

Maestría en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria

HUB DE APRENDIZAJE:

ODSLeaders



ÍNDICE

Carta de bienvenida	1
Presentación de la Universidad	2
Red SUMMA	3
Justificación	4
Objetivo General	5
Objetivos Específicos	5
A quién va dirigido	6
Salidas Profesionales	7
Modelo de Aprendizaje	8
Plan de Estudios	9
Certificación de Harvard ManageMentor	11
¿Por qué elegir esta Maestría en Línea?	13
Metodología	14
Información General	14
Inversión y Formas de Pago	14

CARTA DE BIENVENIDA

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 alumnos 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.

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

PRESENTACIÓN DE LA UNIVERSIDAD

El Instituto Europeo de Posgrado es una **innovadora Escuela de Negocios 100% online**, que imparte programas de Maestría 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.

Como miembros de la Red SUMMA Education, una red internacional de instituciones de educación superior virtual con presencia en Colombia, México, España, Argentina y Estados Unidos, nuestros alumnos obtienen una **Titulación Oficial del Instituto Europeo de Posgrado en México** y una **Certificación Internacional con el aval de la Red SUMMA Education**. Ambos diplomas reafirman la calidad y el alcance global de tu formación, brindando un respaldo institucional que añade un valor significativo a tu perfil académico y profesional. Gracias al prestigio de nuestras instituciones, los estudiantes adquieren las competencias necesarias para sobresalir en el entorno empresarial y asumir con éxito responsabilidades directivas.



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



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 nuestra maestría 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.

Esta Maestría en Administración de Negocios área Recursos Humanos, es un programa innovador para líderes en gestión empresarial 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

La **Maestría en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria** capacita a los alumnos en la implementación de estrictas regulaciones y principios de higiene para garantizar la seguridad y calidad de los productos alimentarios.

Al finalizar la Maestría en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria, el alumno integrará los principios de higiene y calidad alimentaria, estableciendo regulaciones estrictas en la producción, conservación, envasado y etiquetado de los alimentos. Mejorará la seguridad de los productos que se consumen mediante la implementación de 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. Todo esto con la finalidad de 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

La **Maestría en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria** tiene por objetivos:

- 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 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 buscan 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.



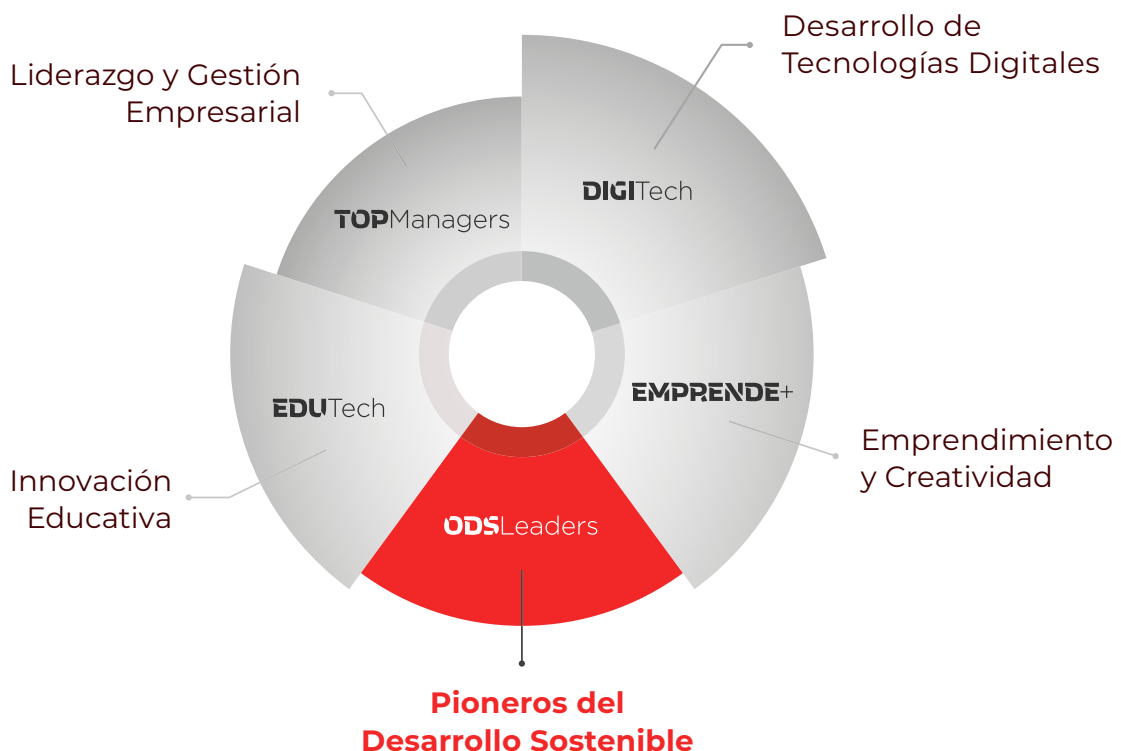
Contamos **con pedagogías activas** que mejoran tu experiencia.



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



24 meses

Nombre de la Institución:

Instituto Europeo de Posgrado

Estudios:

Maestría

• PRIMER CICLO

Materia

Fundamentos de la Calidad e Higiene Alimentaria
Microbiología de los Alimentos
Toxicología Alimentaria

• SEGUNDO CICLO

Materia

Legislación Alimentaria y Normas de Calidad y Organismos
Trazabilidad y Control de la Cadena de Suministro
Seguridad Alimentaria y Gestión de Riesgos

• TERCER CICLO

Materia

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/HACCP)
Técnicas de Análisis y Control Alimentario

• CUARTO CICLO

Materia

Sistemas de Gestión de la Calidad Alimentaria (ISO 9001) Y Calidad Total (TQM)
Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (ISO 22000)

• QUINTO CICLO

Materia

Otros Sistemas de Gestión y Control en la Industria Alimentaria: IFS, BRC Y Globalgap
Gestión Ambiental y Sostenibilidad en la Industria Alimentaria

• SEXTO CICLO

Materia

Comunicación y Marketing de la Calidad Alimentaria
Proyecto Final

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

Conviértete en un experto en análisis y gestión de datos. Domina funciones avanzadas, tablas dinámicas, gráficos interactivos y herramientas como Power Query y VBA, esenciales en sectores como finanzas, análisis de datos y administración. Esta certificación te diferencia en el mercado laboral, demostrando tu capacidad para optimizar procesos empresariales y trabajar con grandes volúmenes de datos con precisión y eficiencia. ¡Impulsa tu carrera con una de las herramientas más demandadas por las empresas!



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 educativo 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 ESTA MAESTRÍA 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**. La maestría 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 **sesiones presenciales virtuales** que permiten intercambiar dudas y experiencias en tiempo real con los compañeros y con el docente.



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

El método de trabajo consiste en una planificación semanal de las materias, con un profesor que se encarga de acompañar a los alumnos 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 alumnos 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.

INFORMACIÓN GENERAL

Duración del programa: 24 meses.

Créditos: 98

Modalidad: Virtual.

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

Certificación internacional: Advanced Executive Program in Food Quality, Hygiene, and Safety por Red SUMMA Education.

INVERSIÓN Y FORMAS DE PAGO

Becas y descuentos: Disponibles.

Financiación: Directa con el Instituto Europeo de Posgrado



LANZA
TU CARRERA
Y CRECE
EN LA VIDA

—
MATRICÚLATE
HOY



Instituto
Europeo
de Posgrado

+55 6274 4478 | +55 6271 6099
nuevoingreso@iep-edu.mx
iep-edu.mx