



e-CAMPUS
UNIVERSITY

MÁSTER OFICIAL



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

En colaboración con:

Universidad e-Campus, en línea cerca de ti

Master Oficial Universitario en Seguridad Alimentaria + 60 Créditos ECTS


www.euroinnova.edu.es




LLAMA GRATIS: (+34) 900 831 200



Master Oficial Universitario en Seguridad Alimentaria + 60 Créditos ECTS

 **DURACIÓN:**
1.500 horas

 **MODALIDAD:**
Online

 **PRECIO:**
3.495 € *

 **CRÉDITOS:**
60

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.

Consulta a nuestros asesores académicos las diferentes convocatorias establecidas para este curso académico.

DESCRIPCIÓN

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.

OBJETIVOS

- Favorecer la capacitación de profesionales que ejercen su labor profesional en el campo de la seguridad alimentaria.
- Mejorar la calidad de vida de los ciudadanos.
- Utilizar la legislación alimentaria, farmacéutica y otras normas microbiológicas, para 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 mediante la aplicación técnicas analíticas, utilizando la legislación ambiental para la valoración de los resultados.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Licenciados, Diplomados, Estudiantes de Ciencias de la Salud, médicos, enfermeros, farmacéuticos, nutricionistas, químicos, ingenieros agrónomos y para todos aquellos que estén interesados en informarse sobre la materia.

PARA QUÉ TE PREPARA

El presente Master tiene como finalidad formar al alumnado en los aspectos más importantes de la seguridad alimentaria. Es una buena forma de dar respuesta a todas esas cuestiones tan frecuentes que suelen surgir, relacionadas con el peligro que puede originar para los consumidores una inadecuada manipulación de los alimentos. 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.

SALIDAS LABORALES

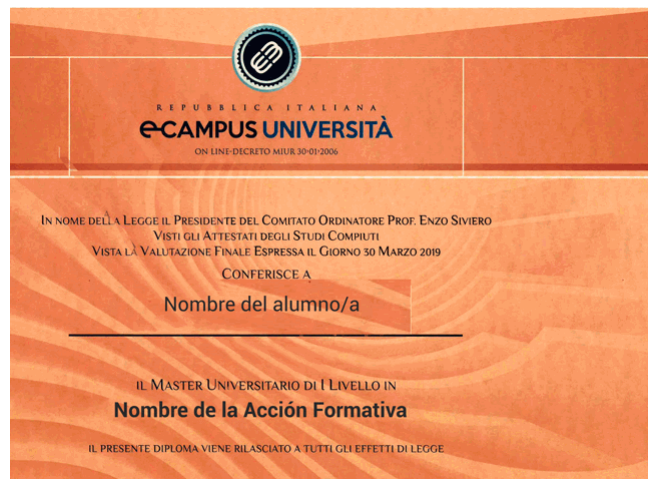
CON ESTE MÁSTER PODRÁS DESARROLLAR TU CARRERA PROFESIONAL EN:

- Responsable de Seguridad Alimentaria
- Analista en laboratorios, hospitales, restaurantes o cualquier establecimiento alimentario
- Investigación en Seguridad Alimentaria



TITULACIÓN

Título Oficial de Master 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.



METODOLOGÍA

Los estudiantes pueden seguir las clases en línea desde su propio ordenador o desde la aplicación móvil en cualquier momento, tienen a disposición un tutor personal en línea y las únicas actividades que deben realizar de forma presencial - en las sedes académicas - son los exámenes y la discusión de la tesis. Para cada una de las asignaturas se realizará un examen presencial en español, pudiendo realizarse en la sedes de Madrid o Bogotá o en cualquiera de las sedes de la Cámara de Comercio con la que la Universidad tiene un convenio para la realización de las evaluaciones presenciales.

TEMARIO

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 - EFSIS
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 técnica 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 técnica 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 implicadas 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

MÓDULO 6. FOOD DEFENSE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

MÓDULO 7. NORMA BRC Y NORMA IFS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

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 CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Manual de calidad y gestión alimentaria
2. Control de la documentación
3. Cumplimentación 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 ENRE 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 CERTIFICAD

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

FORMAS DE PAGO

Contrareembolso / Transferencia / Tarjeta de Crédito / Paypal

Tarjeta de Crédito / PayPal : Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal

Transferencia Bancaria: Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria. No será aceptado el ingreso de

cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

Contrareembolso: Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa . Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada

Otras: **PayU, Sofort, Western Union / SafetyPay**

Fracciona tu pago en cómodos Plazos sin Intereses + Envío Gratis



FORMAS DE PAGO:

 Tarjeta	 Contrareembolso
 Paypal	 Transferencia