



# Masters Oficiales

Master Oficial Universitario en Seguridad Alimentaria + 60 Créditos ECTS



**INESEM**  
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

# Índice

Master Oficial Universitario en Seguridad Alimentaria + 60 Créditos ECTS

1. Sobre INESEM

2. Master Oficial Universitario en Seguridad Alimentaria +  
60 Créditos ECTS

[Descripción](#) / [Para que te prepara](#) / [Salidas Laborales](#) / [Resumen](#) / [A quién va dirigido](#) /

[Objetivos](#)

3. Programa académico

4. Metodología de Enseñanza

5. ¿Por qué elegir INESEM?

6. Orientación

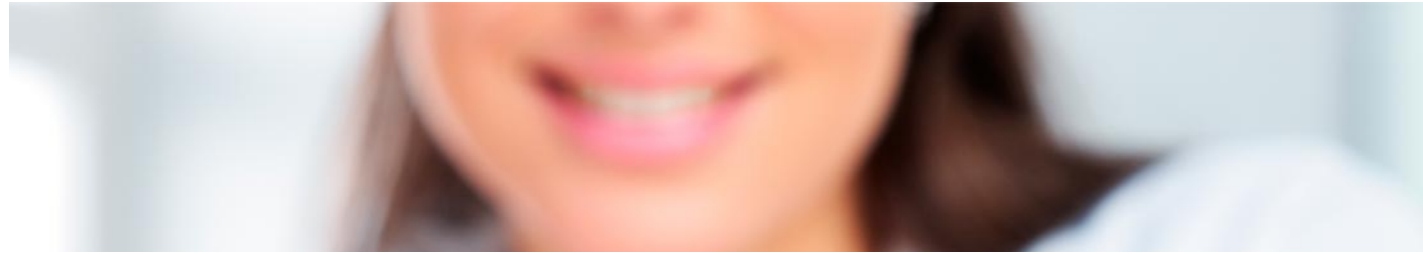
7. Financiación y Becas

# SOBRE INESEM BUSINESS SCHOOL



INESEM Business School como Escuela de Negocios Online tiene por objetivo desde su nacimiento trabajar para fomentar y contribuir al desarrollo profesional y personal de sus alumnos. Promovemos ***una enseñanza multidisciplinar e integrada***, mediante la aplicación de ***metodologías innovadoras de aprendizaje*** que faciliten la interiorización de conocimientos para una aplicación práctica orientada al cumplimiento de los objetivos de nuestros itinerarios formativos.

En definitiva, en INESEM queremos ser el lugar donde te gustaría desarrollar y mejorar tu carrera profesional. ***Porque sabemos que la clave del éxito en el mercado es la "Formación Práctica" que permita superar los retos que deben de afrontar los profesionales del futuro.***



## Master Oficial Universitario en Seguridad Alimentaria + 60 Créditos ECTS



DURACIÓN	1500
PRECIO	3495 €
CRÉDITOS ECTS	60
MODALIDAD	Online

Entidad impartidora:



**INESEM**  
BUSINESS SCHOOL



Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

## Titulación Masters Oficiales

- Doble Titulación: - Título Oficial de Master Oficial Universitario en Seguridad Alimentaria expedida por la Universidad e-Campus acreditado con 60 ECTS Universitarios. Su superación dará derecho a la obtención del correspondiente Título Oficial de Máster, el cual puede habilitar para la realización de la Tesis Doctoral y obtención del título de Doctor/a. - Titulación de Master en Seguridad Alimentaria con 1500 horas expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y CLADEA (Consejo Latinoamericano de Escuelas de Administración)

# Resumen

El marco legal de la Unión Europea, establece reglas claras en cuanto a la importancia de prevenir, eliminar y reducir el nivel de riesgos en la salud humana en toda la cadena alimentaria, incluyendo procesos, productos y actividades relacionados con la manipulación y producción de alimentos. La seguridad alimentaria tiene como objetivos la evaluación, gestión y comunicación de los riesgos alimentarios que, posteriormente, serán consumidos por los humanos además de promover una adecuada formación en materia relacionada con la promoción y la educación de la salud. Para lograrlo, existen determinadas actuaciones llevadas a cabo en las fases de la cadena alimentaria cuyo objetivo no es otro que conseguir la protección de la salud de la población ciudadana. Gracias a este Master, el alumno será capaz de desarrollar una adecuada evaluación racional de todos los problemas ocasionados en el mundo de la seguridad alimentaria.

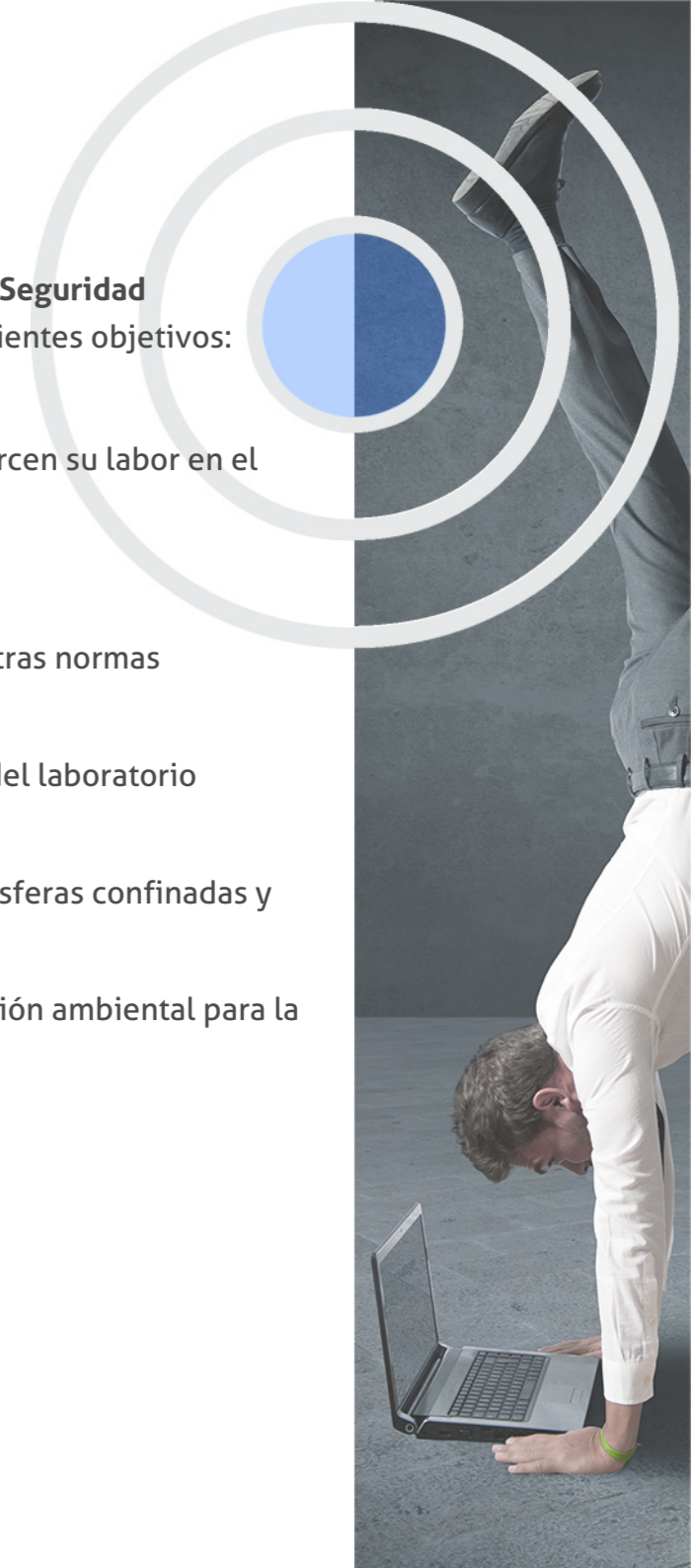
## A quién va dirigido

El presente Master en Seguridad Alimentaria Oficial está dirigido a estudiantes de Ciencias de la Salud, así como a profesionales médicos, enfermeros, farmacéuticos, nutricionistas, químicos o ingenieros agrónomos. Asimismo, está enfocado a todos aquellos que estén interesados en especializarse en la seguridad alimentaria con una formación de calidad.

# Objetivos

Con el Masters Oficiales **Master Oficial Universitario en Seguridad Alimentaria + 60 Créditos ECTS** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Favorecer la capacitación de profesionales que ejercen su labor en el campo de la seguridad alimentaria.
- Mejorar la calidad de vida de los ciudadanos.
- Utilizar la legislación alimentaria, farmacéutica y otras normas microbiológicas
- Controlar la variación de los resultados analíticos del laboratorio mediante el uso de criterios de calidad.
- Identificar los microorganismos presentes en atmósferas confinadas y abiertas.
- Aplicación técnicas analíticas, utilizando la legislación ambiental para la valoración de los resultados.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.





¿Y, después?

### Para qué te prepara

El Master en Seguridad Alimentaria es oficial y te forma con los conocimientos exhaustivos sobre los procesos, productos y actividades para realizar una correcta manipulación y producción de alimentos. Además, te especializarás en técnicas bioquímicas de análisis de alimentos y en Food Defense para desarrollar tu carrera profesional. Del mismo modo, aprenderás a ejecutar tu actividad laboral bajo las normas BRC e IFS exigidas de seguridad alimentaria.

### Salidas Laborales

Con la realización del Master en Seguridad Alimentaria Oficial podrás desarrollar tu carrera profesional como Responsable de Seguridad Alimentaria o Analista en laboratorios, hospitales, restaurantes y, en definitiva, en cualquier establecimiento alimentario. Además, podrás desenvolverte en el ámbito de la Investigación en Seguridad Alimentaria. ¡Obtén tu título oficial de master!

# ¿Por qué elegir INESEM?



# PROGRAMA ACADÉMICO

Master Oficial Universitario en Seguridad Alimentaria + 60 Créditos ECTS

Módulo 1. **Sistemas de gestión de calidad (iso 9001:2015)**

Módulo 2. **Calidad alimentaria implantación de la norma fssc 22000**

Módulo 3. **Trazabilidad y seguridad alimentaria**

Módulo 4. **Análisis microbiológico de distintos tipos de muestras en alimentación**

Módulo 5. **Técnicas bioquímicas de análisis de alimentos**

Módulo 6. **Food defense en la industria alimentaria**

Módulo 7. **Norma brc y norma ifs de seguridad alimentaria**

Módulo 8. **Metodología para la investigación en seguridad alimentaria**

Módulo 9. **Proyecto fin de master**

### Módulo 1.

## Sistemas de gestión de calidad (iso 9001:2015)

### Unidad didáctica 1.

#### Fundamentos del concepto de calidad

---

1. Introducción al concepto de calidad
2. Definiciones de Calidad
3. Evolución del concepto de Calidad
4. El papel de la calidad en las organizaciones
5. Costes de calidad
6. Beneficios de un Sistema de Gestión de la Calidad

### Unidad didáctica 2.

#### La gestión de la calidad: conceptos relacionados

---

1. Los tres niveles de la Calidad
2. Conceptos relacionados con la Gestión de la Calidad
3. Gestión por procesos
4. Diseño y planificación de la Calidad
5. El Benchmarking y la Gestión de la Calidad
6. La reingeniería de procesos

### Unidad didáctica 3.

#### Principios clave de un sistema de gestión de la calidad

---

1. Principios básicos del Sistema de Gestión de la Calidad

### Unidad didáctica 4.

#### Herramientas básicas del sistema de gestión de la calidad

---

1. Ciclo PDCA (Plan/Do/Check/Act)
2. Tormenta de ideas
3. Diagrama Causa-Efecto
4. Diagrama de Pareto
5. Histograma de frecuencias
6. Modelos ISAMA para la mejora de procesos
7. Equipos de mejora
8. Círculos de Control de Calidad
9. El orden y la limpieza: las 5s
10. Seis SIGMA

### Unidad didáctica 5.

#### Sistema de gestión de la calidad introducción a la iso 9001:2015

---

1. Las normas ISO 9000 y 9001
2. La Estructura de Alto Nivel
3. Principales factores de desarrollo de la ISO 9001:2015

### Unidad didáctica 6.

#### Sistemas de gestión de la calidad iso 9001:2015

---

1. Objeto y Campo de Aplicación
2. Referencias Normativas
3. Términos y Definiciones
4. Contexto de la Organización
5. Liderazgo
6. Planificación
7. Soporte
8. Operación
9. Evaluación del desempeño
10. Mejora



## Unidad didáctica 7.

### Implantación de un sistema de gestión de la calidad (sgc)

---

1. Documentación de un SGC
2. Hitos en la implantación de un SGC
3. Etapas en el desarrollo, implantación y certificación de un SGC
4. Metodología y puntos críticos de la implantación
5. El análisis DAFO
6. El Proceso de Acreditación
7. Pasos para integrar a los colaboradores del Sistema de Gestión de la Calidad en la empresa
8. Factores clave para llevar a cabo una buena gestión de la calidad

## Módulo 2.

### Calidad alimentaria implantación de la norma fssc 22000

#### Unidad didáctica 1.

##### El esquema de certificación fssc 22000

---

1. Certificación FSSC 22000
2. Norma ISO 22000; introducción
3. Norma ISO 22000; desarrollo

#### Unidad didáctica 2.

##### Aproximación a la iso 22000

---

1. Norma ISO 22000; conceptualización
2. Norma ISO 22000; contenidos
3. Normas ISO 22000 de Calidad Alimentaria

#### Unidad didáctica 3.

##### Profesionales de la higiene de los alimentos

---

1. Formación en higiene de los alimentos
2. Estado de salud
3. Higiene personal
4. Actividades adversas
5. Personal ajeno
6. Evaluación periódica

## Unidad didáctica 4.

### Establecimientos alimentarios

---

1. Recursos estructurales
2. Necesidad de agua en los establecimientos alimentarios
3. Desagües
4. Limpieza de establecimientos alimentarios
5. Aseos para el personal
6. Influencia de la temperatura
7. Ventilación en las instalaciones
8. Necesidad de iluminación
9. Instalaciones de almacenamiento

## Unidad didáctica 5.

### Inocuidad de los alimentos

---

1. Introducción a la inocuidad de los alimentos
2. Protocolos y normas de certificación en el sector agroalimentario
3. ISO 22000
4. Compromiso de la dirección
5. Control por parte de la dirección

## Unidad didáctica 6.

### Planificación y desarrollo de los procesos para la realización de productos inocuos

---

1. Planificación y desarrollo de procesos para la realización de productos inocuos

## Unidad didáctica 7.

### Evaluación del sistema de gestión

---

1. Introducción a la evaluación del sistema de gestión
2. Adecuación de las medidas de control
3. Seguimiento y medición de la validación
4. Verificar el sistema de gestión
5. Actualización y mejora del sistema de gestión

## Unidad didáctica 8.

### Iso 22000 - ifs - brc - efsis

---

1. Introducción a la relación de la ISO 22000 - IFS - BRC - EFIS
2. Norma BRC
3. IFS
4. Norma EFSIS

## Unidad didáctica 9.

### Iso 22002-1

---

1. ISO 22002-1; introducción
2. ISO 22002-1; estructura y contenidos

## Unidad didáctica 10.

### Otras normas iso 22002

---

1. ISO 22002-2
2. ISO 22002-3
3. ISO 22002-4

## Unidad didáctica 11.

### Anexo

---

1. Modelo de Registro de Identificación de Peligros
2. Modelo de Registro de Seguimiento de un PPR Operativo
3. Modelo de Registro de Seguimiento de Plan APPCC
4. Modelo de Registro de Producto No Conforme
5. Modelo de Registro de Actividades Formativas

# Módulo 3.

## Trazabilidad y seguridad alimentaria

### Unidad didáctica 1. Trazabilidad y seguridad

---

1. Introducción
2. Trazabilidad y Seguridad

### Unidad didáctica 2. Legislación y normativas

---

1. Introducción
2. Leyes de carácter horizontal
3. Leyes de carácter vertical
4. Productos con denominación de calidad
5. Productos ecológicos

### Unidad didáctica 3. Análisis de peligros y puntos de control críticos (appcc)

---

1. Introducción
2. Prerrequisitos del APPCC
3. Principios del sistema APPCC
4. Implantación del sistema

### Unidad didáctica 4. Envasado y etiquetado

---

1. Sistemas de envasado
2. Etiquetado de los productos

### Unidad didáctica 5. Registro de los productos

---

1. Introducción
2. Definición por lotes. Agrupación de productos
3. Automatización de la trazabilidad
4. Sistemas de Identificación

### Unidad didáctica 6. Salud pública y salud laboral seguridad e higiene laboral

---

1. Conceptos
2. Marco Normativo
3. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud
4. Medidas preventivas
5. Información sobre los riesgos

### Unidad didáctica 7. Medidas higiénicas en la manipulación de alimentos

---

1. Buenas prácticas de manipulación
2. Higiene del manipulador
3. Hábitos del manipulador
4. Estado de salud del manipulador
5. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
6. Limpieza y desinfección
7. Control de plagas
8. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

# Módulo 4.

## Análisis microbiológico de distintos tipos de muestras en alimentación

### Unidad didáctica 1.

#### Análisis microbiológicos en muestras alimentarias

---

1. Microorganismos habituales presentes en los alimentos
2. Bacterias patógenas y enfermedades transmisibles en los alimentos
3. Microorganismos de la descomposición de los alimentos
4. Contaminación de los alimentos
5. Temperatura y aditivos para la conservación de los alimentos
6. Alteraciones de los alimentos
7. Bacterias entéricas indicadoras de contaminación fecal
8. Legislación alimentaria
9. Normas microbiológicas
10. Reglamentación técnico sanitaria

### Unidad didáctica 2.

#### Análisis microbiológicos en muestras ambientales

---

1. Contenido microbiano del aire de un espacio confinado y abierto
2. Técnicas para el análisis microbiológico del aire
3. Técnicas para el control de los microorganismos del aire: Radiaciones UV, agentes químicos, filtración, y flujo laminar
4. Legislación

### Unidad didáctica 3.

#### Análisis microbiológicos en aguas

---

1. Calidad sanitaria del agua
2. Principales microorganismos en aguas superficiales y residuales
3. Microorganismos coliformes y patógenos en aguas residuales
4. DBO5 y DQO
5. Microorganismos utilizados como indicadores de contaminación
6. Determinación de aerobios mesófilos, aerobios totales, psicrófilos, enterobacterias totales, E.coli, clostridios sulfito-reductores, Salmonella, Shigella, Listeria y Legionella
7. Legislación y reglamentación técnico sanitaria sobre abastecimiento y control de calidad

### Unidad didáctica 4.

#### Otros análisis microbiológicos

---

1. Análisis aplicados a productos farmacéuticos
2. Microorganismos presentes en sistemas de limpieza, refrigeración y sistemas de aire acondicionado
3. Microorganismos en papel y cartón

# Módulo 5.

## Técnicas bioquímicas de análisis de alimentos

### Unidad didáctica 1.

#### Determinación del contenido en agua en los alimentos

---

1. Estructura del agua
2. Propiedades del agua
3. El agua en los alimentos

### Unidad didáctica 2.

#### Análisis de proteínas

---

1. Aminoácidos
2. Péptidos
3. Proteínas
4. Análisis de aminoácidos
5. Propiedades funcionales de las proteínas
6. Alteración de las proteínas. Desnaturalización

### Unidad didáctica 3.

#### Análisis de enzimas en los alimentos

---

1. Enzimas: Nomenclatura y clasificación
2. Cinética química
3. Análisis de enzimas
4. Factores que influyen en la actividad enzimática
5. Algunos procesos importantes en los que están implicados enzimas
6. Análisis de enzimas en los alimentos
7. Utilización de enzimas en la industria alimentaria

### Unidad didáctica 4.

#### Análisis de lípidos

---

1. Clasificación de los lípidos
2. Análisis de lípidos
3. Lípidos en los alimentos
4. Alteraciones de los lípidos
5. Química del procesado de las grasas

### Unidad didáctica 5.

#### Análisis de carbohidratos en los alimentos

---

1. Estructura y propiedades
2. Monosacáridos derivados
3. Enlace glucosídico. Oligosacáridos y polisacáridos
4. Análisis de carbohidratos
5. Papel de los carbohidratos en los alimentos
6. Monosacáridos
7. Oligosacáridos
8. Derivados de los carbohidratos
9. Polisacáridos
10. Reacciones de los carbohidratos en los alimentos

### Unidad didáctica 6.

#### Otros componentes en los alimentos

---

1. Vitaminas
2. Minerales
3. Pigmentos
4. Edulcorantes no calóricos
5. Levaduras

### Unidad didáctica 1.

#### Introducción a la food defense

---

1. ¿Qué es la Food Defense?
2. Alteraciones Intencionadas. Historia del bioterrorismo
3. Control de toxinas y agentes peligrosos
4. Suministros de alimentos y medicamentos: Inocuidad
5. La importancia del agua potable y la seguridad

### Unidad didáctica 2.

#### Código de buenas prácticas en la industria alimentaria

---

1. Objeto
2. Ámbito de aplicación
3. Disposiciones del código
4. Decálogo de buenas prácticas
5. Certificado del código
6. Normativa aplicable

### Unidad didáctica 3.

#### Plan de defensa alimentaria: seguridad biológica, bioterrorismo y crisis alimentaria

---

1. ¿Cómo se gestiona una crisis alimentaria?
2. Bioterrorismo
3. Evaluación de la Defensa
4. Plan de acción y Plan de auditoría del sistema Food Defense
5. Medidas de Seguridad para el exterior
6. Medidas de seguridad para el interior
7. Medidas de seguridad para el personal
8. Medidas de seguridad para responder a incidentes

### Unidad didáctica 4.

#### Food defense en las normas brc, ifs

---

1. Diseño y desarrollo de un plan de Food Defense en BRC
2. Diseño y desarrollo de un plan de Food Defense en IFS

### Unidad didáctica 5.

#### Normativa aplicable

---

1. Ley de Bioterrorismo. Ley de la Salud Pública
2. Establecimiento y Mantenimiento de registro. Quién debe y quién no cumplir la norma

### Unidad didáctica 1.

#### Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria

---

1. La legislación en seguridad alimentaria
2. Descripción del marco legislativo en materia de seguridad alimentaria

### Unidad didáctica 2.

#### Qué es la norma brc

---

1. La norma BRC
2. Beneficios
3. Aspectos clave de la BRC
4. Origen y evolución de la norma BRC. Campo de aplicación

### Unidad didáctica 3.

#### Estructura de la norma brc

---

1. Norma BRC Versión

### Unidad didáctica 4.

#### Compromiso del equipo directivo

---

1. El compromiso de la dirección
2. Requisitos

### Unidad didáctica 5.

#### El plan de seguridad alimentaria: appcc

---

1. El Codex alimentarius

### Unidad didáctica 6.

#### Sistema de gestión de la candad y seguridad alimentaria

---

1. Manual de calidad y gestión alimentaria
2. Control de la documentación
3. Complimentación y mantenimiento de registros
4. Auditorías internas
5. Aprobación y seguimiento de proveedores y materias primas
6. Especificaciones
7. Medidas correctivas y preventivas
8. Control de producto no conforme
9. Trazabilidad
10. Gestión de reclamaciones
11. Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos

### Unidad didáctica 7.

#### Normas relativas al establecimiento

---

1. Normas relativas al exterior del establecimiento
2. Protección del establecimiento y defensa alimentaria
3. Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas
4. Estructura de la fábrica, zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
5. Servicios de redes públicas: agua, hielo, aire y otros gases
6. Equipos
7. Mantenimiento
8. Instalaciones para el personal
9. Control de la contaminación física y química del producto: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
10. Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños
11. Limpieza e higiene
12. Residuos y eliminación de residuos
13. Gestión de excedentes de alimentos y productos para alimentación de animales
14. Gestión de plagas
15. Instalaciones de almacenamiento
16. Expedición y transporte

## Unidad didáctica 8.

### Control del producto

---

1. Diseño y desarrollo del producto
2. Etiquetado del producto
3. Gestión de alérgenos
4. Autenticidad del producto, reivindicaciones y cadena de custodia
5. Envasado del producto
6. Inspección del producto y análisis en el laboratorio
7. Distribución de producto
8. Alimentos para mascotas

## Unidad didáctica 9.

### Control de procesos

---

1. Control de las operaciones
2. Control del etiquetado y de los envases
3. Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades
4. Calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia

## Unidad didáctica 10.

### Personal

---

1. Formación: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
2. Higiene personal: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
3. Revisiones médicas
4. Ropa de protección: empleados o personas que visiten las zonas de producción

## Unidad didáctica 11.

### Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente

---

1. Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente
2. Estructura de los edificios en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales
3. Mantenimiento en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales
4. Instalaciones para el personal en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales
5. Limpieza e higiene en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales
6. Ropa de protección en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales

## Unidad didáctica 12.

### Requisitos aplicables a los productos mercadeados

---

1. Aprobación y seguimiento de fabricantes o envasadores de productos alimentario mercadeados
2. Especificaciones
3. Inspección del producto y análisis en el laboratorio
4. Legalidad del producto
5. Trazabilidad

## Unidad didáctica 13.

### Fundamentos básicos del appcc y su relación con ifs

---

1. Legislación, normas y protocolos
2. Definición del sistema APPCC
3. Principios del sistema APPCC
4. Descripción de los principios APPCC
5. Principios de aplicación del sistema APPCC
6. Responsabilidades para la aplicación de APPCC
7. Aplicaciones de APPCC

## Unidad didáctica 14.

### Introducción y conceptos básicos sobre la norma ifs

---

1. Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria y norma IFS
2. La Historia del Internacional Food Standard
3. Estructura de la Norma V6
4. Tipos de auditorías
5. Determinación del alcance entre IFS Food y otras Normas
6. Aplicación de las diferentes Normas IFS
7. «Integrity Program» de IFS
8. Principales cambios entre las versiones 5 y 6 de la Norma IFS

## Unidad didáctica 15.

### El proceso de certificación

---

1. Etapas o procesos para obtener la certificación
2. El proceso de certificación
3. Informe de auditoría
4. Concesión del certificado



## Unidad didáctica 16.

### Estructura de la norma ifs: requerimientos de la gestión del sistema de calidad

---

1. Requisitos que establece la Norma IFS-V6
2. Responsabilidad de la dirección
3. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimenticia
4. Gestión de los recursos
5. Planificación y proceso de producción
6. Mediciones, Análisis, Mejoras
7. «Food Defense» e inspecciones externas

## Unidad didáctica 17.

### Diferencias y similitudes entre ifs, brc e iso 22000

---

1. Breve repaso
2. Norma BRC
3. Norma ISO 22000
4. Comparación de las normas de seguridad (IFS, BRC e ISO 22000)
5. Beneficios de implementar las normas BRC e IFS

## Anexo 1.

### Glosario

---

## Anexo 2.

### Puntuación, condiciones para el informe y la emisión del certificado

---

# Módulo 8.

## Metodología para la investigación en seguridad alimentaria

### Unidad didáctica 1.

#### La investigación en las ciencias de la salud

---

1. La investigación
2. La investigación científica
3. El proceso de la investigación
4. Objetivos de la investigación
5. Hipótesis de la investigación
6. Ética de la investigación

### Unidad didáctica 2.

#### Ensayos clínicos

---

1. Ensayos Clínicos
2. Clasificación de los Ensayos Clínicos
3. Protocolización de un Ensayo Clínico
4. PARTICIPANTES EN LOS ENSAYOS CLÍNICOS
5. Normas de buena práctica clínica

### Unidad didáctica 3.

#### Recogida de datos

---

1. Herramientas de recogida de datos en estudios epidemiológicos
2. Observación
3. Encuestas
4. Entrevistas

## Unidad didáctica 4. Estadística básica con spss

---

1. Introducción
2. Cómo crear un archivo
3. Definir variables
4. Variables y datos
5. Tipos de variables
6. Recodificar variables
7. Calcular una nueva variable
8. Ordenar casos
9. Seleccionar casos

## Unidad didáctica 5. Estadística descriptiva

---

1. Introducción
2. Análisis de frecuencias
3. Tabla de correlaciones
4. Diagramas de dispersión
5. Covarianza
6. Coeficiente de correlación
7. Matriz de correlaciones
8. Contraste de medias

## Unidad didáctica 6. Elaboración y difusión de artículos científicos

---

1. Introducción
2. Búsqueda bibliográfica
3. Estructura de los artículos científicos
4. Participación en congresos
5. Factor de impacto e índices de evaluación en revistas científicas

## Unidad didáctica 7. Proyecto de investigación

---

1. El proyecto de investigación
2. Fondos de investigación en salud
3. Elaboración del proyecto de investigación

# Módulo 9. Proyecto fin de master

# metodología de aprendizaje

La configuración del modelo pedagógico por el que apuesta INESEM, requiere del uso de herramientas que favorezcan la colaboración y divulgación de ideas, opiniones y la creación de redes de conocimiento más colaborativo y social donde los alumnos complementan la formación recibida a través de los canales formales establecidos.



Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura en INESEM Business School a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. El alumno debe avanzar de manera autónoma a lo largo de las diferentes unidades didácticas así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes.

El equipo docente y un tutor especializado harán un *seguimiento exhaustivo*, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

Nuestro sistema de aprendizaje se fundamenta en *cinco pilares* que facilitan el estudio y el desarrollo de competencias y aptitudes de nuestros alumnos a través de los siguientes entornos:

## Secretaría

Sistema que comunica al alumno directamente con nuestro asistente virtual permitiendo realizar un seguimiento personal de todos sus trámites administrativos.

## Campus Virtual

Entorno Personal de Aprendizaje que permite gestionar al alumno su itinerario formativo, accediendo a multitud de recursos complementarios que enriquecen el proceso formativo así como la interiorización de conocimientos gracias a una formación práctica, social y colaborativa.

## Revista Digital

Espacio de actualidad donde encontrar publicaciones relacionadas con su área de formación. Un excelente grupo de colaboradores y redactores, tanto internos como externos, que aportan una dosis de su conocimiento y experiencia a esta red colaborativa de información.

## Webinars

Píldoras formativas mediante el formato audiovisual para complementar los itinerarios formativos y una práctica que acerca a nuestros alumnos a la realidad empresarial.

## Comunidad

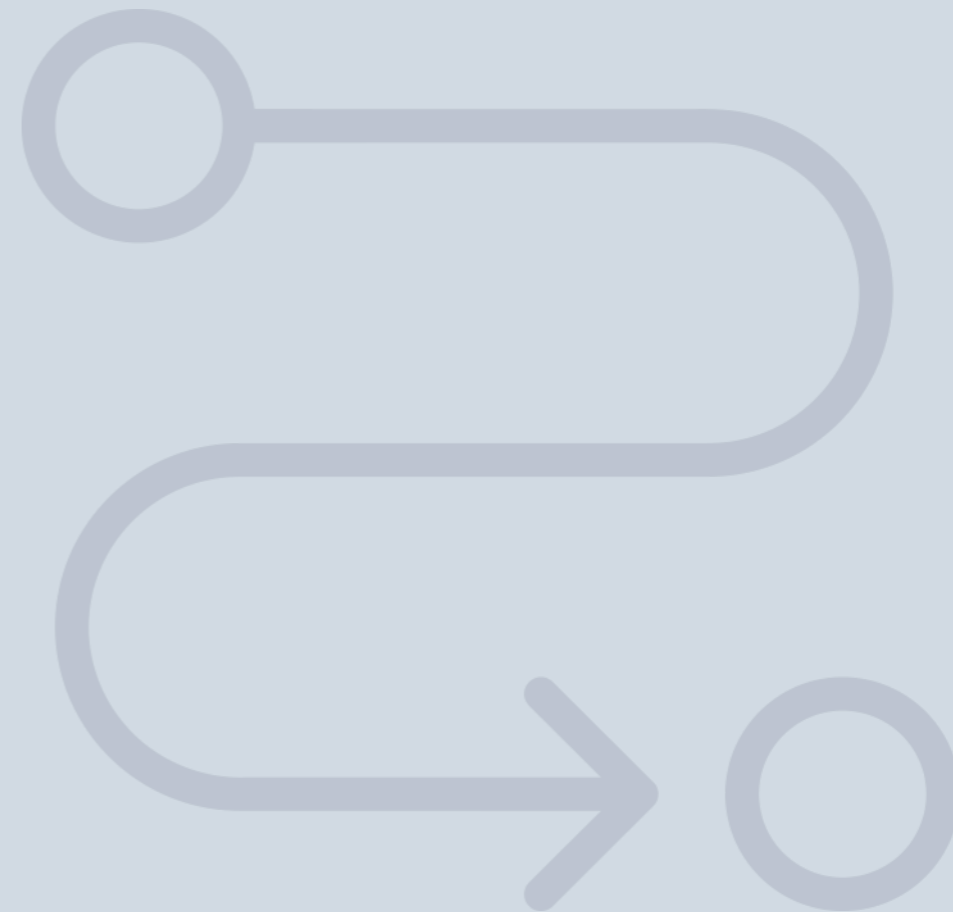
Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.





## SERVICIO DE **Orientación** de Carrera

Nuestro objetivo es el asesoramiento para el desarrollo de tu carrera profesional. Pretendemos capacitar a nuestros alumnos para su adecuada adaptación al mercado de trabajo facilitándole su integración en el mismo. Somos el aliado ideal para tu crecimiento profesional, aportando las capacidades necesarias con las que afrontar los desafíos que se presenten en tu vida laboral y alcanzar el éxito profesional. Gracias a nuestro Departamento de Orientación de Carrera se gestionan más de 500 convenios con empresas, lo que nos permite contar con una plataforma propia de empleo que avala la continuidad de la formación y donde cada día surgen nuevas oportunidades de empleo. Nuestra bolsa de empleo te abre las puertas hacia tu futuro laboral.



# Financiación y becas

En INESEM

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades económicas y financieras para la realización del pago de matrículas,

todo ello  
**100%**  
sin intereses.

INESEM continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.



**20%**

**Beca desempleo**

Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento idóneo para invertir en la mejora de sus posibilidades futuras.

**15%**

**Beca emprende**

Nuestra apuesta por el fomento del emprendimiento y capacitación de los profesionales que se han aventurado en su propia iniciativa empresarial.

**10%**

**Beca alumnos**

Como premio a la fidelidad y confianza de los alumnos en el método INESEM, ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

# Masters Oficiales

Master Oficial Universitario en Seguridad Alimentaria +  
60 Créditos ECTS

*Impulsamos tu carrera profesional*



**INESEM**  
BUSINESS SCHOOL

[www.inesem.es](http://www.inesem.es)



958 05 02 05 [formacion@inesem.es](mailto:formacion@inesem.es)

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.

Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.