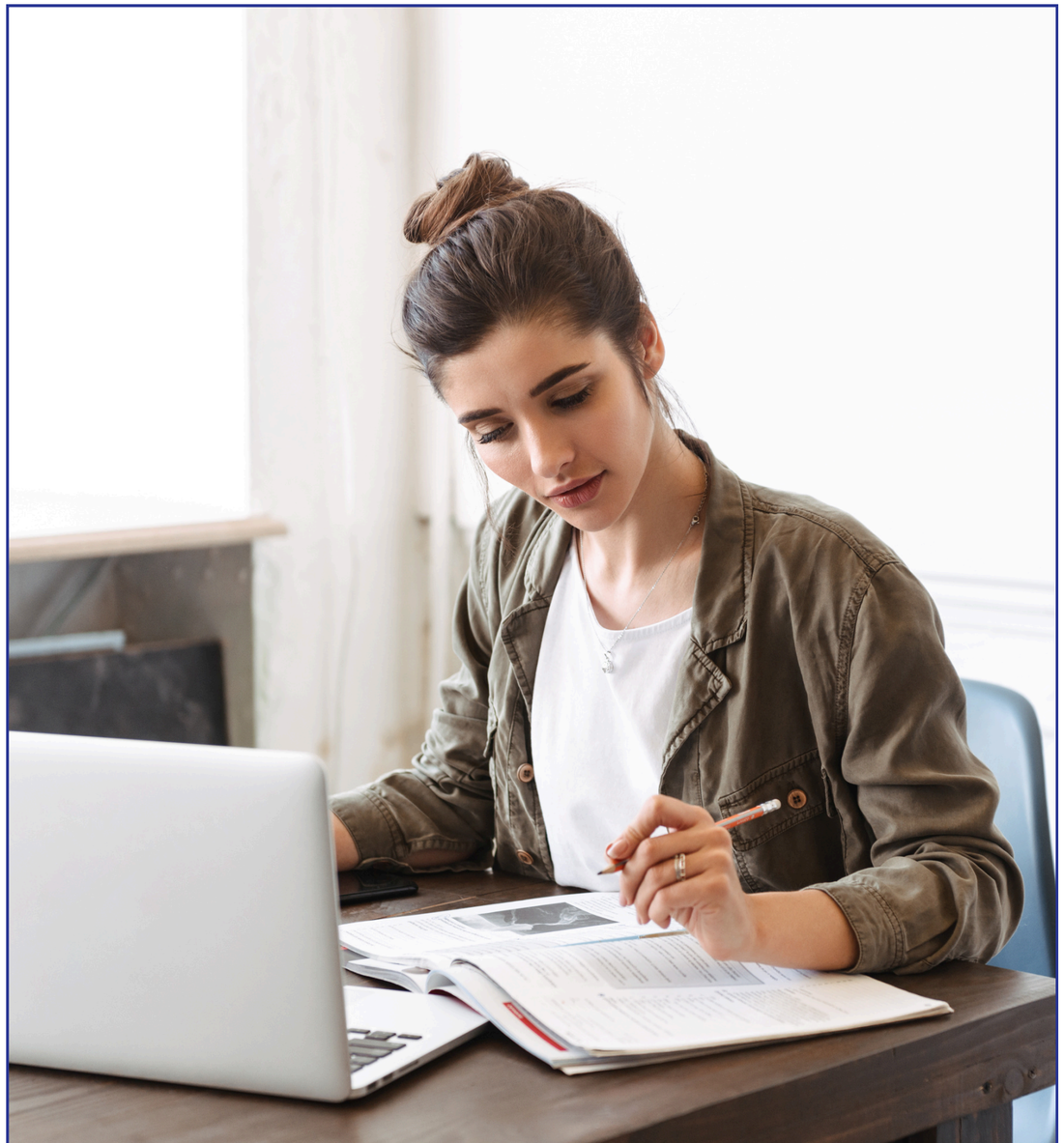
¿Qué contiene cada asignatura?

Cada asignatura de nuestro máster contiene un libro en PDF imprimible o libro en formato físico (bajo pedido), vídeos de las asignaturas explicando el temario, casos prácticos a resolver y examen final.

La asignatura está tutorizada por su experto correspondiente y podrá resolver las dudas en la plataforma.

Cada asignatura, también tiene un calendario de clases en directo donde resolveremos casos reales de industria.

- **Libro desplegable y contenido en plataforma**
- **Vídeos explicativos**
- **Casos prácticos y casos de estudio**



ESCUELA ALIMENTARIA

CONTENIDO Y TUTORES

UCAV
www.ucavila.es

1º Trimestre

ESCUELA ALIMENTARIA

Programación

Primer trimestre

PERIODO: Del 24 de Septiembre de 2026 al 20 de Diciembre de 2026.

METODOLOGÍA DE ESTUDIO RECOMENDADA:

- Durante el periodo de la asignatura, estudiar el contenido de la asignatura, visualizar los vídeos de la plataforma.
- Realizar los casos prácticos durante el estudio del temario.
- Resolución de dudas con el docente experto.
- Asistencia las clases en directo.
- Impartición de clases en directo cada Jueves de 18:00 a 20:00h

PERIODO DE EXÁMENES: 14 al 20 de Diciembre 2026.

PERIODO DE RECUPERACIONES: Junio 2027.

05

Asignatura 1: Legislación Alimentaria
Asignatura 2: Aspectos específicos de la legislación
Asignatura 3: Etiquetado Alimentario



Asignatura 1: Legislación Alimentaria



Tutora: María Luz Gómez Rey
Responsable de Calidad

Contenido de la asignatura

- Introducción a la normativa en la industria alimentaria
- Sistemas de control y gestión en la industria alimentaria
- Planes generales de higiene y análisis de peligros y puntos críticos de control
- Limpieza y desinfección en la industria alimentaria



Asignatura 2: Aspectos específicos de la legislación



Tutora: Andrea Ruiz
Consultora y auditora en Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria.

Contenido de la asignatura

- Gestión de alérgenos en la industria alimentaria
- Gestión de proveedores en la industria alimentaria
- Cultura de la inocuidad y seguridad alimentaria
- Gestión de residuos



Asignatura 3: Etiquetado alimentario



Tutora: Mª Vanesa Magdalena
Experta en política y legislación alimentaria | Food Regulatory Affairs

Entidad colaboradora

FIAB
FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Contenido de la asignatura

- Requisitos legales y obligatorios en el etiquetado de alimentos
- Información nutricional y declaraciones de propiedades saludables
- Etiquetado de alérgenos y advertencias específicas
- Trazabilidad y su relación con el etiquetado alimentario

2º Trimestre

ESCUELA ALIMENTARIA

Programación

Segundo trimestre

PERIODO: Del 12 de Enero de 2027 al 11 de Abril de 2027.

METODOLOGÍA DE ESTUDIO RECOMENDADA:

- Durante el periodo de la asignatura, estudiar el contenido de la asignatura, visualizar los vídeos de la plataforma.
- Realizar los casos prácticos durante el estudio del temario.
- Resolución de dudas con el docente experto.
- Asistencia las clases en directo.
- Impartición de clases en directo cada Jueves de 18:00 a 20:00h

PERIODO DE EXÁMENES: 5 al 11 de Abril 2027.

PERIODO DE RECUPERACIONES: Junio 2027.

06

Asignatura 4: Sistemas de gestión
Asignatura 5: Industria Alimentaria y Restauración Colectiva
Asignatura 6: Normas Internacionales de Seguridad Alimentaria (GFSI)



Asignatura 4: Sistemas de Gestión



Tutora: Ana Belén Ruano
Consultora y auditor de Sistemas de Gestión de Calidad y Gestión ambiental y verificación de memorias de sostenibilidad

Contenido de la asignatura

- Sistema de gestión de calidad ISO 9001
- Sistema de gestión ambiental ISO 14001
- Gestión de Lean Manufacturing



Asignatura 5: Industria Alimentaria Y Restauración Colectiva



Tutor: Manuel Pimienta
Coordinador y responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria

Contenido de la asignatura

- *Industria Origen Animal.*
- *Industria de fermentaciones.*
- *Cuarta gama/Hortofructícola.*
- *Restauración colectiva/HORECA*
- *Nuevas tendencias*



Asignatura 6: Normas Internacionales de Seguridad Alimentaria (GFSI)



Tutora: Verónica Álvarez
Consultora y Auditor de Sistemas de Normas GFSI

Contenido de la asignatura

- Implantación y certificación de Norma IFS V.8
- Implantación y certificación de Norma BRCGS V.9
- Global GAP
- SAE

3º Trimestre

ESCUELA
ALIMENTARIA

Programación

Tercer trimestre

PERIODO: Del 13 de Abril de 2027 al 27 de Junio de 2027.

METODOLOGÍA DE ESTUDIO RECOMENDADA:

- Durante el periodo de la asignatura, leer el contenido de la asignatura, visualizar los vídeos de la plataforma.
- Realizar los casos prácticos durante el estudio del temario.
- Resolución de dudas con el docente experto.
- Asistencia las clases en directo.
- Impartición de clases en directo cada Jueves de 18:00 a 20:00h

PERIODO DE EXÁMENES: 21 al 27 de Junio de 2027.

PERIODO DE RECUPERACIONES: Junio 2027

07

Asignatura 7: Laboratorio alimentario, aguas y medio ambiente
Asignatura 8: Investigación, desarrollo e innovación en la industria alimentaria
Asignatura 9: Marketing alimentario, industria 4.0 e inteligencia artificial



Asignatura 7: Laboratorio alimentario, aguas y medio ambiente



Tutora: Raquel Múrtula
Licienciada en farmacia y especializada en microbiología.

Contenido de la asignatura

- Buenas prácticas de laboratorio y control de calidad
- Microbiología de los alimentos y aguas
- Análisis Sensorial
- Implantación ISO 17025

07



Asignatura 8: Investigación, desarrollo e innovación en la industria



Tutora: Marta González
CEO de Sigma Biotech, Consultora experta en Industria Alimentaria

Contenido de la asignatura

- Departamento de I+D+i
- Vida útil y challenge test
- Formulación e ingredientes
- Investigación y Salud Pública
- Sostenibilidad



Asignatura 9: Marketing en la Industria Alimentaria



Tutor: Rubén Parrilla
Director de Desarrollo de Negocios e Inteligencia de Mercado en ALNUT

Contenido de la asignatura

- Marketing en la Industria Alimentaria
- Comunicación en Redes Sociales
- Industria 4.0
- IA aplicada a la Industria Alimentaria

07

ESCUELA ALIMENTARIA

Prácticas, TFM, diploma y bonificación

UCAV

www.ucavila.es

Prácticas de empresa

No son obligatorias. Solo recomendamos hacer prácticas a aquellos compañeros que estén en situación de desempleo, para evitar conflictos con el régimen laboral.

El 19 de Octubre de 2026 se abrirá el periodo de prácticas para todos los inscritos al máster, en el que si estáis interesados debéis inscribiros.

El periodo de prácticas es desde Octubre 2026 hasta Septiembre 2027.

Como requisito de calidad interno, exigimos que se os remunere a menos que el alumno esté dispuesto a aceptar hacer prácticas sin remuneración.

En caso de que hagáis las prácticas remuneradas a jornada completa, solemos exigir que os remunere con el 80% del IPREM En ese caso, podéis hacerlas hasta de 6 meses.

En caso de que se os pague menos, la duración no podrá superar los 4 meses y en caso de que no sean remuneradas, los 2 meses.

Prácticas de empresa

La gestión de prácticas tiene una complejidad importante, intentamos ser rápidos pero la gestión incluso nos exige hacer una comunicación a nuestra comunidad autónoma, por lo que, desde que nos proponéis una empresa hasta que se cierra convenio y se inicia el periodo pueden pasar unos 45 días.

Respecto al comienzo de prácticas, la Escuela Alimentaria, desde Octubre empieza a negociar con empresas de la zona, recopilando todas las opciones posibles, y tratando que sea a una distancia prudente del lugar de residencia, incluso que no requiera desplazamiento de más de 20km preferiblemente.

Entonces imaginemos un caso:

María solicita prácticas, desde Octubre buscamos las empresas de su zona y van saliendo alguna interesante, vamos contactándole y te comentamos la oportunidad, si está interesada, cuando tenga disponibilidad la industria fijamos fecha de inicio, firmamos convenio, seguro de alumnado y el tiempo estipulado.

Trabajo Fin de Máster

Para obtener la **doble titulación** con la Universidad Católica de Ávila es necesario regirnos a la Normativa Académica de Estudios de Posgrado Universitarios. El alumno debe cursar y aprobar todos los créditos además del TFM.

El trabajo fin de Máster será coordinado y evaluado desde Escuela Alimentaria, siendo necesario la exposición del trabajo de forma online telepresencia (en videoconferencia), la cual se llevará a cabo el día **12 de Julio de 2027.**

Las líneas de investigación saldrán publicadas en la plataforma el próximo 19 de Octubre, cada alumno deberá solicitar la línea interesada y será por orden de preferencia, en coordinación con el tutor del trabajo, como se asignará el mismo.

Diploma y certificación

Tras la superación de las asignaturas, los alumnos recibirán: **Diploma** Título de la Escuela Europea de Empresa y Escuela Alimentaria, así como el **Diploma** Título propio de la Universidad Católica de Ávila*.

Además, la Escuela Alimentaria enviará por correo electrónico el certificado de notas del alumno donde se define la nota teórica y práctica de cada asignatura, así como el Trabajo Fin de Máster, si se ha presentado.

Al finalizar el máster, el 8 de Julio de 2027 se celebrará el Acto de **Graduación** Online del curso académico 2026-2027.

El alumno tendrá acceso al contenido hasta Septiembre de 2027, pudiendo descargar los libros, contenido en PDF, diapositivas y audios, no siendo posible acceder a la descarga del contenido en vídeo.

Todo el material está sujeto a Copyright y derechos de autor de la Escuela Europea de Empresa y sus correspondientes co-autores. El contenido es privado y no reproducible.

*Para obtener el diploma de la Universidad Católica de ÁVILA es necesario el abono de la **tasa** correspondiente previamente.

Bonificación de la acción formativa

Número de cuenta: ES66 2100 3747 8322 0020 6897 (Caixa Bank)
Titular: Do TRAINING 4 FUTURE, SL (ESCUELA EUROPEA DE EMPRESA)

Todas las empresas tienen créditos para la formación de sus trabajadores. Estos créditos FUNDAE pueden ser usados para bonificar la formación ‘‘sin que cueste dinero a la empresa’’, pero para ello, debe seguirse el procedimiento que se detalla a continuación.

Esta formación es bonificarle al 100%, las características de la bonificación son las siguientes:

Como el máster se gestiona en dos anualidades (2026 y 2027) debe bonificarse la parte correspondiente a cada año.

La gestión de bonificación la podéis realizar tanto desde vuestra empresa cómo, si lo preferís, la podemos realizar nosotros (conlleva un gasto adicional que es también bonificable, exceptuando el 21% de IVA de ese 10% adicional, que al no ser FORMACIÓN, conlleva un IVA correspondiente)

Para que FUNDAE admita la bonificación, es fundamental que en el periodo de matriculación se complete la formación en más de un **70%, es decir, es fundamental ir haciendo un seguimiento del máster semanalmente**.

Bonificación de la acción formativa

Número de cuenta: ES66 2100 3747 8322 0020 6897 (Caixa Bank)
Titular: Do TRAINING 4 FUTURE, SL (ESCUELA EUROPEA DE EMPRESA)

OPCIÓN A) Gestión de la Bonificación por VUESTRA PARTE: Comprar por la web o por transferencia, eligiendo la OPCIÓN EMPRESA

Informar que la **gestión es llevada por otra empresa**; y enviar justificante de pago incluyendo nombre y apellidos + concepto: MASTERIDI

Precio estándar : 2500€ (100% bonificable), si se va a bonificar, abonar por transferencia solo 1250 € correspondientes a este 2026.

Para poder hacer la inscripción al curso necesitaríamos los siguientes datos:

- **DNI, NOMBRE, APELLIDOS, MAIL de la alumn@**
- **Fecha de inicio y fin del curso que indicaréis en el comunicado a FUNDAE (os la confirmaremos también)**
- **Nº ACCIÓN Y Nº DE GRUPO que habéis comunicado en FUNDAE**

Al tratarse de un curso bonificado, hacemos un seguimiento para ver el proceso de aprendizaje del alumno/a, por lo que también necesitaríamos un correo para enviar ese informe.

Bonificación de la acción formativa

Número de cuenta: ES66 2100 3747 8322 0020 6897 (Caixa Bank)
Titular: Do TRAINING 4 FUTURE, SL (ESCUELA EUROPEA DE EMPRESA)

OPCIÓN B) Gestión de la Bonificación por parte de ESCUELA EUROPEA DE EMPRESA:
Comprar por la web o por transferencia, eligiendo la OPCIÓN Gestión FUNDAE:

La gestión FUNDAE lleva una comisión implícita del 10% más el IVA de esa gestión.

Precio gestión FUNDAE por nosotros: 2500€ +250 € (10% gestión) + IVA (52,50€): **2802,50€** Bonificable 2750,0 €, (IVA correspondiente 52€, que no se puede bonificar. Esto quiere decir que FUNDAE bonificará (devolverá) todo el dinero exceptuando esos 52€).

Para poder iniciar con los trámites de gestión de bonificación, necesitamos cumplimentados los documentos que adjuntamos a continuación y que son:

- **Adhesión a Encomienda:** documento a través del cual nos encargan formalmente ante FUNDAE el inicio de los trámites. (Descarga aquí)
- **Comunicación de Inicio - DATOS EMPRESA:** en este caso, solo tendríais que cumplimentar las celdas marcadas en amarillo. El contacto que se pide aquí puede ser el propio alumno/a o un supervisor/a. Este contacto nos servirá para enviar el seguimiento que realicemos del porcentaje de realización del alumno/a inscrito en el curso.(Descarga aquí)
- **Alumnos:** cumplimentado con la información correspondiente a cada una de las personas que va a realizar la acción formativa. (Descarga aquí)

Los archivos anteriores se deben DESCARGAR, CUMPLIMENTAR Y ENVIAR ADJUNTOS- No es posible rellenarlos en línea

Proceso de matriculación

Una vez tengamos los datos de la compra, tramitamos internamente el alta del alumno.

La matriculación oficial en la plataforma se realizará en Septiembre.

RECORDATORIO:

AQUELLOS ALUMNOS BONIFICADOS TENDRÁN QUE ESTAR SUJETOS A LOS PLAZOS MARCADOS POR LA BONIFICACIÓN PARA EL SEGUIMIENTO DEL MÁSTER, SIN POSIBILIDAD DE AMPLIACIÓN.

1º TRIMESTRE: 24 DE SEPTIEMBRE - 20 DE DICIEMBRE 2026

2º Y 3º TRIMESTRE: 12 ENERO - 27 DE JUNIO 2027

Lafuente group

BARBERÁ SNACKS

PicoBello Fruits S.L.

MASCATO

Bio Sabor

AMAR Cocedero de Marisco

GRUPO CÁRNICO DACRISA S.L.

Panalia® Your premium bread

europastry

EMPRESAS QUE HAN REALIZADO NUESTRO MÁSTER

+1.200
Personas Formadas

#30
Ediciones Celebradas de nuestros cursos, desde Octubre 2020

98%
De satisfacción del alumnado

E ESCUELA ALIMENTARIA



¿Dónde trabajan nuestros alumnos?

ESCUELA ALIMENTARIA

BORDAS
Desde 1922

LaCUEVA
Ð 1900
/ Cocinamos días perfectos /

DCOOP
Tierras con Alma

UNITED CAKES
BOMBON BOSS
& SANDWICHES

ADM®

ESCUELA
ALIMENTARIA

escuelaalimentaria.com