

MÁSTER

en

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROGRAMA OFICIAL

Curso 2016-2017

10ª PROMOCIÓN

Organiza

Auditar Calidad Consultores (Grupo Analiza Calidad)



Colaboran



ÍNDICE

- 1. Objetivos.**
- 2. Introducción.**
- 3. Módulo I: Bromatología de los alimentos.**
- 4. Módulo II. Conservación y contaminación de los alimentos.**
- 5. Módulo III. Control de calidad en industria alimentaria.**
- 6. Módulo IV. Implantación de la seguridad alimentaria.**
- 7. Módulo V. Gestión de la calidad. Norma UNE-EN-ISO 9001:2015.**
- 8. Módulo VI. Gestión de la seguridad alimentaria. Referenciales BRC, IFS, norma ISO 22000.**
- 9. Módulo VII. Auditorías y certificación del sistema de calidad y seguridad alimentaria.**
- 10. Módulo VIII. Adaptación de la industria alimentaria a la exportación.**
- 11. Módulo IX. Prácticas en empresas.**
- 12. Nuevas jornadas técnicas en empresas. Auditorías presenciales. (Opcional)**
- 13. Condiciones generales.**
- 14. Inscripciones y consultas.**
- 15. Bonificaciones en la formación.**
- 16. Relación de empresas colaboradoras en prácticas y ubicación geográfica.**
- 17. Boletín de inscripción.**

OBJETIVOS

El objetivo de este Máster es que los alumnos consigan la experiencia necesaria y unos conocimientos profundos en la aplicación los conceptos relativos a la implantación de sistemas destinados a asegurar la calidad en los procesos de obtención, distribución, comercialización y análisis de los alimentos así como garantizar las condiciones relativas a la seguridad sanitaria en dichos procesos.

INTRODUCCIÓN

Las pasadas “crisis alimentarias” han concienciado a productores y a consumidores acerca de la necesidad de la implantación de sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad en los procesos de obtención, transformación, distribución, comercialización y consumo de productos alimentarios. Esta filosofía basada en la prevención y constante vigilancia de procesos se asienta en una base normativa (libro blanco de la salud alimentaria y “paquete de higiene”) y analítica (normas ISO 17025, etc.).

El **Grupo Analiza Calidad**, mediante su área de formación y consultoría **Auditar Calidad Consultores** pretendemos ofrecer una formación eminentemente práctica a través de los diferentes módulos a los alumnos a través de la posibilidad de colaborar dentro de una EMPRESA en alguna de las tareas profesionales para las que están siendo preparados, contar con un tutor personal dentro de la empresa a la que acuden para que les guíe profesionalmente en la realización de las tareas encomendadas; conocer el funcionamiento y disciplina interna de una empresa en su día a día conviviendo con el personal de esta y, en definitiva, aquilatar una experiencia con la que enriquecer su currículum vitae.

Los aspectos que se abordarán a lo largo de este master se centran en:

- ✓ Búsqueda y manejo de documentación científica y fuentes de información.
- ✓ Observancia de aspectos básicos de seguridad e higiene en el trabajo.
- ✓ Obtención y tratamiento de datos.
- ✓ Técnicas básicas de laboratorio.

PROGRAMA

Módulo I

BROMATOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos presentan multitud de reacciones durante las etapas de producción, procesado, almacenamiento, distribución y cocinado. Dichas reacciones, deseadas o no deseadas, producen alteraciones en los mismos que están influenciadas por una gran diversidad de parámetros. Para obtener un conocimiento más profundo de estas reacciones es necesario descomponer el alimento y determinar sus componentes, mayoritarios o minoritarios, que aislados nos indicarán su comportamiento ante distintos parámetros.

1. Aspectos Generales de los Alimentos. Bromatología.
2. Descripción de los Alimentos. Composición Química.
3. Productos Cárnicos.
4. Leche y Productos Lácteos.
5. Ovoproductos.
6. Cereales y Productos Derivados.
7. Grasas y Aceites Comestibles.
8. Otros Alimentos.
9. Tablas de Composición Nutricional de los Alimentos.

Módulo II

CONSERVACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Uno de los aspectos más importantes en alimentación es su conservación ya que en muchos de los casos el consumo de los alimentos no es inmediato tras su elaboración. Por ello es necesario conocer los riesgos de una inadecuada conservación que, fundamentalmente y, además de producir alteraciones en su composición química, pueden verse afectados por contaminación de microorganismos que pueden llegar a graves riesgos para la salud de los consumidores.

1. Nociones de microbiología de los alimentos.
2. Métodos de conservación de los alimentos.
3. Contaminación de los alimentos.
4. Microorganismos de interés sanitario.
5. Toxiinfecciones alimentarias.
6. Manipulación higiénica de los alimentos.

Módulo III

CONTROL DE CALIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

Los sistemas de control en la elaboración de alimentos y productos alimenticios son estrictamente necesarios debido a que el consumidor exige unos mínimos de calidad, que si no se cumplen van a impedir su comercialización; además los organismos oficiales vigilan para garantizar la seguridad de los alimentos y exigen el cumplimiento de la normativa, que garantiza la salubridad de los productos para el consumo humano, vigente en cada momento.

1. Concepto Calidad.
2. Glosario de Términos de Calidad.
3. Sistemas y Manuales de Calidad.
4. Control Estadístico de la Calidad.
5. Control de Proveedores.
6. Herramientas de la Calidad.
7. Evaluación de la Calidad.
8. Análisis Químico de los Alimentos.
9. Análisis Microbiológico de los Alimentos.
10. Control de Calidad de Leche y Productos Lácteos.
11. Control de Calidad de Carne y Productos Cárnicos.
12. Control de Calidad de Cereales y Derivados.
13. Marcas de Calidad en Castilla y León.
14. Prevención de Riesgos Laborales.
15. Requisitos Medioambientales de la Industria Alimentaria.

Módulo IV

IMPLANTACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Unión Europea mediante su normativa aplicada establece la implantación de sistemas continuos de seguridad basados en el autocontrol en las fases de producción, distribución y venta de alimentos.

1. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC):
Conceptos.
2. Fases del Estudio del APPCC.
3. Verificación del Sistema de APPCC.
4. Diseño y mantenimiento de las instalaciones.
5. Trazabilidad en industria alimentaria.
6. Autocontrol en la Industria Cárnica.
7. Autocontrol en la Elaboración de Productos de Repostería
8. Autocontrol en Comedores Colectivos.
9. Autocontrol en Restauración según UNE167012:2010
10. Higiene en Establecimientos Alimentarios.
11. Ejemplo práctico. Elaboración Manual APPCC a partir de video y documentación de empresa tipo: Catering aéreo.

Módulo V

GESTIÓN DE LA CALIDAD. NORMA UNE-EN-ISO 9001: 2015

En los últimos años estamos viviendo un proceso de cambio continuo en las empresas, orientado a los nuevos objetivos de competitividad, basados en la calidad de los productos y servicios y en la productividad de los procesos, bajo UNE-EN-ISO9001:2015.

1. Antecedentes Históricos de las Normas de Calidad.
2. La Actividad de Normalización.
3. Documentación de los Sistemas de Calidad.
4. Principios de la Gestión de la Calidad.
5. Enfoque Basado en Procesos.
6. Norma ISO9001:2015.
7. Requisitos de Documentación de la Norma ISO9001:2015.
8. Directrices para la Aplicación de la Norma ISO9001:2015.
9. Norma ISO 9001:2015 (I). Responsabilidad de la Dirección y Gestión de los Recursos.
10. Norma ISO 9001:2015 (II). Realización del Producto.
11. Norma ISO 9001:2015(III). Medición, Análisis y Mejora.

Módulo VI

GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. REFERENCIALES BRC, IFS, NORMA ISO 22000

Se introducirán en los estándares y referenciales de sistemas de gestión de seguridad alimentaria, proporcionando una excelente base para la implantación de un sistema de gestión, definiendo cada uno de los requisitos de un sistema de gestión de seguridad alimentaria.

1. Calidad y seguridad alimentaria.
2. Trazabilidad alimentaria.
3. Introducción a las Normas de Calidad en la Industria Alimentaria (APPCC, ISO 9001, BRC,IFS...)
4. Requerimientos Técnicos de la Norma ISO 22000. Certificación FSSC 22000 (ISO 22000 + PAS220)
5. Referencial BRC Food (V7). Características, requerimientos...
6. Referencial IFS (V.6). Características, requerimientos...
7. Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
8. Legislación Alimentaria.
9. Etiquetado de los Alimentos. Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del etiquetado.

Módulo VII

AUDITORIAS Y CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Conforme a los conocimientos adquiridos en el módulo anterior, se ahondará en los procedimientos y sistemas de auditorías de Sistemas de Calidad utilizando ejemplos prácticos según referenciales BRC, IFS, Norma ISO 9000 así como procesos de certificación.

1. Auditorías del Sistema de Calidad.
2. Auditorías Higiénico-Sanitarias.
3. Ejemplo Práctico de Auditoría. Norma UNE-EN-ISO9001:2015.
4. Ejemplo Práctico de Auditoría. Referencial BRC Food (V.6).
5. Ejemplo Práctico de Auditoría. Referencial IFS (V.5).
6. Certificación del Sistema de Calidad.
7. Entidades Certificadoras de Producto. NORMA UNE EN ISO/IEC 17065.
8. Entidades de Inspección. NORMA UNE EN ISO17020.

Módulo VIII

ADAPTACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA A LA EXPORTACIÓN

1. Internalización de la empresa.
2. Proceso de exportación.
3. Sistema auditado de autocontroles específicos para la exportación a terceros países (SAE).
4. Exportar a USA y China.

Módulo IX

PRÁCTICAS EN EMPRESA

De las siguientes opciones se debe elegir una que estará de acuerdo con las necesidades del alumno, las observaciones del profesorado y el grado de aprovechamiento:

- Prácticas en empresas según ubicación geográfica
- Prácticas en grupos de investigación

Para la realización de prácticas en **empresa es necesario haber finalizado todos los módulos que componen el máster.**

Las condiciones generales son las siguientes:

- ✓ El contenido de las prácticas, tipo y periodo de duración serán establecidas de acuerdo a los criterios o disponibilidades de las empresas colaboradoras.
- ✓ Se le ofrecerán al alumno tres opciones de las cuales deberá aceptar una de las mismas. Las empresas serán cercanas a su domicilio en la medida de la disponibilidad.
- ✓ El alumno contará con un tutor en la empresa: esta persona es la encargada de supervisar y guiar al alumno durante su periodo de prácticas.
- ✓ El periodo mínimo es de 15 días y el máximo de 3 meses. La empresa decide la duración del convenio dentro de estos límites.
- ✓ Existe la posibilidad de prorrogar hasta 6 meses el período de prácticas, si la empresa y el alumno están de acuerdo. En este último caso será la empresa colaboradora o el alumno participante los encargados de asumir el gasto de seguro de accidentes.
- ✓ El horario es de unas 4-6 horas diarias: normalmente en horario de mañana, aunque adaptándose siempre al horario de cada organización.
- ✓ Al final del periodo de prácticas los alumnos entregarán una memoria de prácticas **PROYECTO FINAL** con carácter evaluable.
- ✓ Analiza Calidad tiene concertado un seguro de accidentes que cubre al alumno durante su estancia en la empresa. El seguro de Analiza Calidad cubre el periodo de prácticas comprendido entre los 15 días mínimos y 3 meses de máximo.

NUEVAS JORNADAS TÉCNICAS EN EMPRESAS. AUDITORIAS PRESENCIALES

(Opcional)

Auditar Calidad Consultores, área de consultoría y formación del **Grupo Analiza Calidad**, pone a su disposición una nueva serie de jornadas técnicas de carácter presencial y eminentemente prácticas.

En ellas, el alumno, podrá acompañar a consultores técnicos pertenecientes a Auditar Calidad Consultores en la realización de auditorías a empresas del sector agroalimentario. Esta oferta abarca establecimientos de hostelería, Comedores Colectivos, públicos y privados, residencias, hospitales, escuelas infantiles y una amplia gama en la Industria Alimentaria.

Actividades a desarrollar:

- ✓ Auditorías de Sistemas según la Norma UNE-EN-ISO9001.
- ✓ Auditorías internas y de precertificación.
- ✓ Auditorías según los estándares y referenciales de sistemas de gestión de seguridad alimentaria (BRC, IFS, ISO 22000, PAC 220, etc.)
- ✓ Implantación, seguimiento y verificación de programas de Autocontrol APPCC.
- ✓ Seguimiento de Requisitos Previos y Prácticas Correctas de Higiene.
- ✓ Control de equipos. Control “in situ” de niveles de cloro en grifo de consumidor y grado de deterioro de aceites de fritura.
- ✓ Toma de muestras (alimentos, aguas, superficies, manipuladores).
- ✓ Interpretación de resultados.

Condiciones aplicadas a estas JORNADAS:

- ✓ Se abrirá un proceso de pre-selección de entre los alumnos del Máster interesados en estas jornadas.
- ✓ Grupo Analiza Calidad, seleccionará de este grupo los mejores expedientes a los que serán ofertadas estas jornadas mediante correo electrónico.
- ✓ Las jornadas quedarán siempre supeditadas a la disponibilidad de fechas y condiciones que marque la empresa auditada. El alumno que acompañe al consultor en estas jornadas actuará siempre en calidad de OBSERVADOR, no interfiriendo en los trabajos periódicos y programados entre el consultor y la empresa.
- ✓ Las jornadas presenciales podrán tener una duración de 1 a 4 horas en función de las actividades previstas a desarrollar en la empresa por el consultor.
- ✓ La asistencia a estas jornadas será a nivel individual, un alumno por jornada.
- ✓ Con el tiempo necesario, estas jornadas, serán anunciadas en la plataforma de formación abriendo el **periodo de pre-selección** para los alumnos interesados. Se indicará día, situación y tiempo de duración a los alumnos seleccionados.
- ✓ Grupo Analiza Calidad no asume el desplazamiento y gastos del alumno para estas jornadas.

Precio por JORNADA: 100 €

PROYECTO FINAL

A la conclusión del periodo de formación se entregará un proyecto relacionado con los contenidos del Master y que consistirá en un proyecto original mecanizado de:

1. Un mínimo de 50 hojas y un máximo de 200 en formato A4
2. Fuente "Times New Roman" de tamaño 12.
3. Justificación: justificada.
4. Numeración en el extremo inferior derecho.
5. Interlineado: 1,5 líneas.
6. Márgenes (cm.)
 - a) Superior: 2,5
 - b) Izquierdo: 3,0
 - c) Inferior: 2,5
 - d) Derecho: 2,5
7. Epígrafes:
 - a) Introducción.
 - b) Desarrollo.
 - c) Discusión.
 - d) Conclusiones.
 - e) Fotografías y/o gráficos explicativos.
 - f) Bibliografía consultada.
 - g) Autor y fecha.

Analiza Calidad promocionará si lo considera oportuno el contenido de todo o parte del PROYECTO a través de foros y publicaciones científicas y técnicas. Dicho proyecto será evaluado por el Comité Técnico del Master

CONDICIONES GENERALES

El Master se realizará:

- ✓ Modalidad On-line, mediante la plataforma de formación virtual.
www.auditacalidadconsultores.com
 - ✓ La inscripción puede llevarse a cabo de modo individual o en grupo. Por módulos o el Máster completo. Ver punto **INSCRIPCIONES YCONSULTAS**
 - ✓ Horas: 600 horas
 - ✓ Tanto si se realiza el MASTER COMPLETO como si se realizan MÓDULOS independientes, los alumnos realizarán una evaluación escrita al final de cada módulo (a modo de examen).
 - ✓ La nota final del máster es el valor medio resultante del promedio de los módulos (50%), y de la nota obtenida en del PROYECTO FINAL (50%).
 - ✓ La evaluación final será de 0 a 10 puntos y correrá a cargo del Comité técnico de Analiza Calidad y siendo:
 - 1) 10 puntos: Matrícula de honor cumlaude.
 - 2) 9 puntos: Sobresaliente.
 - 3) 8 puntos: Notable.
 - 4) 6 a 7 puntos: Bien.
 - 5) 4,5 a 5 puntos: Aprobado.
 - 6) Menos de 4,5 puntos: No satisfactorio.
- ❖ Analiza Calidad se reserva el derecho de promocionar el contenido de todo o parte del PROYECTO a través de foros y publicaciones científicas y técnicas. La propiedad intelectual de los proyectos será exclusiva de Analiza Calidad.

INSCRIPCIONES Y CONSULTAS

- ✓ Para inscribirse en el MASTER completo como en MÓDULOS independientes se debe rellenar el formulario de inscripción que encontrarás en la web de **Auditar Calidad Consultores (Grupo Analiza Calidad)** www.auditarcalidadconsultores.com o bien, mediante envío a la dirección de correo o por fax del boletín de inscripción que encontrarás al final de este programa. (fax: 916 559 846) A/A Alejandra Montesi: formacion@analizacalidad.com Teléfono de atención. (91 740 1731)
- ✓ La **inscripción en el Máster** queda abierta durante todo el periodo de formación comprendido entre los meses de **octubre a junio**. De tal forma que el alumno podrá realizar la matrícula en el Máster completo o por Módulos en cualquier momento durante el periodo indicado, atendiendo de esta forma a sus necesidades o intereses.
- ✓ Una vez inscrito en el curso y formalizado el pago y matrícula, se remitirá al alumno, mediante correo electrónico, una **clave de usuario y contraseña** que le dará acceso a la plataforma de formación ubicada en www.auditarcalidadconsultores.com

Nuestra plataforma virtual es una nueva herramienta de trabajo que permite al alumno gestionar sus cursos y contenidos de forma sencilla. Mediante la formación On-Line, el alumno tiene a su disposición una gran variedad de recursos formativos, actividades y material multimedia de apoyo. Además, esta nueva herramienta facilita el aprendizaje cooperativo mediante la comunicación a través de foros, correos y chats entre nuestros estudiantes y personal docente manteniéndolos en permanente comunicación.

Al ser un curso modalidad On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Nuestro sistema se basa en la pedagogía social constructivista (colaboración, actividades, reflexión, etc.). La navegación es accesible y segura para todos los usuarios.

Director del Máster: Luís M^a Gallego Brogeras.

TASAS Y DESCUENTOS

- ✓ Precio por Módulo: 210 €
- ✓ Precio Máster completo: 1350 €

Precio Total	1350 euros
10% descuento desempleados y clientes ANALIZA y AUDITAR *	1215 euros
5% descuento a miembros de Entidades Colaboradoras * (consultar listado)	1283 euros

*La condición de desempleado así como la pertenencia a una entidad colaboradora debe ser acreditadas

BONIFICACIONES EN LA FORMACIÓN

La Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo es la entidad estatal encargada de impulsar y coordinar la política en materia de Formación y una de sus actividades es la promoción de la formación de los trabajadores bonificando el coste que supone para las empresas la formación de sus trabajadores.

Pueden beneficiarse de estas bonificaciones todas las empresas que tengan centro o centros de trabajo en el territorio del Estado español, cualquiera que sea su tamaño o ubicación, que desarrollen formación para sus trabajadores, y que coticen por la contingencia de Formación Profesional a la Seguridad Social.

Somos Centro Organizador autorizado para la tramitación de bonificaciones por actividades formativas ante la Fundación Tripartita.

- **Para trabajadores en activo**

Bonificable para trabajadores en activo a través del Crédito de Formación anual para empresas, por Fundación Tripartita.

Imprescindible ser trabajador por cuenta ajena, en activo durante todo el curso. No aplicable a trabajadores autónomos.

Solicita documentación y tramitación en impreso de solicitud de matrícula.

RELACIÓN DE EMPRESAS COLABORADORAS PARA PRÁCTICAS Y UBICACIÓN GEOGRÁFICA

EMPRESA/GRUPO	SECTOR	SITUACIÓN
A.G.ERIKSON LABORATORIOS	LABORATORIOS	Zaragoza
ASLAB	LABORATORIOS	Barcelona
AUDITAR CALIDAD CONSULTORES	CONSULTORIA AGROALIMENTARIA	Madrid-Burgos
BETELGEUX	PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Valencia
CALIDADPASCUAL	LÁCTEOS	Burgos
CANARIASLABTEC.SLU	LABORATORIO	Santa Cruz de Tenerife
CELIGÜETA QualitySnacks	APERITIVOS	Álava
CENTRO VETERINARIO EL CASTELLAR	LABORATORIOS	Zafra - Badajoz
DSM NUTRICIONANIMAL	PIENSOS	Barcelona
EMBUTIDOS LAPILA	INDUSTRIAS CARNICAS	Madrid
EMBUTIDOSPALACIOS	INDUSTRIAS CARNICAS	La Rioja - Navarra
EOLISA LABORATORIOS	LABORATORIO	Huesca
EUROGERM-LEAGLaboratorio	ADITIVOS ALIMENTARIOS	Barcelona
GRUPO ALIMENTARIOCITRUS		Valencia, Málaga, Burgos
GRUPO ANALIZACALIDAD	LABORATORIOS CONSULTORIA	Burgos-Madrid-Zamora-Salamanca Cáceres- Valladolid- Barcelona-Castellón
GRUPO EL ARBOL SUPERMERCADOS	DISTRIBUCIÓN	Valladolid
GRUPO KALISE MENORQUINA	HELADOS, POSTRES	Barcelona
GRUPO YLLERA	VINOS	Valladolid
GRUPO SIRO	GALLETAS-PANADERIA	Madrid-Palencia-Zamora-Jaén-Valencia-Málaga-Canarias- Valladolid-Segovia-Burgos-Tarragona
HARINAS EMILIOESTEBAN	HARINERO	Valladolid
HIDROMANTECALIDAD	LABORATORIOS	Cáceres
INZAR NUTRICIÓNANIMAL	PIENSOS	Zaragoza
LABCONTROL	LABORATORIOS	Almería
LABOCOR S.L.	LABORATORIOS	Madrid
LABORATORIOSAMSLAB	LABORATORIOS	Lugo
LABORATORIOSGÓMEZ-BESER	LABORATORIOS	Cádiz - Sevilla -Málaga
LABORATORIOSJIMÉNEZ	LABORATORIOS	León
LÁCTEAS FLOR DEBURGOS	INDUSTRIA LÁCTEA	Burgos
NAKULAS	PLATOS PREPARADOS	Guipúzcoa
NORBIO	LABORATORIOS VETERINARIOS	Navarra
NUTRECO	PIENSOS	Madrid, Sevilla, Badajoz, Portugal, Murcia, Tarragona, Zaragoza, Lugo, Zamora, La Coruña, Segovia, Valladolid y Valencia
PESCAFACIL	PESCADOS Y MARISCOS	Burgos
QESERÍAS LA FUENTE	LÁCTEOS	Cantabria
SAYCOLABORATORIO	LABORATORIOS	Cádiz
SENOBLE	INDUSTRIAS LÁCTEAS	Toledo
SUPERSOL	SUPERMERCADOS	Madrid
TRADICIONAL PANADERAS.L.	PANADERÍA	Madrid
VALEROANALÍTICA	LABORATORIOS	Zaragoza

Burgos - Madrid - Barcelona - Zamora - Valladolid - Castellón - Valencia - Cáceres - Zaragoza

EMPRESAS PARA REALIZAR PRÁCTICAS



HOJA DE INSCRIPCIÓN

IMPRESO SOLICITUD DE MATRÍCULA

Título Propio de Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria

A los efectos de los dispuestos en la Ley 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos personales quedarán incorporados a un fichero con finalidad de gestionar sus solicitudes.

DATOS DEL PARTICIPANTE	
Nombre y apellidos:	
DNI/NIE	
Dirección:	
Localidad:	C.P.
Provincia:	País:
Teléfono 1:	Teléfono 2:
E-mail	Observaciones
Titulación académica o estudios actuales:	
Trabajo (Empresa y puesto):	

DATOS PARA LA FACTURACIÓN (sólo si es distinta)	
Razón Social	NIF/CIF
Dirección	
Localidad	C.P.
Provincia	Teléfono
Fax	E-mail

¿Solicita tramitación a través de la Fundación Tripartita?

CURSO EN LOS QUE DESEA INSCRIBIRSE (X)	
<input type="checkbox"/> MÁSTER COMPLETO	
INSCRIPCIÓN POR MODULOS (Indicar módulos)	
<input type="checkbox"/> Módulo I. BROMATOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS <input type="checkbox"/> Módulo II. CONSERVACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. <input type="checkbox"/> Módulo III. CONTROL DE CALIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA. <input type="checkbox"/> Módulo IV. IMPLANTACIÓN DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS.	<input type="checkbox"/> Módulo V. GESTIÓN DE LA CALIDAD. NORMA UNE-EN-ISO 9001: 2008. <input type="checkbox"/> Módulo VI. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. REFERENCIALES BRC (V.7), IFS (V.6), NORMA ISO 22000 <input type="checkbox"/> Módulo VII. AUDITORIA Y CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. <input type="checkbox"/> Módulo VIII. ADAPTACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA A LA EXPORTACIÓN <input type="checkbox"/> Módulo IX. PRÁCTICAS EN EMPRESAS

IMPORTE Y PROCEDIMIENTO DE PAGO (X)	
Precio por MÓDULO: 210€* Precio MÁSTER completo: 1350€*	
Transferencia bancaria (en el momento de formalizar la inscripción, se le facilitarán los datos para hacer la transferencia).	
Por favor, indíquenos como nos ha conocido:	
<input type="checkbox"/> Publicidad-Dossier publicitario <input type="checkbox"/> Publicidad-Correo electrónico <input type="checkbox"/> Página web <input type="checkbox"/> Buscador de cursos	<input type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Empresa <input type="checkbox"/> Amigos <input type="checkbox"/> Otros _____

El impreso de Solicitud debe ser enviado por correo postal a Auditar Calidad Consultores (Grupo Analiza Calidad) Avda. Castilla, 32, Nave 56, 28830 San Fernando de Henares. Madrid, por FAX a nº 916559846 o por correo electrónico a la siguiente dirección: formacion@analizacalidad.com

En _____, a _____ de _____ de _____.
 Firma del solicitante