



Máster en Gestión y Control de la Calidad y la Seguridad Alimentaria

Descripción

Especialízate en los sistemas de gestión empresarial

Financiación hasta en 9 meses sin intereses

Infórmate ya

Por favor, activa JavaScript en tu navegador para completar este formulario.

Nombre * Nombre Apellidos Correo electrónico * Teléfono *

Acuerdo RGPD *

- ☐ Doy mi consentimiento para que esta web almacene la información que envío para que puedan responder a mi petición.

Quiero más información



Presentación

El **Máster en Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria** del Colegio Oficial de Químicos de la Región de Murcia te ofrece formación integral y actualizada orientada a la implantación, gestión y auditoría de sistemas de calidad y seguridad en la industria agroalimentaria. El programa combina el estudio de estándares internacionales como ISO 9001:2026, BRC Food e IFS Food con el análisis del marco legislativo vigente, la gestión de riesgos, la trazabilidad y la mejora continua.

Con un enfoque práctico y aplicado, la formación capacita al alumnado para responder a las exigencias del mercado, garantizar la seguridad del consumidor y liderar proyectos de implantación y certificación en organizaciones del sector alimentario.

Modalidad

- 100% Online

Duración

- 600 horas
- 4-7 meses

Calendario

CONVOCATORIAS DE MATRÍCULA

- Convocatoria 1º: Del 1 al 5 de cada mes
- Convocatoria 2ª: Del 15 al 20 de cada mes

Prácticas profesionales

- Prácticas extracurriculares (voluntarias)

Precios

- Colegiados COLQUIMUR: 990€
- PreColegiados COLQUIMUR: 990€
- Asociados ASOQUIMUR: 990€
- General: 1.110€

5% Descuento

- Desempleados y estudiantes universitarios no precolegiados

Formación Online

Formación In Company

Bonificado por FUNDAE

Campus Virtual

Campus Virtual Colquimur-COLQUIMUR

[Matricúlate ahora](#)

Metodología

- 100% ONLINE

Este curso se imparte en la Modalidad On-line, a través de nuestro [Campus Virtual](#). Tiene un enfoque práctico donde se destaca la atención directa de un tutor especialista en la temática del curso, herramientas de aprendizaje para asegurar la aplicación profesional de las competencias descritas en el curso.

El tiempo de realización será de De 4-7 meses, no siendo necesario agotar el plazo para la finalización del curso. En caso de ser necesario ampliar el plazo, podrá solicitarlo al centro.



Objetivos

Este máster capacita al alumnado para diseñar, implantar, auditar y mejorar sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria, conforme a estándares internacionales como ISO 9001:2026, BRC Food e IFS Food, garantizando el cumplimiento legal, la protección del consumidor y la mejora continua en organizaciones del sector agroalimentario.

Dirigido a:

Este Máster está dirigido a titulados/as universitarios/as del ámbito científico-técnico (Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Biología, Química, Ingeniería, Nutrición, entre otros) y a profesionales del sector agroalimentario que deseen especializarse en sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria. Está especialmente orientado a quienes quieran implantar o auditar estándares como ISO 9001:2026, BRC Food o IFS Food, asumir responsabilidades en departamentos de calidad o desarrollar su carrera como consultores o auditores en la industria alimentaria.

Programa

MÓDULO I. CALIDAD. 15 ECTS

- Calidad ISO 9001:2026
- Fundamentos de gestión de proyectos
- Metodología 5S más productividad menos desperdicio.
- Responsabilidad Social Corporativa
- Manipulador de aguas de consumo humano

MÓDULO II. SEGURIDAD ALIMENTARIA. 27 ECTS

- Sistemas de autocontrol sanitario en la industria alimentaria
- La norma mundial BRC (British Retail Consortium)
- IFS Food: Estándar de seguridad alimentaria
- Protocolo de seguridad alimentaria food defense
- Trazabilidad en la Industria Alimentaria
- Manipulador de alimentos en la industria alimentaria
- Ley de prevención de pérdidas y el desperdicio alimentario
- Reglamento (UE) 1169/2011 y Real Decreto 126/2015: Etiquetado y alérgenos.
- Elaboración y conservación de alimentos
- Ley de seguridad alimentaria y nutrición

MÓDULO III. TRABAJO FINAL DE MÁSTER. 18 ECTS

Salidas profesionales

Al finalizar esta formación de posgrado estarás capacitado para ejercer como

- Responsable o Técnico/a de Calidad y Seguridad Alimentaria en industrias agroalimentarias.
- Responsable de sistemas APPCC y de certificaciones como BRC Food, IFS Food o ISO 9001:2026
- Auditor/a interno/a de sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- Consultor/a para la implantación de sistemas de gestión y normativas alimentarias
- Técnico/a de trazabilidad y Food Defense.
- Técnico/a en control de calidad en laboratorios o departamentos de producción.

Con este Máster, estarás preparado para destacar tanto a nivel **estatal** como **internacional**, aplicando **normas de referencia** internacional.

Prácticas profesionales

En COLQUIMUR, no solo te formamos, ¡te preparamos para el mundo laboral!

Durante el curso de especialización, existe la posibilidad de realizar **prácticas extracurriculares voluntarias en empresas**, que te permitirán aplicar los conocimientos adquiridos, desarrollar tus habilidades profesionales y mejorar tu empleabilidad.

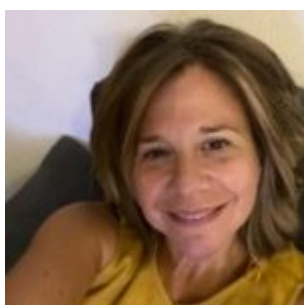
Estas prácticas pueden ser remuneradas o no remuneradas, dependiendo de la política de empresa o acuerdo y **no forman parte obligatoria del programa formativo ni están garantizadas por COLQUIMUR**, ya que su realización depende de la disponibilidad de las empresas colaboradoras. Asimismo, el alumnado podrá **proponer o gestionar directamente la realización de prácticas en empresas de su interés**, que serán valoradas para su formalización conforme a los procedimientos establecidos.

Ventajas de las prácticas:

Formación complementaria con experiencia real. Contacto con profesionales del sector. Desarrollo de competencias profesionales. Mejora de la empleabilidad y el perfil profesional

PROFESORADO

Calidad



Dª. Rosario Figueroa Molina

Licenciada en Química y Responsable de Calidad y Medioambiente en una empresa del sector cosmético. Además de mi licenciatura cursada en la UJA, cuento con un Master en RSC cursado en la UM. Colegiada en COLQUIMUR.

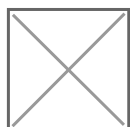
Calidad



D. Juan Zaragoza Planes

Auditor jefe IRCA calidad. Máster en Sistemas Integrados, Gestión de la calidad, Medio Ambiente y Seguridad y Salud en el Trabajo

S. Alimentaria



D^a. Natividad Ruiz Silla

Ingeniera Química. Especialidad Industria Alimentaria. Gestora de sistemas de calidad y seguridad alimentaria. Auditorías, normativas. Colegiada en COLQUIMUR.

S. Alimentaria



D. Juan José Cuenca

Licenciado en Tecnología de Alimentos. Auditor en Protocolos de Seguridad Alimentaria. APPCC. IFS. GLOBAL GAP. BRC. ISO 22000. Más de 20 años de experiencia en el sector y en la docencia de cursos dirigido a profesionales. Colegiada en COLQUIMUR.

Facilidades de Financiación

Desde el Colegio Oficial de Químicos de la Región de Murcia ofrecemos la posibilidad de FINANCIAR el Máster hasta 6 meses sin intereses, existe la posibilidad de solicitar ampliación de 3 meses adicionales.

Ejemplo de financiación a 6 meses: Matrícula Colegiado (1.150€). Reserva (350€). Financiación 6 meses (133,33€)

100% bonificable por FUNDAE

Bonificación para Trabajadores de Empresas

Desde el Colegio Oficial de Químicos de la Región de Murcia gestionamos los trámites necesarios para la **BONIFICACIÓN** a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE). Los interesados en la bonificación deberán contactar lo antes posible y con la anterioridad suficiente para realizar las gestiones. Si su empresa no está inscrita en el Departamento de empresas SECTEM del Colegio, puede hacerlo rellenando este [formulario de alta](#), la inscripción es GRATUITA. Más información 968 907021.

Descuentos

Posibilidad de pago financiado hasta 6 meses sin intereses

Bonificación FUNDAE hasta 100%

[Matricúlate ahora](#)



**Máster
en Gestión y Control
de la Calidad y
Seguridad Alimentaria**

 **COLQUIMUR**
Colegio Oficial
de Químicos
Región de Murcia

Colquimur  formación

MÁSTER

¿A qué tipo de colectivo pertenece?

Elija el tipo de colectivo para conocer su precio.

Sector ▼ General Reserva Plaza Colegiados, Asociados y Precolegiados

Convocatoria 15-20 del mes

Máster en Gestión y Control de la Calidad y la Seguridad Alimentaria cantidad

Matricúlate ahora

Pago seguro con
certificado SSL

5% Dto. para Desempleados y estudiantes universitarios no precolegiados

Certificado Oficial

Preguntas frecuentes

Ya he hecho mi pedido ¿cuando puedo empezar?

Una vez formalizada la matrícula, recibirás un correo de bienvenida donde se te informará de los plazos de realización y el nombre del tutor.

Cómo accedo al campus virtual COLQUIMUR

Acceda a <https://www.campuscolquimurformacion.com> / Insertar usuario y contraseña enviados al email una vez matriculados en el curso.

5% de descuento para estudiantes de Grado no precolegiados, FP y desempleados

Los estudiantes de Grado no precolegiados, FP y desempleados podrán aplicar el 5% de descuento sobre el precio general, aplicando el CUPÓN DESCUENTO que aparecerá en el proceso de matrícula: des5

Cómo bonificar el curso por FUNDAE

Para solicitar la bonificación de nuestros cursos, debeis señalar en la compra del curso la opción del precio **FUNDAE** y nuestro departamento de formación se pondrá en contacto con el interesado para iniciar las gestiones pertinentes.

Realizamos todos los trámites para la gestión y bonificación del crédito de formación de las empresas. Más de 20 años de experiencia gestionando planes de formación bonificados nos permiten asesorar con toda garantía en la gestión de la formación programada por las empresas.

Cumplimos con toda la normativa vigente y realizamos los trámites a través de la aplicación telemática de Fundae

Nos ocupamos de toda la documentación bien como entidad organizadora, impartidora o solo gestión externa.

También te recomendamos...

Empresas que confían en COLQUIMUR

Conterol





UNIVERSIDAD
DE MURCIA

Colquimur
empresas



Colquimur
formación



Fecha de creación

11/02/2025