



Instituto  
Europeo  
de Posgrado

# Máster Online

## Gestión de Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria

HUB DE APRENDIZAJE:

**ODS**Leaders



**IEP: Nº 1 DEL  
MUNDO EN  
EMPLEABILIDAD  
Y CALIDAD DEL  
PROFESORADO**

# ÍNDICE

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Presentación de la Escuela | 1 |
| Red SUMMA                  | 2 |
| Carta del Director         | 3 |

## Máster en Gestión de Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Justificación                         | 4  |
| Objetivo General                      | 5  |
| Objetivos Específicos                 | 5  |
| A quién va dirigido                   | 5  |
| Salidas Profesionales                 | 6  |
| Modelo de Aprendizaje                 | 7  |
| Plan de Estudios                      | 8  |
| Certificación de Harvard ManageMentor | 14 |
| ¿Por qué elegir este Máster en línea? | 16 |
| Metodología                           | 17 |
| Proceso de Admisión                   | 18 |
| Información General                   | 18 |
| Ayudas al estudio / Becas             | 18 |
| Financiación                          | 18 |

|                     |    |
|---------------------|----|
| Reconocimientos     | 19 |
| Partners Académicos | 19 |
| Acreditaciones      | 19 |

## PRESENTACIÓN DE LA ESCUELA

El Instituto Europeo de Posgrado es una **innovadora Escuela de Negocios 100% online**, que imparte MBA y programas Máster, y formación a empresas.

Nuestro objetivo es darte la facilidad y flexibilidad que necesitas para conciliar tus estudios con tu vida personal y laboral desde cualquier lugar, dando un impulso a tu vida tras estudiar en IEP.

Al estudiar tu posgrado en IEP, tendrás la oportunidad de obtener una titulación oficial, así como un título europeo, ambos respaldados por nuestro prestigio y reconocimiento internacional. Estas titulaciones ofrecen a profesionales de diversos sectores una formación de alto nivel, permitiéndoles adquirir las competencias y habilidades clave para su desarrollo profesional en entornos empresariales. Además, te preparará para un desempeño eficaz en responsabilidades directivas dentro de cualquier organización, garantizando una sólida preparación para enfrentar los retos del mundo corporativo.



**Instituto  
Europeo  
de Posgrado**



## RED SUMMA

IEP es miembro fundador de **Red Summa Education, una alianza internacional** de instituciones con una sólida trayectoria de más de 15 años de experiencia en el sector.

Nos especializamos en proporcionar educación totalmente en línea, reuniendo a instituciones líderes en educación superior en España, Estados Unidos y Latinoamérica.

- 🚩 Presencia en **5 países**
- 🚩 **+120.000 alumnos**
- 🚩 Alumnos de **80 nacionalidades** diferentes
- 🚩 Formación **100% online**
- 🚩 **+100 programas** de grado y posgrado



## CARTA DEL DIRECTOR

Adaptar nuestras agendas a rígidos horarios, o desplazarnos hasta unas instalaciones que con frecuencia se encuentran alejadas de nuestro lugar de trabajo, es cada vez más difícil para muchos profesionales, que sin embargo no quieren dejar de aprender, ni renunciar a una formación de la máxima calidad; ésta es la razón de ser del Instituto Europeo de Posgrado; la Escuela de Negocios en Internet.

Los avances en los medios de comunicación han permitido que la distancia entre ir a clase, o asistir a la misma a través del ordenador, haya desaparecido casi en su totalidad. La posibilidad del uso de vídeos explicativos que se pueden ver las veces que sea necesario; el uso de foros y chats para discutir casos prácticos, o la utilización de las redes sociales como forma de crear una comunidad de estudiantes, permite que los estudiantes de los programas online puedan acceder a los mejores materiales, sin necesidad de desplazarse de sus lugares de trabajo o residencia.

Pero no todo es tecnología. Lo más importante del Instituto Europeo de Posgrado son las personas. Tutores Académicos que te acompañarán durante todo tu proceso formativo, para que no estés solo en ningún momento. Profesores expertos en sus materias, que resolverán todas tus dudas, y te proporcionarán los mejores materiales para tu aprendizaje. Y compañeros, con los que podrás interactuar y trabajar en grupo, para que tu experiencia sea lo más enriquecedora posible.

Desde el año 2009, más de 130.000 estudiantes de 80 nacionalidades diferentes han cursado alguno de nuestros programas. A través de este folleto, queremos abrirte las puertas de nuestra escuela, para que nos conozcas, no sólo a través de nuestras palabras, sino de sus testimonios.

Recibe un cordial saludo, y espero poder darte la bienvenida en alguno de nuestros programas en próximas convocatorias.

Bienvenido a la formación a medida de tus necesidades.



**Carlos Pérez Castro**

Director del Instituto Europeo de Posgrado

## JUSTIFICACIÓN

# La calidad, higiene y seguridad alimentaria son temas de vital importancia en la sociedad actual.

La población mundial está cada vez más preocupada por la salud y el bienestar, y una alimentación segura y saludable juega un papel fundamental en ello. A medida que aumenta la demanda de alimentos a nivel global, también se incrementan los desafíos en cuanto a la producción, manipulación, distribución y consumo de alimentos seguros.

La calidad alimentaria es esencial para garantizar que los alimentos que llegan a nuestra mesa cumplan con los estándares adecuados. Esto implica asegurar que los productos alimentarios sean frescos, nutritivos y libres de contaminantes perjudiciales para la salud. La calidad de los alimentos también tiene un impacto en el sabor, la apariencia y la textura, lo que influye en la satisfacción del consumidor y su experiencia gastronómica.

Además, la higiene alimentaria es crucial para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. La falta de higiene en la producción, manipulación y almacenamiento de alimentos puede dar lugar a la proliferación de bacterias, virus, parásitos y otros patógenos que causan enfermedades como intoxicaciones alimentarias, infecciones gastrointestinales y brotes epidémicos. Garantizar prácticas adecuadas de higiene alimentaria, desde la granja hasta la mesa, es fundamental para proteger la salud de los consumidores y prevenir enfermedades relacionadas con los alimentos.

Asimismo, la seguridad alimentaria abarca la prevención y gestión de riesgos en toda la cadena alimentaria. Esto implica identificar y controlar los peligros potenciales que podrían afectar la calidad y seguridad de los alimentos, como la contaminación química, la presencia de alérgenos, la adulteración de alimentos y la resistencia antimicrobiana. La seguridad alimentaria también se relaciona con la trazabilidad, es decir, la capacidad de rastrear el origen y el recorrido de los alimentos a lo largo de la cadena de suministro, lo que permite una respuesta más rápida y efectiva ante cualquier problema que pueda surgir.

## MODELO EDUCATIVO INNOVADOR: EDUEx

En el corazón de nuestro máster se encuentra el modelo **educativo EDUex**, una metodología revolucionaria que integra tecnologías avanzadas y pedagogías de vanguardia para garantizar que cada estudiante no solo adquiera conocimientos fundamentales, sino que también desarrolle habilidades críticas aplicables al ámbito empresarial digital.

Este Máster en Gestión de Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria es un programa innovador para pioneros del desarrollo sostenible que te sumergirá en el **HUB de Aprendizaje ODSleaders**, un ecosistema dinámico y multidisciplinario diseñado para fomentar la innovación, la colaboración y el desarrollo continuo de competencias.



## OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el **Máster en Gestión de Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria**, el alumno integrará los principios de higiene y calidad alimentaria.

Esto incluirá establecer regulaciones estrictas en la producción, conservación, envasado y etiquetado de los alimentos, mejorando la seguridad de los productos mediante la implementación de los principios de calidad e higiene, técnicas especializadas de detección de agentes microbianos, métodos de conservación de los alimentos y el cumplimiento de los requisitos generales de la legislación alimentaria. La finalidad es establecer controles que garanticen la calidad superior de los productos, mejorar la eficiencia energética en los procesos de producción, asegurar la inocuidad, y brindar satisfacción a distribuidores y consumidores.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

El **Máster en Gestión de Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria** tiene por objetivos específicos:

- Formar profesionales altamente capacitados en los diversos aspectos relacionados con la calidad, higiene y seguridad en la industria alimentaria.
- Proporcionar un **conocimiento sólido y especializado en áreas fundamentales** para garantizar la seguridad alimentaria y la excelencia en la calidad de los productos.
- Capacitar en la **identificación y gestión de riesgos alimentarios**, como los microbiológicos, toxicológicos y químicos, así como en el establecimiento de medidas preventivas para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- **Comprender la legislación alimentaria, las normas de calidad y los organismos reguladores**, para asegurar el cumplimiento normativo y legal en la producción y distribución de alimentos.
- **Desarrollar habilidades en la gestión de la cadena de suministro alimentaria**, incluyendo la implementación de sistemas de trazabilidad efectivos y el control de la calidad a lo largo de toda la cadena.
- **Mantener un control riguroso sobre los productos alimentarios**, desde su origen hasta su llegada al consumidor final, brindando confianza y seguridad a los clientes.
- Obtener las herramientas necesarias **para implementar sistemas de gestión de la calidad** reconocidos internacionalmente, como **ISO 9001**, así como normas específicas del sector alimentario, como **ISO 22000**. Estos sistemas fomentan una mejora continua, eficiencia y competitividad en las organizaciones alimentarias.

## A QUIÉN VA DIRIGIDO

- **Estudiantes que hayan culminado recientemente sus estudios de grado** en diferentes áreas de conocimiento y que estén interesados en adquirir las competencias requeridas en calidad, higiene y seguridad alimentaria, con el fin especializarse en el campo de la calidad e inocuidad alimentaria.
- **Profesionales de cualquier área** que con una experiencia mínima en su sector empresarial quieran adquirir conocimientos estratégicos y técnicos en calidad, higiene y seguridad alimentaria para promocionar en su carrera profesional o que busquen una reconversión laboral hacia la industria alimentaria.

## SALIDAS PROFESIONALES

### Denominación:

Experto en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria

### Función principal:

Gestionar satisfactoriamente los ciclos de vida de un proyecto desde perspectivas legales, financieras, de calidad y de gestión de las tareas en el tiempo. Podrá ser gerente, director, mando intermedio, u optar a multitud de puestos en el mercado.

- **Responsable de Calidad Alimentaria:** Garantiza el cumplimiento de estándares y normativas de calidad en empresas alimentarias, implementa sistemas de gestión de calidad y lidera programas de mejora continua.
- **Inspector de Seguridad Alimentaria:** Verifica el cumplimiento de estándares y regulaciones de seguridad alimentaria mediante inspecciones y auditorías en empresas alimentarias, asegurando la inocuidad de los alimentos.
- **Consultor en Calidad Alimentaria:** Brinda servicios de consultoría en calidad, higiene y seguridad alimentaria, ayudando a empresas a implementar sistemas de gestión de calidad y cumplir con estándares y normativas vigentes.
- **Auditor de Seguridad Alimentaria:** Realiza auditorías internas o externas en empresas para evaluar su conformidad con estándares y normativas de calidad y seguridad alimentaria, emitiendo informes y recomendando acciones correctivas.
- **Gerente de Control de Calidad:** Supervisa y coordina actividades relacionadas con la calidad, higiene y seguridad alimentaria en empresas, estableciendo políticas y procedimientos para asegurar la calidad de los productos y la satisfacción del cliente.
- **Investigador en Calidad Alimentaria:** Realiza estudios científicos para mejorar la calidad, seguridad y características nutricionales de los alimentos en instituciones de investigación y desarrollo, contribuyendo al avance del conocimiento en el campo de la calidad alimentaria.
- **Gerente de Cumplimiento Normativo:** Se encarga del cumplimiento normativo y legal en empresas alimentarias, supervisando la implementación de políticas y procedimientos para cumplir con regulaciones y estándares establecidos.
- **Docencia e Investigación Académica:** Trabaja como profesor o investigador en instituciones educativas, compartiendo conocimientos, contribuyendo a la investigación en calidad alimentaria y formando nuevos profesionales en el campo.

## MODELO DE APRENDIZAJE



EDUex es un modelo de educación revolucionario enfocado en el desarrollo integral de los estudiantes. Nuestros innovadores programas están diseñados para inspirarte desde el primer día, culminando en un perfil de egreso que te impulsará hacia el éxito en tu campo de interés.



No tenemos Facultades, tenemos **HUBs de aprendizaje**.



Combinamos educación de calidad con **programas de última generación**.



Nuestros profesores son **profesionales en activo** con experiencia en su área.



Contamos **con pedagogías activas** que mejoran tu experiencia.



Te ofrecemos **acompañamiento personalizado** acorde a tu perfil y necesidades.

## HUBS de Aprendizaje

Nuestros HUBs de Aprendizaje son conjuntos de programas organizados por áreas temáticas multidisciplinares que integran conocimientos y prácticas. Su objetivo es desarrollar profesionales completos, dotados de las habilidades y competencias demandadas por el mercado laboral.



## PLAN DE ESTUDIOS<sup>1</sup>

<sup>1</sup>La Institución se reserva el derecho a realizar modificaciones en el Programa para su mejora y actualización.

### I.- Fundamentos de la calidad e higiene alimentaria (6 ECTS)

Esta asignatura proporciona una introducción a los conceptos básicos de la calidad e higiene alimentaria, con el propósito de conocer los requisitos y procedimientos de calidad, así como las medidas higiénicas a adoptar para garantizar la seguridad alimentaria.

#### Contenidos:

1. Los alimentos
2. Contaminación de los alimentos y enfermedades alimentarias
3. La calidad de los alimentos
4. Higiene en la manipulación alimentaria
5. Higiene y toxicología alimentarias
6. La gestión de la calidad en el sector alimentario

### II.- Microbiología de los alimentos (6 ECTS)

Esta asignatura se enfoca en la microbiología de los alimentos, incluyendo la identificación de microorganismos, su crecimiento y su papel en la seguridad y calidad de los alimentos.

#### Contenidos:

1. Fundamentos de microbiología de los alimentos
2. Tipos y clasificación de los microorganismos
3. Riesgo y seguridad en microbiología
4. Desarrollo microbiano y alteración de los alimentos
5. Criterios microbiológicos y marcadores sanitarios
6. Detección de contaminación microbiana

### III.- Toxicología alimentaria (6 ECTS)

Esta asignatura proporcionará a los estudiantes una comprensión de los principales riesgos toxicológicos asociados con los alimentos, incluyendo los contaminantes físicos, químicos y biológicos.

#### Contenidos:

1. Contaminantes físicos
2. Contaminantes químicos
3. Conservación de los alimentos
4. Enfermedades alimentarias
5. Alergias, intolerancias e intoxicaciones alimentarias
6. Riesgos e inocuidad alimentaria

### IV.- Seguridad alimentaria y gestión de riesgos (6 ECTS)

Esta asignatura se enfoca en la seguridad alimentaria, definir en qué consiste y qué factores influyen en la seguridad alimentaria, así como conocer los riesgos alimentarios y el proceso seguido en su evaluación.

#### Contenidos:

1. Definiciones y evolución de la seguridad alimentaria
2. Factores que influyen en la seguridad alimentaria
3. Introducción al análisis de riesgos alimentarios:

4. Evaluación de riesgos alimentarios (ERA) 4. El proceso de la evaluación de riesgos alimentarios (ERA)
  5. Grupos de riesgo
  6. Riesgos alimentarios emergentes
- 

## V.- Legislación alimentaria y normas de calidad y organismos (6 ECTS)

La asignatura analiza la normativa en materia de seguridad alimentaria que se aplica en el sector agroalimentario y los organismos y autoridades principales implicados en ella a nivel europeo y nacional.

### Contenidos:

1. Fundamentos de la legislación alimentaria
  2. Legislación genérica para todas las empresas alimentarias
  3. Redes de alerta alimentaria comunitaria, nacional e internacional
  4. Aditivos y otras sustancias de uso alimentario
  5. Prevención del fraude en la industria alimentaria
  6. Control oficial de los alimentos. Organización de los controles oficiales
- 

## VI.- Trazabilidad y control de la cadena de suministro (6 ECTS)

Esta asignatura se enfoca en la trazabilidad y el control de la cadena de suministro en la industria alimentaria, incluyendo las técnicas para la identificación y seguimiento de los productos alimentarios desde su origen hasta el consumidor, y el aprovechamiento de las nuevas tecnologías.

### Contenidos:

1. La trazabilidad alimentaria
  2. Regulación sobre trazabilidad alimentaria
  3. Sistemas de trazabilidad alimentaria
  4. Implantación de un sistema de trazabilidad alimentaria
  5. Control de la cadena de suministro en la industria alimentaria
  6. Las nuevas tecnologías en la gestión de la cadena de suministro
- 

## VII.- Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC/HACCP) (6 ECTS)

Esta asignatura se enfoca en el análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC/HACCP) en la industria alimentaria, como sistema para garantizar la seguridad alimentaria. Contempla la identificación y análisis de los peligros alimentarios, el establecimiento de puntos críticos de control, la vigilancia de estos, así como la realización de las acciones correctivas pertinentes.

### Contenidos:

1. Definiciones y justificación de un sistema de APPCC/HACCP
2. Requisitos previos de higiene y trazabilidad
3. Etapas previas a un análisis de peligros y puntos críticos de control
4. Principios de un sistema APPCC/HACCP (I)
5. Principios de un sistema APPCC/HACCP (II)
6. Implementación de un sistema de APPCC/HACCP

---

## VIII.- Técnicas de análisis y control alimentario (6 ECTS)

Esta asignatura se enfoca en las técnicas de muestreo y análisis de alimentos, incluyendo la selección de muestras y la aplicación de técnicas de análisis químico y microbiológico.

### Contenidos:

1. Técnicas básicas de análisis y control de alimentos
  2. Técnicas para la determinación de la vida útil de un alimento
  3. Conservación de alimentos
  4. Técnicas microbiológicas avanzadas
  5. Métodos para el análisis y control de alimentos
  6. Introducción a la quimiometría y sensometría
- 

## IX.- Sistemas de gestión de la calidad alimentaria (ISO 9001) y Calidad Total (TQM) (6 ECTS)

Esta asignatura se enfoca en la ordenación y gestión en las empresas para garantizar la calidad de sus productos y servicios, incluyendo los principios y requisitos de la norma ISO 9001 para la gestión de la calidad, y su particularización en la industria alimentaria.

### Contenidos:

1. Gestión de la calidad total
  2. La mejora continua
  3. Gestión por procesos
  4. Mejora de los procesos
  5. Sistema de gestión de la calidad ISO 9001
  6. Normas y herramientas para el desarrollo de un sistema de gestión de la calidad
- 

## X.- Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (ISO 22000) (6 ECTS)

### Contenidos:

1. Fundamentos de la norma ISO 22000
  2. Desarrollo e implantación de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA)
  3. Auditorías de un sistema de gestión
  4. Auditorías y certificación de un SGIA conforme a la norma ISO 22000
  5. El esquema FSSC 22000
  6. Requisitos adicionales de la norma FSSC 22000
- 

## XI.- Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000 (convenio con Bureau Veritas) (6 ECTS)

1. Fundamentos de la norma ISO 22000
  - Evolución de la Norma ISO 22000, Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
  - Contexto de la organización y Liderazgo de un SGIA
  - Planificación del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, SGIA
  - Gestión de los Recursos – Apoyo del SGIA
  - Requisitos para la Realización de Productos Inocuos – Operación
  - Evaluación del Desempeño y Mejora del SGIA

**2. Auditorías según ISO 22000**

- Principales Aspectos que Reúnen las Auditorías de un SGIA
- Normalización Internacional y Seguridad Industrial
- Perfil de un Auditor de un SGIA
- Planificación y Preparación de una Auditoría a un SGIA
- Etapas del Proceso de Auditoría a un SGIA
- Elaboración del Informe de Auditoría de un SGIA

---

## **XII.- Otros Sistemas de Gestión y Control en la Industria Alimentaria: IFS, BRC y GLOBALGAP (6 ECTS)**

Esta asignatura está dedicada a otras normas vigentes relacionadas con la seguridad alimentaria, como el protocolo IFS destinado a ayudar a los proveedores a que suministren productos seguros conforme a las especificaciones y a la legislación vigente, la norma BRC, estándar de origen británico creado para facilitar que los distribuidores minoristas garanticen la calidad y seguridad de los alimentos a los consumidores, y GLOBAL G.A.P., que corresponde a una certificación que garantiza la seguridad de los productos agrícolas.

**Contenidos:**

1. Sistema de gestión y seguridad alimentaria según IFS Food y BRCGS Food
2. Proceso productivo según IFS Food y BRCGS Food
3. Gestión del producto no conforme y mejora según IFS Food y BRCGS Food
4. Proceso de certificación según IFS Food y BRCGS Food
5. Norma GLOBALG.A.P
6. Norma ISO/IEC 17025: Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración

---

## **XIII.- Gestión ambiental y sostenibilidad en la industria alimentaria (6 ECTS)**

Esta asignatura se enfoca en la gestión ambiental y la sostenibilidad en la industria alimentaria, incluyendo los principios de la gestión ambiental, la evaluación del impacto ambiental y la aplicación de técnicas de sostenibilidad en la industria alimentaria.

**Contenidos:**

1. Gestión ambiental: ISO 14001
2. Análisis y calidad de las aguas
3. Tratamiento y depuración de aguas residuales
4. Gestión de residuos en la industria alimentaria
5. Sostenibilidad alimentaria
6. Propuestas para un sistema alimentario sostenible

---

## **XIV.- Comunicación y marketing de la calidad alimentaria (6 ECTS)**

Esta asignatura proporcionará a los estudiantes una comprensión de la comunicación y el marketing de la calidad alimentaria, incluyendo la identificación de las estrategias de comunicación y marketing en la industria alimentaria.

**Contenidos:**

1. Comunicación corporativa y gestión reputacional
2. Relación con la opinión pública
3. Medios de comunicación

4. Estrategias de comunicación, educación y políticas de seguridad alimentaria
  5. Safeconsume: la seguridad alimentaria a través del cambio de hábitos en el consumidor
  6. Gestión y comunicación de crisis en el sector alimentario
- 

#### **XIV.- Proyecto Fin de Programa (8 ECTS)**

El Trabajo fin de Máster es el último paso para obtener el título del programa formativo. Consiste en la realización de un trabajo académico en el que se apliquen o desarrollen conocimientos adquiridos a lo largo del programa formativo. Este trabajo deberá contemplar la aplicación de competencias generales asociadas al programa.

## CERTIFICACIONES

Respalda tu formación con **certificaciones reconocidas** que acreditan tus habilidades.



### Certificación Microsoft Word (Microsoft 365 Apps) de Microsoft

- Curso de preparación opcional: Microsoft Word (Microsoft 365 Apps)
- Gratuito
- Incluye examen de Certificación

Domina la creación y edición de documentos con la certificación MO-110 de Microsoft Word. Aprende a utilizar herramientas avanzadas de formato, diseño y colaboración en la nube para producir documentos profesionales y eficientes. Es el primer paso para demostrar competencias digitales clave en entornos laborales modernos y mejorar tu perfil en áreas administrativas, académicas y empresariales.



### Microsoft Excel (Microsoft 365 Apps) de Microsoft

- Curso de preparación opcional: Microsoft Excel (Microsoft 365 Apps)
- Gratuito
- Incluye examen de Certificación

Esta certificación valida habilidades avanzadas en Microsoft Word, incluyendo la creación de documentos profesionales, el uso de referencias cruzadas, formularios, macros y herramientas de colaboración. El candidato demuestra dominio en la automatización de tareas, diseño avanzado de documentos y manejo eficiente de grandes volúmenes de texto. Ideal para quienes buscan destacar en entornos administrativos o de gestión documental.



### Microsoft PowerPoint (Microsoft 365 Apps) de Microsoft

- Curso de preparación opcional: Microsoft PowerPoint (Microsoft 365 Apps)
- Gratuito
- Incluye examen de Certificación

Potencia tus habilidades en presentaciones visuales. Aprende a crear diapositivas impactantes con diseño profesional, transiciones efectivas y herramientas multimedia, optimizando la comunicación en entornos educativos y profesionales. Da un paso adelante en tu carrera al certificar tus habilidades en una herramienta clave de productividad global.



## CERTIFICACIÓN DE HARVARD MANAGEMENTOR



## En el Instituto Europeo de Posgrado, nuestro **compromiso es tu éxito edu- cativo y profesional.**

Por ello, brindamos a nuestros estudiantes un acceso exclusivo a Harvard ManageMentor, la plataforma líder a nivel mundial que ofrece una amplia gama de recursos de aprendizaje y desarrollo profesional.

Harvard ManageMentor representa la conjunción perfecta entre la renombrada excelencia académica de la Universidad de Harvard y la comodidad de la formación en línea, brindando a empresas y profesionales las herramientas necesarias para perfeccionar sus habilidades y alcanzar un nivel de desempeño excepcional.

A través de Harvard ManageMentor, tendrás accesos a cursos interactivos y recursos de alta calidad que abarcan temas esenciales en el mundo empresarial, como liderazgo, gestión, comunicación y toma de decisiones estratégicas. Esta plataforma en línea es desarrollada por Harvard Business Publishing.

---

### ¿QUÉ BENEFICIOS OBTENDRÁS?

- **Desarrollo Profesional:** tendrás acceso a recursos de desarrollo profesional de alta calidad que cubren una amplia gama de temas relacionados con la toma de decisiones, la comunicación, la gestión del cambio y muchos otros aspectos relevantes para los líderes y profesionales de negocios.
- **Flexibilidad:** podrás acceder al contenido online desde cualquier lugar y en cualquier momento, adaptando tu aprendizaje a tu horario y ritmo personal.
- **Contenido actualizado:** donde verás reflejadas las tendencias y mejores prácticas actuales en el mundo empresarial.
- **Evaluación y Seguimiento:** Te ayudará a medir tu progreso y comprender tus fortalezas y áreas de mejora.
- **Certificación de Harvard Business Publishing:** Obtendrás tu certificado al completar con éxito los cursos.
- **Aplicación práctica:** Los recursos y casos de estudio te ayudarán a aplicar lo que aprendes en situaciones reales en tu entorno laboral.

---

### ¿QUÉ RECURSOS TENDRÁS A TU DISPOSICIÓN?

- Módulos de aprendizaje sobre liderazgo, gestión de proyectos, toma de decisiones estratégicas y más.
- Vídeos, casos de estudio de la facultad de Harvard Business School y simulaciones interactivas.

- Evaluaciones y seguimiento de tu progreso.
- Recursos descargables para reforzar el aprendizaje.

---

## CURSOS DISPONIBLES

- **Liderando Personas** (Leading People)
- **Gestión de Proyectos** (Project Management)
- **Innovación y Creatividad** (Innovation and Creativity)
- **Habilidades de Presentación** (Presentation Skills)
- **Gestión de Equipos** (Team Management)
- **Diversidad, Inclusión y Pertenencia** (Diversity, Inclusion, and Belonging)
- **Persuadiendo a Otros** (Persuading Others)
- **Interacciones Díficiles** (Difficult Interactions)
- **Conceptos Básicos de Finanzas** (Finance Essentials)
- **Negociación** (Negotiating)



Elige uno de ellos y  
adquiere habilidades  
esenciales para **triunfar**  
**en el mundo empresarial.**

## ¿POR QUÉ ELEGIR ESTE MÁSTER EN LÍNEA?

- Porque cuenta con una oferta formativa muy amplia que **profundiza en los aspectos más relevantes de la calidad, higiene y seguridad alimentaria**. Desde fundamentos de calidad e higiene alimentaria hasta trazabilidad, sistemas de gestión de la calidad y auditorías de seguridad alimentaria, el programa abarca todas las áreas relevantes para asegurar la excelencia en la industria alimentaria.
- Porque cuenta con **enfoque práctico y orientado a la industria** altamente valioso. Los estudiantes no solo adquieren conocimientos teóricos, sino que también tienen la oportunidad de aplicarlos en situaciones reales a través de estudios de casos, proyectos de aplicación, etc. Esta combinación de teoría y práctica les permite desarrollar habilidades y competencias directamente aplicables en su carrera profesional.
- Conexión con los estándares y **normativas internacionales** más reconocidos en el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria, **como ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC y GLOBALGAP**. El máster se enfoca en proporcionar a los estudiantes una comprensión profunda de estos estándares y su implementación efectiva, lo cual es altamente valorado por las empresas del sector.
- El alumno podrá obtener la **certificación de Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000 de la mano de Bureau Veritas**.

## METODOLOGÍA

Nuestra metodología online incorpora las **últimas novedades tecnológicas** que permiten hacer del e-learning un aprendizaje sencillo, cómodo y eficaz.



Con una innovadora plataforma online que permite la realización de **ejercicios interactivos** y la discusión de **casos prácticos** para desarrollar las habilidades de gestión y de análisis.



Con recursos de aprendizaje basados en avanzados **simuladores empresariales** que permiten **movilizar el conocimiento** y apoyar el emprendimiento entre nuestros estudiantes.



Con **vídeos explicativos** de los profesores en cada módulo que te facilitarán el aprendizaje y te permitirán afianzar mejor los conceptos.



Con **Sesiones Virtuales de Repaso, Casos Prácticos Integrales** y **Masterclass Nuevas Tendencias**, que permiten ampliar conocimientos y aportar una visión práctica y aplicada a situaciones reales de las empresas.

El método de trabajo consiste en una planificación semanal de las materias, con un profesor que se encarga de acompañar a los estudiantes durante todo el módulo, resolviendo sus dudas y fomentando su participación en los foros. Todo ello apoyado con la utilización del **“método del caso”** para afianzar los conocimientos adquiridos y aplicarlos a la realidad empresarial.

Además, para garantizar el ritmo de aprendizaje de los estudiantes un equipo de tutores realiza un **seguimiento personalizado** de los mismos, apoyándoles y motivándoles en todo momento. De esta manera obtenemos un alto nivel de satisfacción y de finalización de los participantes.

## VIDEO

Conoce mejor nuestra metodología en el siguiente video. También puedes escanear este código con tu móvil:



## PROCESO DE ADMISIÓN

Para cada convocatoria se realiza el siguiente proceso de admisión, en base a una selección de estudiantes para las **plazas limitadas** ofertadas:



**1** • Los asesores de admisiones de IEP informarán al candidato sobre todas las cuestiones relativas al programa así como del proceso y condiciones de admisión.



**2** • El candidato deberá cumplimentar el "formulario de admisión y enviarlo a IEP junto con su Currículum Vitae.



**3** • El Comité de Admisiones estudiará el expediente y comunicará al estudiante, si es apto, que le concede la plaza para estudiar el programa.



**4** • Una vez recibido el certificado de admisión, el estudiante deberá formalizar su matriculación.

## INFORMACIÓN GENERAL

**Modalidad:** Virtual.

**Título Propio:** Máster en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria por el Instituto Europeo de Posgrado en España.

**Título Oficial:** Maestría en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria por el Instituto Europeo de Posgrado en México.

**Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios por la Secretaría de Educación**  
**acuerdo número:** 20241338

## AYUDAS AL ESTUDIO / BECAS

El Instituto cuenta con un programa de becas diseñado para ayudar a los estudiantes durante su proceso de matriculación. En cada convocatoria se ofertan un número limitado de becas en base a la situación personal, profesional o económica de los candidatos. Para su adjudicación, se sigue un riguroso orden de solicitud.

## FINANCIACIÓN

Existen también condiciones especiales de financiación, con el fin de ayudar a los estudiantes a asumir el coste del curso a través de un sistema de pagos aplazados mediante **cuotas mensuales** cómodas y adaptadas a las necesidades de los estudiantes.

## RECONOCIMIENTOS

En el Instituto Europeo de Postgrado, nos enorgullece nuestra posición entre la élite en el **ámbito educativo virtual en habla hispana**. Nuestro compromiso con la excelencia es reconocido consistentemente a través de prestigiosos rankings y distinciones de instituciones de renombre internacional, destacando la calidad superior de nuestra educación y nuestra dedicación al éxito de nuestros estudiantes.

|                                                                                   |                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Nº1</b><br>A nivel mundial en empleabilidad y calidad del profesorado.<br><i>Ranking FSO - 2022</i> |  | <b>TOP 6</b><br>Mejor institución en formación superior online en el mundo.<br><i>Ranking FSO - 2022</i> |
|  | <b>TOP 5</b><br>Mejor MBA con énfasis en Dirección General.<br><i>Ranking Forbes - 2022</i>            |  | <b>TOP 3</b><br>Mejor MBA Online de España 2023.<br><i>Mundo Posgrado - 2023</i>                         |
|  | <b>TOP 6</b><br>Mejores centros para cursar un MBA Online.<br><i>Ranking El Mundo - 2022</i>           |                                                                                     |                                                                                                          |

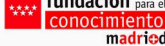
## PARTNERS ACADÉMICOS

IEP colabora con una red de destacados **partners académicos** a nivel mundial, asegurando que nuestros programas se enriquezcan con diversas perspectivas y conocimientos de vanguardia. Estas alianzas nos permiten ofrecer programas **co-certificados** que aumentan el valor de nuestros títulos, brindando a nuestros estudiantes una educación globalmente reconocida y completa.

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
|  |  |  |                                                                                       |

## ACREDITACIONES

Nuestros programas son rigurosamente evaluados y acreditados por los **principales organismos acreditadores internacionales**, lo que confirma los altos estándares de nuestro currículo y la excepcional calidad de nuestra oferta educativa. Estas acreditaciones son un testimonio de la calidad, credibilidad y aceptación global de los programas del IEP, asegurando a nuestros estudiantes una experiencia educativa de clase mundial.

|                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
|  |   |  |  |



LANZA  
TU CARRERA  
Y CRECE  
EN LA VIDA

—  
MATRICÚLATE  
HOY