



Organiza



Imparte

**Aula Virtual** del Ilustre Colegio de Químicos del Sur.

## **CONVIERTETE EN EL EXPERTO QUE LIDERARÁ LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Tras varias ediciones de cursos especializados en la gestión y control alimentario y dada la aceptación de los mismos, al objeto de adaptar la formación con los nuevos contextos del mercado, el Ilte. Colegio de Químicos opta por configurar el presente programa enclavado en la estructura de Máster Propio, con un compendio muy completo y práctico, para facilitar a los alumnos un formación global dentro de una industria líder y en constante desarrollo.

El principal objetivo es que el alumno obtenga una formación que le posicione para optar a cualquier puesto de trabajo técnico en el sector, ya que el programa:

- Ofrece formación integral y actualizada
- Dota al alumno de competencias técnicas
- Es eminentemente práctico

### **Opiniones de alumnos de cursos anteriores:**

*El curso me ha resultado muy útil y completo, lo cual me va a ayudar a ampliar mis oportunidades laborales, en general la documentación muy fácil de entender.*

*Tutora muy profesional y muy atenta a las necesidades del alumnado. Muestra dominar la materia y me ha ayudado mucho a entender los contenidos con las prácticas propuestas.*

*El contenido del curso esta muy bien, muy claro y muy bien desarrollado*

**PROGRAMA MÁSTER PROPIO PROFESIONAL EN:  
SISTEMAS DE CALIDAD, SEGURIDAD, PRODUCCIÓN Y CONTROL ALIMENTARIO**

**Bloque 1  
SISTEMAS DE CALIDAD  
EN EL SECTOR  
AGROALIMENTARIO  
(170 horas)**

**Módulo 1  
SGC en el Sector  
Agroalimentario:  
Información  
Documentada  
(60 horas)**

**Módulo 2  
Principales normas  
del GFSI, IFS, BRC,  
FSSC  
(75 horas)**

**Módulo 3  
Protocolos  
Food-defense-  
Food fraude  
(35 horas).**

**Bloque 2  
SISTEMAS DE  
SEGURIDAD  
ALIMENTARIA  
(170 horas)**

**Módulo 1  
Sistemas de  
Autocontrol-APPCC-  
I. Planes APPCC (70  
horas)**

**Módulo 2  
Sistemas de  
Autocontrol-APPCC-  
2. Pre-requisitos y  
Trazabilidad  
(65 horas)**

**Módulo 3  
Información al  
consumidor:  
alérgenos, nutrición  
y etiquetados  
(35 horas)**

**Bloque 3  
PRODUCCIÓN DE  
ALIMENTOS Y CONTROL  
ANALÍTICO EN LA  
INDUSTRIA ALIMENTARIA  
(170 horas)**

**Módulo 1  
Tecnología en la  
industria alimentaria  
(85 horas)**

**Módulo 2.  
Análisis de  
laboratorio de la  
producción y  
ambiental en la  
industria  
(85 horas)**

**Bloque 4  
Trabajo Fin de Máster  
(52 horas)**



**PROGRAMA MÁSTER PROPIO PROFESIONAL EN:  
SISTEMAS DE CALIDAD, SEGURIDAD, PRODUCCIÓN Y CONTROL ALIMENTARIO**

El Programa se estructura en tres bloques independientes y complementarios, que van desde la Calidad y Seguridad en el ámbito de los alimentos, hasta la tecnología que se aplica en la industria y su control analítico.

Cada uno de los bloques y módulos se inicia con un breve repaso por la historia y los fundamentos bases del tema que se trata, para iniciar su comprensión y posterior desarrollo. Los contenidos incluyen además del propio conocimiento objeto del temario, otros contenidos adicionales que amplían dichos conocimientos y que son de interés como información trasversal alineada con la realidad actual del sector, para una comprensión del contexto global.

Simultáneamente se plantean foros de debate y ejercicios prácticos que ayudan a un razonamiento lógico, así como a afianzar los conocimientos que se van adquiriendo.

Finalmente se realizan pruebas de evaluación para reforzar los conocimientos adquiridos y valorar el grado de compresión.

En el conjunto del programa Máster se amplían las horas de formación con la propuesta de un trabajo de Fin de Máster a desarrollar durante el último tramo, colofón del programa.

**Impartido por el Ilte. Colegio de Químicos, con la colaboración de Alfil Formación como expertos en soporte virtual y tutorizado por Ángeles Feberero, Auditora IRCA y Consultora Máster experta en la industria alimentaria.**



**PROGRAMA MÁSTER PROPIO PROFESIONAL EN:  
SISTEMAS DE CALIDAD, SEGURIDAD, PRODUCCIÓN Y CONTROL ALIMENTARIO**

CURSO	HORAS	FECHA inicio/fin
<b>Bloque-1. Sistemas de Calidad en el sector agroalimentario</b>		
T1. SGC. Info documentada	60	Del 06.10 al 02.11.25
T2. Principales normas del GFSI. IFS, BRC, FSSC	75	Del 03.11 al 07.12.25
T3. Protocolos Food-defense- Food fraude	35	Del 08.12 al 21. 12.25
<b>Bloque-2. Sistemas de Seguridad Alimentaria</b>		
T4. Sistemas de Autocontrol-APPCC-I. Planes APPCC	50	Del 12.01 al 01.02.26
T5. Sistemas de Autocontrol-APPCC-2. Pre-requisitos y Trazabilidad	85	Del 03.02 al 08.03.26
T6. Información al consumidor: alérgenos, nutrición y etiquetados	35	Del 09.03 al 22.03.26
<b>Bloque-3. Producción de alimentos y control analítico en la Industria alimentaria</b>		
T7. Tecnología alimentaria en industria	85	Del 06.04 al 10.05/26
T8. Análisis de laboratorio de la producción y ambiental en la industria	85	Del 11.05 al 14.06.26
<b>Bloque-4. Trabajo Fin de Máster</b>		
Trabajo Fin de máster	52	Del 01.06 al 15.07.26

**PROGRAMA MÁSTER PROPIO PROFESIONAL EN:  
SISTEMAS DE CALIDAD, SEGURIDAD, PRODUCCIÓN Y CONTROL ALIMENTARIO**

**Bloque 1**  
**SISTEMAS DE CALIDAD EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO**  
(170 horas)

**Módulo 1**  
**SGC en el Sector Agroalimentario: Información Documentada**  
(60 horas)

- 1. FUNDAMENTOS DE LA CALIDAD ALIMENTARIA.**
  - Introducción a la Calidad Alimentaria. Fundamentos básicos, historia y evolución.
  - Legislación Alimentaria y Paquete de Higiene.
  - Herramientas, Planificación y Objetivos de la Calidad Alimentaria. ISO 22000.
  - Sistemas Certificables de Calidad Alimentaria. Estándares más reconocidos en el sector agroalimentario.
- 2. DOCUMENTACIÓN DEL SGC ALIMENTARIA.**
  - Información documentada. Manual de Calidad Alimentaria.
  - Pasos en la elaboración de un Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria.
- 3. INTEGRACIÓN Y DESARROLLO.**
  - Sistemas integrados de gestión y Anexo SL.
  - Desarrollo Documental de un Sistema de Gestión de la Calidad Alimentaria y Seguridad Alimentaria.
- 4. AUDITORÍAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.**
  - Enfoques de auditoría.
  - Tipos de auditoría.

**PROGRAMA MÁSTER PROPIO PROFESIONAL EN:  
SISTEMAS DE CALIDAD,SEGURIDAD, PRODUCCIÓN Y CONTROL ALIMENTARIO**

**Bloque 1**  
**SISTEMAS DE CALIDAD EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO**  
(170 horas)

**Módulo 2**  
**Principales normas del GFSI. IFS, BRC, FSSC**  
(75 horas)

- 1. INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS DE GESTIÓN NORMALIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA E INTEGRADOS EN EL GFSI.**
  - Evolución histórica.
  - Marco normativo.
- 2. ESTRUCTURA Y REQUISITOS DE LAS PRINCIPALES NORMAS DE GFSI.**
  - IFS (International Featured Standard).
  - BRC Food (Safety Global Standard).
  - FSSC-22000 (Food Safety Systems Certification).
- 3. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA EN GFSI.**
  - Contexto de la organización.
  - Liderazgo y compromiso.
  - Gestión de recursos.
- 4. CONTROL OPERACIONAL.**
  - Infraestructuras.
  - Procesos.
  - Sistemas APPCC.
- 5. OTROS REQUISITOS ADICIONALES.**
  - Food-defense.
  - Fraude alimentario.
  - Control de alérgenos.
  - Control Medio ambiental.
  - Otros requisitos de interés.
- 6. SEGUIMIENTO, MEDICIÓN Y MEJORAS.**
  - No conformidades y acciones correctoras.
  - Verificaciones y validaciones.
  - Revisión por la dirección.
- 7. AUDITORIAS DE CERTIFICACIÓN.**
- 8. CORRESPONDENCIA ENTRE LAS NORMAS.**



**PROGRAMA MÁSTER PROPIO PROFESIONAL EN:  
SISTEMAS DE CALIDAD,SEGURIDAD, PRODUCCIÓN Y CONTROL ALIMENTARIO**

**Bloque 1**  
**SISTEMAS DE CALIDAD EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO**  
(170 horas)

**Módulo 3**  
**. Protocolos Food-defense-Food fraude**  
(35 horas).

**1. Food-Defense:**

- Introducción, Bioterrorismo y Bases legislativas.
- Preparación y medidas preventivas.
- Estudio de riesgos y vulnerabilidades.
- Desarrollo de la documentación del Plan Food-Defense.
- Verificaciones y Alertas.
- El Plan Food Defense en los Sistemas de Calidad.

**2. Food Fraude:**

- Introducción al Fraude Alimentario. Antecedentes y Marco Legal.
- La prevención del Fraude Alimentario en el GFSI.
- Evaluación de Riesgos y Análisis de Vulnerabilidades frente al Fraude Alimentario.
- Medidas de Prevención, Mitigación y Control.
- Verificación y Mantenimiento de los Sistemas de Prevención del Fraude Alimentario.
- Desarrollo Documental del Plan Food-Fraude. Ejemplos.

**PROGRAMA MÁSTER PROPIO PROFESIONAL EN:  
SISTEMAS DE CALIDAD, SEGURIDAD, PRODUCCIÓN Y CONTROL ALIMENTARIO**

**Bloque 2  
SISTEMAS DE  
SEGURIDAD  
ALIMENTARIA  
(170 horas)**

**Módulo 1  
Sistemas de  
Autocontrol-  
APPCC-I.  
Planes  
APPCC  
(70 horas)**

1. Introducción a los Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
2. Acciones Preliminares I. Descripción de los productos y usos.
3. Acciones preliminares II. Elaboración y Validación de los Flujogramas.
4. Estudio y Análisis de Peligros I. Peligros, Matriz de Riesgos y Medidas preventivas.
5. Estudio y Análisis de Peligros II. Identificación de Puntos Críticos de Control.
6. Establecimiento de Límites Críticos y Operacionales, Vigilancia, Acciones Correctoras y Registros de Control de Puntos Críticos.
7. Verificaciones y Validación del Plan APPCC, Sistema de Documentación y Revisiones.
8. Aplicación del Plan APPCC en distintos procesos y etapas de la Industria Alimentaria.
9. Caso Práctico de Desarrollo e Implementación de un Sistema APPCC.
10. Resumen, Conclusiones y Equivalencias con otros sistemas de seguridad y Calidad Alimentaria.

**PROGRAMA MÁSTER PROPIO PROFESIONAL EN:  
SISTEMAS DE CALIDAD, SEGURIDAD, PRODUCCIÓN Y CONTROL ALIMENTARIO**

**Bloque 2**  
**SISTEMAS DE  
SEGURIDAD  
ALIMENTARIA**  
**(170 horas)**

**Módulo 2**  
**Sistemas de  
Autocontrol-  
APPCC-2.  
Pre-  
requisitos y  
Trazabilidad**  
**(65 horas)**

1. **Introducción a los Sistemas de Autocontrol.**
2. **Plan de Control de Agua para Consumo Humano.**
3. **Plan de Control de Plagas.**
4. **Plan de Limpieza y Desinfección.**
5. **Plan de Mantenimiento Preventivo.**
6. **Plan de Control de la Cadena de Frio.**
7. **Plan de Formación y Buenas Prácticas.**
8. **Plan de Control de Proveedores y Especificaciones de Suministros.**
9. **Plan de Trazabilidad.**
10. **Plan de Control de Residuos y Subproductos.**
11. **Verificaciones de los PGH y Consideraciones Finales.**



**PROGRAMA MÁSTER PROPIO PROFESIONAL EN:  
SISTEMAS DE CALIDAD, SEGURIDAD, PRODUCCIÓN Y CONTROL ALIMENTARIO**

**Bloque 2**  
**SISTEMAS DE  
SEGURIDAD  
ALIMENTARIA**  
**(170 horas)**

**Módulo 3**  
**Información  
al  
consumidor:  
alérgenos,  
nutrición y  
etiquetados**  
**(35 horas)**

- 1. Etiquetado de productos alimenticios y nutrición.**
  - Etiquetado de productos alimenticios. Marco legislativo y estructura normativa.
  - Requisitos generales del etiquetado y su publicidad. Menciones obligatorias trasversales.
  - Otras menciones obligatorias adicionales. Lote. Origen.
  - Etiquetados específicos para determinados productos y sectores
  - Nutrición y propiedades saludables de los alimentos.
  - Información nutricional en el etiquetado de alimentos.
- 2. Alérgenos e intolerancias alimentarias.**
  - Introducción y Marco Legislativo.
  - Alergias e Intolerancias.
  - Análisis y Gestión del Riesgo de Alérgenos.
  - Principales claves en la gestión del riesgo de alérgenos y su etiquetado.
  - Métodos de Limpieza, Validación de la limpieza y Verificación de los Planes de Control de Alérgenos.
  - Los planes de control de alérgenos en los distintos estándares de calidad alimentaria.

**PROGRAMA MÁSTER PROPIO PROFESIONAL EN:  
SISTEMAS DE CALIDAD,SEGURIDAD, PRODUCCIÓN Y CONTROL ALIMENTARIO**

**Bloque 3**  
**PRODUCCIÓN DE**  
**ALIMENTOS Y**  
**CONTROL**  
**ANALÍTICO EN LA**  
**INDUSTRIA**  
**ALIMENTARIA**  
**(170 horas)**

**Módulo 1**  
**Tecnología en**  
**la industria**  
**alimentaria**  
**(85 horas)**

1. **Fundamentos de Ciencia, Tecnología y Bromatología de los Alimentos. Química, Bioquímica y Microbiología Alimentaria.**
2. **Procesos, Técnicas y Control de Calidad de la Industria Alimentaria. Regulación Técnico-Sanitaria, Normas de Calidad e Higiene Alimentaria.**
3. **Leche y Productos Lácteos.**
4. **Cereales y Derivados.**
5. **Productos Cárnicos**
6. **Ovoproductos**
7. **Grasas y Aceites Comestibles.**
8. **Otros Alimentos.**
9. **Alteraciones de los Alimentos, Vida Util y Técnicas de Conservación.**
10. **Envasado, Nuevas tecnologías y Tendencias.**
11. **Ejemplo 1. Procesado Alimentos de Origen Animal.**
12. **Ejemplo 2. Procesado Alimentos d Origen Vegetal.**

**PROGRAMA MÁSTER PROPIO PROFESIONAL EN:  
SISTEMAS DE CALIDAD, SEGURIDAD, PRODUCCIÓN Y CONTROL ALIMENTARIO**

**Bloque 3**  
**PRODUCCIÓN  
DE ALIMENTOS  
Y CONTROL  
ANALÍTICO EN  
LA INDUSTRIA  
ALIMENTARIA  
(170 horas)**

**Módulo 2.**  
**Análisis de  
laboratorio  
de la  
producción y  
ambiental en  
la industria  
(85 horas)**

1. Introducción a la legislación alimentaria. Normas y buenas prácticas en los laboratorios de análisis de alimentos.
2. Introducción a la metodología de análisis de alimentos. Procesos generales-operaciones básicas. Métodos de instrumentación. Trazabilidad de muestras.
3. Análisis microbiológico de alimentos. Caracterización de alimentos. Medios de cultivo y técnicas de laboratorio.
4. Determinación de patógenos e indicadores de contaminación microbiológica. Métodos de análisis y procedimientos ISO.
5. Otros controles analíticos en la industria alimentaria. Análisis de agua potable. Control de alérgenos y fraude. Vida útil, análisis organolépticos y nutricionales.
6. Técnicas de muestreos y representatividad. Resultados analíticos, interpretación y evaluación.
7. Muestreos y análisis in situ. Métodos rápidos, muestreos de higiene y ambientales.
8. El laboratorio de apoyo en la industria. Autorización y acreditación.
9. Ejemplo 1. Caracterización de alimento de origen animal, plan de muestreo, analítica, estudio e informe de resultados.
10. Ejemplo 2. Caracterización de alimentos de origen vegetal, plan de muestreo, analítica, estudio e informe de resultados.
11. Calidad en los laboratorios, prevención de riesgos, seguridad e higiene.
12. Últimas tendencias y nuevas tecnologías, modelización y herramientas predictivas.



**PROGRAMA MÁSTER PROPIO PROFESIONAL EN:  
SISTEMAS DE CALIDAD, SEGURIDAD, PRODUCCIÓN Y CONTROL ALIMENTARIO**

Una vez completado el Programa o cada una de sus partes componentes, el formando será capaz de adaptarse a cualquier puesto de trabajo en el sector alimentario y a todos los niveles en los distintos eslabones de la cadena alimentaria como industrias, distribuidoras, caterings, etc., así como en cualquier departamento como producción, I+D+I, calidad; estarás cualificado tanto para incorporarte al mundo laboral como para optar a mejoras en tu empleo actual.

Técnico de Calidad, técnico de seguridad alimentaria, formador. Consultor, auditor.. El programa está configurado para poder adaptarse a cualquier rol y en todos los sectores del mundo agroalimentario.

**Lo que dice la IA**

*En España, el sector de alimentación y bebidas genera una cantidad significativa de empleo. En 2023, empleó a más de 557 mil personas. (un 21% de la industria manufacturera, ). Este sector, que incluye la industria de la alimentación y la fabricación de bebidas, muestra una tendencia de crecimiento y estabilidad, siendo un importante motor económico y de empleo en el país.*

*Mejora la cualificación de los trabajadores, con el 43,6% de los ocupados con estudios universitarios o de formación profesional (FIAB)*



## PROGRAMA MÁSTER PROPIO PROFESIONAL EN: SISTEMAS DE CALIDAD, SEGURIDAD, PRODUCCIÓN Y CONTROL ALIMENTARIO

### Opciones

*Se pueden realizar bloques independientes, así como cada uno de los Módulos que componen el Programa Integral. En estos casos se Certifica la Formación mediante el Título de Experto Profesional (Bloque) o Especialista (Módulo)*

### Precios

Curso	Modalidad A	Modalidad B	Modalidad C
<b>Máster Propio Profesional</b>	843 €	1.405 €	1.967 €

*Modalidad A: Colegiado desempleado\_ Descuento del 57%*

*Modalidad B: Colegiado y no colegiado desempleado\_ Descuento del 29%*

*Modalidad C: No colegiado*

**¿Cómo realizar tu preinscripción?**  
El interesado deberá enviar su solicitud por correo electrónico, indicando en qué opción desea matricularse:

- Máster completo
- Bloques independientes
- Módulos específicos

*Se pueden gestionar los créditos FUNDAE para aplicar la subvención a trabajadores en activo*

**Datos de contacto de la Secretaría:**  
Ilustre Colegio Oficial de Químicos del Sur.  
Avda. Presidente Adolfo Suárez, nº 22 - 1ºC  
41011 Sevilla.  
Teléfono 954-45 20 80.  
E-mail: [secretaria@colegiodequimicos.org](mailto:secretaria@colegiodequimicos.org)

Impartido por el Ilte. Colegio de Químicos, con la colaboración de Alfil Formacion como expertos en soporte virtual y tutorizado por Ángeles Feberero, Auditora IRCA, Consultora Máster experta en la industria alimentaria.