



Organizado por el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid en colaboración con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, la Universidad Complutense de Madrid, el Consejo General de Colegios Veterinarios de España y la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

Patrocinado por 22 empresas líderes del sector alimentario. Más de 50 empresas colaboradoras en prácticas dentro de un gran abanico de las más significativas del sector en la Comunidad de Madrid y en otras CCAA.

Dirigido a profesionales de la empresa alimentaria y de la Administración Pública relacionados con el sector alimentario licenciados en Veterinaria, Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología Química, Ingenieros Químicos y Agrónomos etc. También va dirigido a aquellos alumnos que finalicen sus estudios universitarios en 2009.

Profesorado con amplia experiencia académica y profesional proveniente en su mayor parte del ámbito empresarial, así como del universitario y de la Administración Sanitaria.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición colabora con medias becas económicas y con la realización de prácticas en sus instalaciones para los tres mejores expedientes.

Nº de horas: 700, de las cuales 440 corresponden a clases presenciales y sesiones monográficas sobre temas de interés y actualidad, 210 a la realización de visitas y prácticas en empresas en horario de mañana y 50 a la realización del trabajo fin de Master.

El Programa consta de 17 módulos de unas 24 horas de media cada uno: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y sus prerrequisitos (control vectorial, trazabilidad, limpieza y desinfección, mantenimiento y diseño, formación, legionella, etc.) - microbiología - gestión de crisis - legislación alimentaria - seguridad alimentaria en origen - gestión de calidad y medioambiental - nutrición

- prevención de riesgos laborales - tecnología alimentaria - gestión de la empresa, etc.

Número máximo de alumnos por curso: 40

Las clases se imparten en aulas de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid en horario de tarde.

En esta edición, el MSA dispondrá de un espacio Web, de acceso restringido para los alumnos, en el que dispondrán del temario, calendario de prácticas, formulario de consulta, directorio de e-mails de profesores y alumnos, bibliografía, etc."

Titulaciones obtenidas: MASTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA - Certificado del curso de formación de formadores de manipuladores de alimentos - Carné de aplicador de plaguicidas de nivel cualificado - Certificado de formación para el mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones de riesgo frente a legionella - Título básico en prevención de riesgos laborales.

Coste del MASTER: seis mil trescientos euros (6.300 euros). Posibilidad de financiación y de pago fraccionado. Descuentos de hasta un 15% para alumnos que realicen la preinscripción y estén colegiados.

Período de preinscripción: del 4 de mayo al 25 de septiembre de 2009 tanto para licenciados universitarios como para alumnos de último curso de carrera. En el supuesto de no conseguir plaza o para aquellos alumnos que hayan formalizado la preinscripción pero no hayan finalizado los estudios universitarios durante 2009 se devolverá íntegra la cuota de preinscripción.

Información: Teresa Alda. Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid, c/ Maestro Ripoll 8. 28006 Madrid

Más del 80% de los alumnos que lo han cursado en las ediciones anteriores se han incorporado al mercado laboral.

Inscripción inmediata a una bolsa de trabajo específica del Master.

Telf.: 91 411 20 33. Fax: 91 561 05 65  
E-mail: cursos@colvema.org • Web: www.colvema.org



COLEGIO OFICIAL  
DE VETERINARIOS  
DE MADRID



FACULTAD DE  
VETERINARIA  
U.C.M.



Consejo General de  
Colegios Veterinarios  
de España



Dirección General de Ordenación e  
Inspección

Comunidad de Madrid



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición