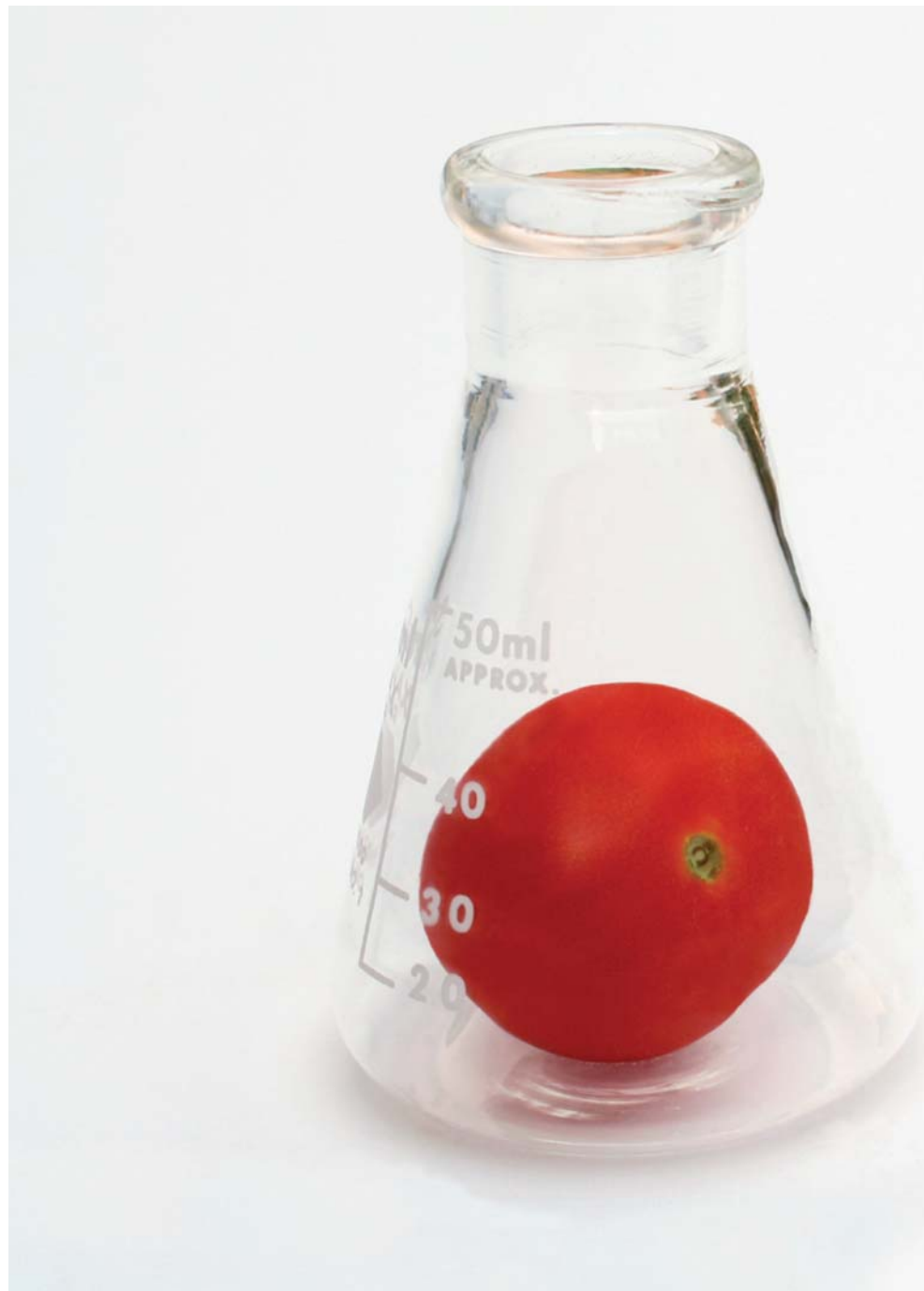


# Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria (XV Edición)



20 ANIVERSARIO  
1990-2010







# Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria (XV Edición)

## Sumario

|  |    |
|--|----|
| 1. Presentación del Centro.                        | 4  |
| 2. Acuerdos Institucionales.                       | 5  |
| 3. Consejo Académico.                              | 5  |
| 4. A quién va dirigido.                            | 6  |
| 5. Objetivos y Orientación.                        | 6  |
| 6. Programa.                                       | 8  |
| 7. Metodología.                                    | 12 |
| 8. Desarrollo Personal y Profesional.              | 14 |
| 9. Prácticas en Empresas.                          | 15 |
| 10. Bolsa de Trabajo.                              | 16 |
| 11. Claustro de Profesores.                        | 18 |
| 12. Opciones de Realización y Calendario.          | 22 |
| 13. Derechos de Inscripción, Becas y Financiación. | 23 |
| 14. Admisión de Alumnos.                           | 24 |

## 1. Presentación del Centro

CESIF es una institución privada, nacida en 1990, cuya actividad está centrada en las industrias farmacéutica, parafarmacéutica, biotecnológica, alimentaria, química, cosmética y -en general- en todos aquellos sectores afines relacionados con la sanidad.

El objetivo prioritario de CESIF, es la formación de Profesionales con un alto nivel de especialización en las distintas posiciones técnicas y directivas que ofrecen las empresas, complementando las áreas docentes con una preparación exhaustiva y personalizada para la búsqueda de empleo y el desarrollo profesional.

Su cuadro docente lo integran profesionales de reconocido prestigio y probada experiencia en puestos directivos y de responsabilidad en Laboratorios y Empresas líderes en sus sectores.

El alto grado de calidad y exigencia en los programas impartidos, junto con la orientación eminentemente práctica de los Cursos, han merecido el reconocimiento mayoritario de los respectivos sectores, quedando avalado el prestigio de CESIF por los más de 3.700 alumnos de anteriores promociones, que se han incorporado a las principales compañías del sector correspondiente.



## 2. Acuerdos Institucionales

CESIF cuenta con el apoyo y colaboración de diversas instituciones que, integradas en su Consejo Académico, velan por la calidad de la enseñanza impartida y colaboran en la realización de los distintos cursos que se ofrecen.



## 3. Consejo Académico

### JOAQUIM LLENA i CORTINA

Conseller del Departament d' Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

### ROBERTO SABRIDO BERMÚDEZ

Presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

### BALDOMERO LÓPEZ PÉREZ

Decano Presidente del Consejo General de Colegios Oficiales de Químicos.

### PERE CAMPRUBÍ i GARCÍA

Decano Presidente del Consejo General de Colegios Oficiales de Biólogos.

### ANTONIO ZAPARDIEL PALENZUELA

Decano del Colegio Oficial de Químicos de Madrid.

### FELIPE VILAS HERRANZ

Presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.

### BEATRIZ ARTALEJO ORTEGA

Presidenta de la Asociación Española de Farmacéuticos de la Industria (Sección Catalana).

### CARMEN GARCÍA CARBONELL

Presidente de la Asociación Española de Farmacéuticos de la Industria (Sección Centro).

### CARMEN CASTAÑÓN TORRES

Presidenta de la Asociación Española de Farmacéuticos de la Industria.

### ÁLVARO DOMÍNGUEZ GIL

Ex-Vocal de Industria del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid.

### DANIEL SADA CASTAÑO

Rector de la Universidad Francisco de Vitoria.

### ISABEL GARCÍA CARNEROS

Secretaria General de la Asociación Española de Empresas de Biotecnología.

### MANUEL BENÉITEZ PALOMEQUE

Director del Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica.

## 4. A Quién Va Dirigido

El Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria está dirigido a licenciados en química, farmacia, biología, veterinaria, tecnología de los alimentos e ingenieros agrónomos, así como a cualquier otro diplomado universitario o ingeniero técnico relacionado con el campo de la alimentación.

El Máster también está dirigido a aquellos alumnos que hayan cursado el último año de los anteriores estudios y se encuentren pendientes de aprobar alguna asignatura de la carrera, así como a profesionales del sector que, no siendo titulados en ninguna de las anteriores disciplinas, acrediten suficiente experiencia y conocimientos en el campo de la Alimentación.

El carácter multidisciplinar del conjunto de alumnos que lo cursan, da al Máster un evidente valor añadido al abordarse las distintas materias que lo componen desde los distintos puntos de vista inherentes a cada tipo de estudios realizados. Esto supone en la práctica un notable enriquecimiento personal para los asistentes.



## 5. Objetivos y Orientación

La Industria Alimentaria se encuentra inmersa en un fuerte proceso de transformación, con una normativa cada vez más exigente en materia de fabricación, control y seguridad de los productos.

Ello se traduce en la práctica en la adopción de nuevos sistemas de control y aseguramiento de la calidad de los productos alimentarios. Junto al más frecuente y conocido Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APCC), de implantación obligatoria para

todas las industrias alimentarias en el ámbito de la Unión Europea, y extendido por numerosos países fuera de Europa, se encuentran las Normas de la serie ISO 9000: 2000, de implantación voluntaria, pero también extendidas a nivel mundial, para la articulación del Sistema de Gestión de la Calidad.

Este hecho, junto con la creación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y la puesta en escena de la norma ISO 22000, está suponiendo la aparición de una fuerte demanda de profesionales cualificados para el sector, a la vez que una gran oportunidad para los titulados en las denominadas Ciencias de la Salud, que estén capacitados para integrarse dentro en las Industrias Alimentarias ejerciendo su labor profesional en las distintas posiciones de las mismas.

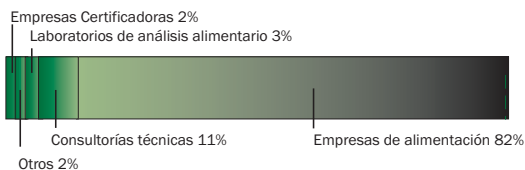
Los alumnos que han cursado las ediciones precedentes del Máster se encuentran en la actualidad mayoritariamente integrados en las distintas empresas del sector alimentario, ocupando posiciones en el ámbito de la fabricación, control y gestión de la calidad o I+D de las Industrias Alimentarias o, de forma creciente, asesorando a las mismas desde las distintas empresas de Consultoría del sector.

El objetivo del Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria es proporcionar a los asistentes una visión profunda, completa, y práctica de los distintos sectores de la Industria Alimentaria que permita al alumno orientar su futuro profesional en este campo.

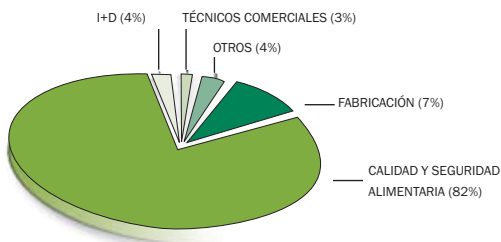
La metodología utilizada en la impartición del curso, siempre orientada a garantizar el contacto directo del alumno con los profesionales y las empresas del sector, se traduce en un auténtico flujo de experiencia y conocimientos prácticos de aplicación directa e inmediata en el desempeño del puesto de trabajo, lo cual facilita de forma sustancial la integración del alumno en el mundo laboral.

Siguiendo la filosofía de CESIF en todos sus programas, el Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria persigue el doble objetivo de, por una parte, mantener el máximo grado de calidad, rigor y actualización tanto en contenidos como en desarrollo metodológico y, por otra, conseguir una rápida incorporación laboral y desarrollo profesional de nuestros alumnos alcanzando posiciones de relevancia en las diferentes empresas del sector.

## Sectores



## Áreas



## 6. Programa

El programa del Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria se estructura en cuatro grandes bloques más un bloque instrumental, para cubrir todos los aspectos necesarios para la formación integral del alumno.

### FABRICACIÓN Y CONTROL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Los contenidos de este bloque constituyen la esencia del programa del curso y son el elemento central sobre el que giran los demás elementos del mismo.

A lo largo de los distintos módulos se estudian en profundidad las características de cada grupo de productos alimenticios, los procesos específicos relativos a su fabricación y las técnicas utilizadas en su control de calidad.

Dada la gran diversidad existente entre los distintos tipos de alimentos, se hace necesario conocer tanto los elementos comunes como los diferenciales de cada grupo con el fin de poder optimizar la gestión de los mismos.

Lácteos y Chocolates.

Aceites, Grasas y Derivados.

Carne y Productos Cárnicos.

Harinas y Derivados.

Congelados y Precocinados.

Conservas Vegetales.

Conservas de Pescado.

Enología.

Cervezas y Licores.

Aguas Envasadas.

Bebidas Refrescantes y Zumos.

Restauración.





## CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La creación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en 2002, supuso un antes y un después en los requisitos que deben cumplir las empresas alimentarias para garantizar la seguridad de los consumidores de sus productos. Esto ha supuesto una alta demanda por parte de las empresas del sector de profesionales con amplios conocimientos prácticos en calidad y seguridad alimentarias; conocimientos que son el objeto de este bloque del programa.

A lo largo del mismo se estudian, aparte de los aspectos legislativos más relevantes que regulan la Industria Alimentaria, la normativa relativa a la correcta fabricación de productos alimenticios, así como los sistemas de calidad y seguridad alimentaria más importantes tanto de implantación obligatoria (APPCC) como voluntaria (BRC, IFS, ISO 22000, etc.).

El bloque contiene un módulo eminentemente práctico de laboratorio en el que se ponen en práctica las técnicas más avanzadas para el análisis de alimentos.

Legislación Alimentaria.

Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria.

Buenas Prácticas de Elaboración.

Sistemas de Calidad en Laboratorios.

Normas ISO 22000.

Prácticas de Laboratorio (Análisis de Alimentos).

## MÓDULOS TRANSVERSALES DE APOYO

Los distintos módulos que componen este bloque abordan una serie de aspectos que son de aplicación a cualquiera de los grupos de productos alimenticios tratados anteriormente. En él se estudian temas tan dispares como son Biotecnología y Microbiología Alimentaria (no desarrollados con suficiente profundidad en algunas licenciaturas), las tecnologías emergentes que empiezan a utilizarse industrialmente en la fabricación de los distintos productos, las aguas y los aditivos utilizados en su proceso de fabricación o los distintos tipos de envases que garantizan la conservación de las propiedades de los productos fabricados.

Por otra parte, las Industrias Alimentarias no escapan a los problemas que afectan a las demás industrias, de forma que la Seguridad Laboral y el respeto al Medio Ambiente constituyen en la actualidad una de sus mayores preocupaciones. Ambos temas se abordan también en este bloque del programa con el objetivo de sensibilizar al alumno hacia estos aspectos de creciente relevancia en el entorno alimentario.

Microbiología Alimentaria.

Biotecnología.

Aguas de Proceso.

Envases.

Gestión Medioambiental y P.R.L. en la Industria Alimentaria.

Aditivos.

Alimentos Funcionales.

Nuevas Tecnologías.



## DESARROLLO DE PERSONAS Y DE NEGOCIO

El éxito profesional en las diferentes orientaciones de este Máster se basa en una adecuada formación a nivel técnico junto con el desarrollo de habilidades personales y un adecuado conocimiento de la actividad de las empresas alimentarias.

El programa se completa con una serie de módulos que ayudarán al alumno en el proceso de búsqueda y promoción de empleo, en la mejora de su perfil personal y profesional y en la adquisición de una base formativa en materia de gestión. A lo largo del Máster se impartirán sesiones monográficas con los siguientes contenidos.

Marketing Personal. Asesoramiento para la Carrera Profesional Personal.

Desarrollo de Habilidades de Comunicación y Negociación.

Trabajo en Equipo.

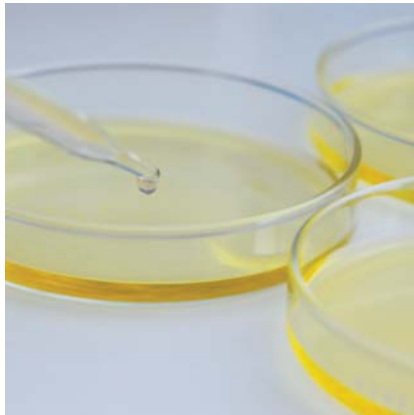
Management y Gestión Empresarial.

Marketing Alimentario.

## MÓDULO INSTRUMENTAL

Informática Aplicada.





## 7. Metodología

### 7.1 Duración.

1.436 horas.

521 horas de clases teóricas, 42 horas de tutorías, 5 horas de conferencias, 30 horas de visitas de trabajo, 528 horas de prácticas en empresa, 100 horas de trabajos prácticos, 60 horas de inglés y 150 horas de realización de la tesina.

### 7.2 Documentación.

Los alumnos recibirán todo el material escrito -apuntes, documentación y casos prácticos- necesario para el buen aprovechamiento del curso.

### 7.3 Trabajos Prácticos.

Cada alumno realizará -en equipos y con el seguimiento de un tutor- distintos trabajos prácticos sobre las áreas de Enología, Carnes, Lácteos, Harinas, Congelados y Precocinados y Sistemas de Calidad en Laboratorio.

### 7.4 Prácticas de Análisis de Alimentos.

- Microbiología.
- Análisis de Residuos Orgánicos e Inorgánicos.
- Análisis Físico-Químico de Alimentos.
- Validación de Métodos Analíticos.
- Análisis de Aditivos.

Estas prácticas se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública de Madrid Salud (Ayuntamiento de Madrid) en el caso de los alumnos de Madrid y en el Laboratorio Agroalimentario de la Generalitat de Cataluña en el caso de los alumnos de Barcelona.

### 7.5 Conferencias.

A lo largo del Curso se impartirán varias Conferencias a cargo de personalidades relevantes en el Sector Alimentario.

### 7.6 Visitas a Empresas.

Los alumnos del Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria realizarán, en las fechas que en el Calendario Académico se indiquen, visitas de trabajo a distintas empresas del sector alimentario.

Dichas visitas de trabajo obligarán en algunos casos a desplazamientos largos, que deberán hacerse por los medios que CESIF proporcione.

Los costes de desplazamiento y comidas que se originen por las citadas visitas de trabajo, están incluidos en la matrícula.

### 7.7 Titulación.

Los alumnos que cumplan los requisitos mínimos de asistencia (75% de las sesiones) y aprovechamiento (resolución y entrega de todos los Casos Prácticos propuestos y realización de una Tesina de Fin de Grado) recibirán el correspondiente Diploma del Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria, reconocido por los Colegios Oficiales de Químicos y Veterinarios de Madrid, y por el Ayuntamiento de Madrid para los alumnos de Madrid y por la Generalitat de Cataluña: Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca para los alumnos de Barcelona, y así mismo, por el Consejo General de Colegios de Biólogos y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición para los alumnos de Madrid y Barcelona.



## 8. Desarrollo Personal y Profesional

### Preparación para la Búsqueda de Empleo.

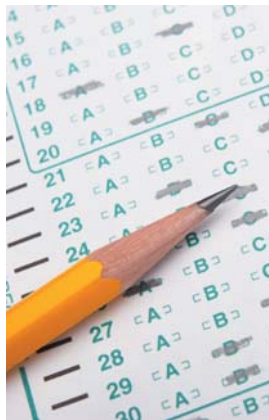
Los alumnos de CESIF reciben, en el Área de Marketing Personal que se imparte en todos los Máster, una sólida y exhaustiva formación para afrontar los, cada vez más, complejos procesos de selección de personal que siguen las empresas.

Así, son entrenados en todas las etapas de dichos procesos, aprendiendo a elaborar debidamente su Curriculum Vitae que posteriormente es revisado por un tutor, realizando pruebas psicotécnicas y de personalidad (cuyos resultados les son entregados y analizados con ellos por un psicólogo) y asistiendo a dinámicas de grupo, cerrándose el Área con una entrevista personal en la que se profundiza en sus habilidades, cualidades y puntos fuertes.

Todo el desarrollo del Área se realiza mediante tutorías personalizadas, quedando los profesores que las imparten a disposición de los alumnos, para ayudarles en cualquier proceso de selección que aborden durante el curso.

### Desarrollo Personal y Management.

Dentro de la filosofía formativa de CESIF ocupa un lugar destacado abordar la formación desde un punto de vista integral, trabajando la potenciación de las habilidades directivas de los alumnos al contemplarlos como futuros directivos, atendiendo con especial interés áreas tan significativas como negociación, habilidades de comunicación, etc.





### Formación Complementaria.

A lo largo del Curso Académico, siempre fuera del horario habitual de clases, CESIF realizará diferentes cursos orientados a complementar y perfeccionar los conocimientos de sus alumnos en materia de: informática (entorno Office, 40 horas) e idioma Inglés (6 niveles de capacitación, 60 horas por nivel).

## 9. Prácticas en Empresas

Dentro de la Filosofía de CESIF, contemplando la formación desde un punto de vista integral, tiene especial importancia la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos a lo largo del curso.

Por este motivo, todos los alumnos que así lo deseen, podrán realizar un período de Prácticas en Empresas del Sector Alimentario, en áreas de desempeño de directa aplicación de los contenidos del Máster.

La duración de dichas Prácticas varía entre cuatro y doce meses y la remuneración económica de las mismas depende de los estándares que cada empresa tiene establecidos para estas posiciones.

## 10. Bolsa de Trabajo

Los alumnos que lo soliciten, podrán incorporarse a la Bolsa de Trabajo de CESIF. En las últimas promociones, la gestión pro-activa realizada por el Centro y dirigida a las industrias farmacéutica, parafarmacéutica, alimentaria, química, cosmética y biotecnológica, ha colaborado a la incorporación de más del 90% de sus graduados al mundo laboral.

Entre dichas empresas se encuentran las siguientes:

3M ESPAÑA, ABBOTT LABORATORIES, ABELLÓ FARMACIA, ABELLO LINDE, ACCOR, ACEITES LA PEDRIZA, ACES, ACS, ACTS, ACUARIO, ACYFABRIK, AEMPS, AENER ENERGÍA, AERONÁUTICA INDUSTRIA, AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, AGRIQUEM, AGROAL, AGROTECH 2000, AGRUPACIÓN DE CALIDAD ESPAÑOLA, AGUAS Y ALIMENTOS (BIOMERA), AIRFARM, ALCALÁ FARMA, ALCALIBER, ALCAMPO, ALCÁNTARA PUB. FARMACÉUTICA, ALCAZAR, ALCON CUSI, ALCON-IBERHIS, ALDO UNIÓN, ALERGOVET, ALCONTROL, ALIFARMA, ALIMENTOS Y COMPLEMENTOS, ALK-ABELLO, ALKEMI, ALLERGAN, ALMACENES FARMACEN, ALMENDRAS FRANCISCO MORALES, ALMIRALL, ALTER, AMBIGEST, AMO, ANALAQUA, ANALIZA CALIDAD, ANAYCO, ANDRÉS PINTALUVA, ANDRÓMACO, ANIE, ANIMAL, ANTONIO PUCH, APPLUS, ARABA, ARAMARK, AREU, ARISTEGUI, ARKOCHIM, ASAC FARMACEUTICAL INTER, ASF GESTIÓN, ASSI, ASTELLAS PHARMA, ASTRA ZENECA, ASTURFARMA, ATACHE, ATICAASESORES Y CONSULTORES, ATISA, AVENTIS BEHRING, AVENTIS PASTEUR MSD, AYUNTAMIENTO DE LA LAGUNA, AYUNTAMIENTO DE MADRID, AZUCARERAS EBRO AGRÍCOLAS, BAMA GEVÉ, BASE VIRIDIANA, BASF COATINGS, BAXTER, BDF BEIERSDORF, BEAPHAR IBERICA, BELMAC, BERLIMED, BERNA BIOTECH, BESCANSA, BEXAL FARMACÉUTICA, BIAL-ARISTEGUI, BIK-LEO, BIMBO, BIO-GENETIC LABORATORY, BIOMED, BIOMET SPAIN ORTHOPAEDICS, BIONOSTRA, BIO-RAD, BIOTIC, BOEHRINGER INGELHEIM, BOEHRINGER MANNHEIM, BOHM, BOIRON, BONIQUET, BOOTS HEALTHCARE, BORMIOLI ROCCO, BOSS MEDICAL, BOSTON SCIENTIFIC, BRADLEY, BRAUN MEDICAL, BRENNTAY QUÍMICA, BRISTOL MYERS SQUIBB, BROMATOS, BRUM, BUDEL PAK, BURGER KING, CAMPIJOVEN, CAMPILLOS, CAMPOFRÍO, CAPITAL FARMA, CAPRABO, CARIZOO, CARREFOUR, CARTAGA SALUD, CASTY, CATENON BARCELONA, CAYACEA, CDP-CONSULTING, CECOFAR, CENAVISA, CENTRO DE FARMACIA DEL EJÉRCITO DEL AIRE, CENTRO FARMACÉUTICO NACIONAL, CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN, CEPA, CESIF, CHANEL, CHEMINOVA, CHEMINOVA INTERNACIONAL, CHEMO IBÉRICA, CIBA-GEIGY, CIBA-VISIÓN, CIJISA, CIMAS, CINFA, CITROEN ESPAÑA, CLESA, CNTA (LAB. DEL EBRO), COFARES, COFZ, COMBINOFARM, COMBIX, CONTROL MICROBIOLÓGICO, CONDUCCIONES HIDRÁULICAS Y CARRETERAS, CONSERVAS ANTONIO ALONSO, CONSORCIO ESPAÑOL CONSERVAS LA FUENTE, CONSERVERO DE SANTOÑA, CONXEMAR, CONYCAL, COOSUR, COREN, COSMÉTICA COSBAL, COSMÉTICA TÉCNICA, COVAP, CPD CONSULTING, CRIVISA, CSIC, CTA, CUERPO DE SANIDAD DEL EJÉRCITO, DACSA, DALLANT, DANONE, DELFIN, DENDRITE SPAIN, DEREX-DERMOFARMACIA, DERMOFARM, DESARROLLOS ALIMENTARIOS, DÉVEL PHARMACEUTIQUE, DIA, DIAFARM, DIETÉTICOS, DIFASUR, DIFLOMAR, DISALFARM, DIXTREX IBÉRICA, DOHLER EUROCITRUS ESPAÑA, DOLEFOOD, DOLISOS, DOVER COSMETICS (KINSHASA), DUKE CHEM, DU PONT PHARMA, DURBAN, ECONATURE, ECOMSA, EISAI FARMACÉUTICA, EISMANN, ELADIET, EMBUTIDOS FRIAL, EMBUTIDOS JABUGO, EMILIO ESTEBAN, EMISUR, ERN, ESCANED, ESPAÑA, ESTEDI, ESTEVE, ESTINDEL

MURCIA, EURONATUR, EUROORTODONCIA, EUROQUALITY, EURORICE, EVANS MEDICAL ESPAÑA, EXCAL, EXON MOBIL, EXXENTIA, FAER, FAES, FARDI, FARMAES, FARMALIDER, FARMAMEDITERRÁNEA, FARMAPROJECTS, FARMASIERRA, FARMATECNINK, FERMO, FERRER INTERNACIONAL, FIDES-ROTTAPHARM, FINAF 92, FINEMAN, FLUNCH, FOURNIER, FRESENIUS KABI, FRIGO-LOURO, FRIOBURGOS, FRIPAN, FROSST IBÉRICA (MSD), FUJISAWA, FXA GROUP, FYSSE, GABINETE DE SERVICIOS PARA LA CALIDAD, GALLINA BLANCA, GARCÍA BAQUERO, GATSBY, GATTEFOSSE, GAYOSO-WELL-COME, GEBRO FARMA, GÉMINIS, GELOS, GENERAL MILLS, GENETRIX, GERMED, GEOTECNIA, GLAXO SMITHKLINE, GMP NARDEN, GP PHARM, GUERBET, GRAMAR, GRIFOLS, GRUPO ANTOLIN, GRUPO BETA, GRUPO EL GALLEGO, GRUPO LECHE PASCUAL, GRUPO LOS NORTEÑOS, GRUPO MGO, GRUPO SAFA, GRUPO VIPS, GRUPO ZENA, GTR, GTSI, HACH-LANGE, HELL LABORATORIOS, HELADOS



SOMOSIERRA, HELM IBÉRICA, HERMANOS GÓMEZ MATANZO, HIBRAMER, HISPADIAL, HOECHST MARION ROUSELL, HORNO DE LEÑA TRADICIONAL, HOSPITAL DE SAN CAMILO, HOSPITAL GREGORIO MARAÑÓN, HOSPITAL LA PAZ, HOSPITAL SEVERO OCHOA, HOSPITAL TXAGORRITXU, HUCOA ERLLOSS, HUNTER DOUGLAS, I. QUÍMICAS PERLACOS, IBERCLINIC, IBÉRICA DE NUTRICIÓN, IBERMUTUAMUR, ICN IBÉRICA, IDEM, IMHES, IMS INTERNACIONAL, IDIS PHARMACEUTICAL, INDUKERN, INDUSTRIAL FARMACÉUTICA CANTABRIA, INDUSTRIAL VETERINARIA, INDUSTRIAS LICORERAS DE GUATEMALA, INDUSTRIAS LOSÁN, INEXFA, INIBSA, INKEYSA, INSTITUT DE ALTA TECNOLOGIA,



INSTITUTO ANALÍTICA, INSTITUTO CARLOS III, INSTITUTO DE LA CALIDAD, INTELSA-INARSA, INTERLINK, IPS FARMA, IRET, IRMENSAN, ISOVER (SAINT GOBAIN), ITALFÁRMACO, JAER, JAMONES BADÍA, JANSEN CILAG, JAUME PEDRO, JOHNSON & JOHNSON, JSP, JUNTA DE ANDALUCÍA, JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN, JUNTA DE CASTILLA-LA MANCHA, JUSTE, JUVENTUS, KALIFARMA, KENDALL INSITUTE, KERN PHARMA, KIN, KNOLL, KOIPE, KOMATSU, KOR-HISPANIA, KRUSTAGROUP, L'OREAL I+D (PARIS), L'OREAL, LA BALINESA, LA UNIÓN RESINERA, LABIANA PHARMACEUTICALS, LABIANA LIFE SCIENCES, LABISNA, LÁCER, LAINCO, LECLERC, LENSA, LEO, LESVI, LETI, LICONSA, LIFE, LILLY, LINEA QUÍMICA, LITAPHAR, LLORENS, LLORENTE, LOGISTAPHARMA, LYO PRODUCTOS CÁRNICOS, LYS ALIMENTACIÓN, MADARIAGA, MADAUS CERAFARM, MALLINCKORDT IBÉRICA, MAPFRE INDUSTRIAL, MARTÍNEZ LLENAS, MARTÍNEZ NIETOS, MAYMÓ COSMETICS, McNEIL IBÉRICA, MDS PHARMA SERVICES, MECAMEDIA, MEDIELP FAC, MEDINSA, MEDITERRÁNEA DE CATERING, MEDTRONIC, MENADIONA, MENARINI, MERCADONA, MERCAMADRID, MERCK FARMA Y QUÍMICA, MERCK GENÉRICOS, MERCK SHARP & DOHME, METROLABO, MICONSA, MICROBAR, MICROSER, MIPEL, MIQUEL Y GARRIGA, MOEHS IBÉRICA, MOYRESA, MUSAL & CHEMICAL, MUSINI, MUTUAL CYCLOPS, NALCO, NALLO, NATUR HOUSE, NAVIDUL, NECSO, NEO MEDIC, NESTLÉ, NEUROCOR, NEXIS FARMACÉUTICA, NEXTAR FARMACÉUTICA, NIQUI MADRIMPORT, NORCONTROL SOLUZIONA, NORMON, NOVARTIS CONSUMER HEALTH, NOVARTIS FARMACÉUTICA, NOVO-NORDISK, NOVOTEA CONSULTORIA, NUTME, NUTRECO, NUTRICARE, NUTRITION & SANTÉ IBERIA, NYCOMED AMERSHAM, OFSA, OKONIS, OLEA, OMFE, ORBITAL PHARMA, ORGANON ESPAÑOLA, ORT-PHARMA, OTC IBÉRICA, OTSUKA FARMACEUTICALS, OYKOL, PACISA, PANIBÉRICA DE LEVADURA, PANIFICADORA DE ALCALÁ, PANRICO, PAREXEL, PARISIS, PARKE DAVIS, PASTA RIVOIRE CARRET, PÉREZ GIMÉNEZ, PERMASTEELISA, PESCANOVA, PFIZER, PFIZER CONSUMER HEALTH, PHARMA GEN, PHARMACEUTICALS IBERIA, PHARMAMAR, PHERGAL, PHIDEA, PHINTER-HEEL, PIEDRA DE LOS MÁRTIRES, PIERRE FABRE IBÉRICA, PINISAN, PINTALUBA, PLANTATION FOODS, PORIB CONSULTORIA, PRASFARMA, PRAXAIR, PRECOCINADOS ORTEGA, PRISMA, PROMEDIC DERMATOLÓGICO, PROCTER & GAMBLE, PRODUCTOS NORENÑENSES, PROYECTOS DE HOSTELERÍA, PRYCA, PUIG, PULEVA, QTI, QUALICAPS, QUALIFARMA, QUALITEC FARMA, QUESOS VULPI, QUÍMICA FARMACÉUTICA BAYER, QUÍMICA SINTÉTICA, QUIMIPLAST, QUIMPE, QUINTILES, RAMIRO MARTÍNEZ, RANBAXY, RATIOPHARM, RECKITT BENCKISER HEALTH CARE, RED PET IBÉRICA, REGULATORY PHARMANET, REHEIS (IRLANDA), REIG JOFRE, RENTOKIL, REPSEL YPF, RESTAURACIÓN COLECTIVA, RESTAURANTES EN CONCESIÓN, RHONE-POULENC, RÍO DULCE, ROCHE, ROCHE DIAGNOSTICS, ROCHE VITAMINAS, ROCKWOOL, RODILLA, ROIG-FARMA, ROMOFARM, RORER, ROVI, RUBIÓ, SADEPAN, SAINT GOBAIN CATERALERÍA, SALVADOR CÓRDOBA, SALVAT, SALVIMAX, SÁNCHEZ-ROMERO, SANDO PHARMA, SANIVET, SANOFI AVENTIS, SCHERING ESPAÑA, SCHERING PLOUGH, SCHWEPPES, SCIENTIFICS SEARCH INTERNATIONAL, SEARLE IBÉRICA, SECO, SEID, SEPTA-CHEMIFARMA, SERMES CRO, SERONO, SERVICENTRO, SOCIEDAD DE VALIDACIÓN DE SISTEMAS, SERTINA CATERING, SERVICIOS INTEGRALES DE ACREDITACIÓN, SERVIER, SIGMA-TAU, SIKA, SISCAL CONSULTORES, SKIN-CARE, SMITHKLINE BEECHAM, SOBRINO, SOCIEDAD DE VALIDACIÓN DE SISTEMAS, SOCOMO, SOLVAY PHARMA, SOLVAY QUÍMICA, SORIA NATURAL, SPARCHIM, SPYFARMA, STADA, STE PHARMA SYSTEMS, STERLING WINTHROP, STIEFEL, STRYKER, SUMINISTROS CUARTE, SUPERMERCADOS CHAMPION, SUPERS DIANA, SWEDISH ORPHAN INTERNATIONAL, SYNTAX LATINO, SYNTHON HISPANIA, SYMRISSE IBÉRICA, SYVA, TAMAR LAS ARENAS, TCM, TECNIMIDE, TECNOMA, TEDEC-MEJII, TEGOR, TELEPIZA, TELSTAR PROJECTS, TETRA PAK ENVASES, TEVA, TGH, TOLL FARMA, TOMATES DEL GUADIANA, TRIAL FORM SUPPORT (TFS), LDP-LABORATORIOS TORLAN, TRADIPAN, TRAGSEGA SANIDAD ANIMAL, TYCO HEALTHCARE, UCB PHARMA, UNIÓN RESINERA, UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE NAVARRA, UQUIFA, URIACH, VALDYCOMER, VALSANZO, VAIT, VECTEM, VELEDA, VETERINARIA, VETOQUINOL, VICASA, VIDRIOS SAN MIGUEL, VIÑAS, VITA, VITAFARMA, VITAL-10, WARNER LAMBERT, WARNER NUTRITION, WICAM-DIAL, WYETH FARMA, YAMANOUCHI, YUTH, ZAMBON, ZENECA FARMA, ZOTAL, ZUMOSUR

## 11. Claustro de Profesores

### ÁLVAREZ ABEILHÉ, D. LUIS.

Jefe de Garantía de Calidad.  
BIMBO.

### ALSINA RIUS, D<sup>a</sup> INMACULADA.

Responsable Unidad de Garantía de Calidad.  
LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE LA  
GENERALITAT.

### AMIGO GARRIDO, D<sup>a</sup>. LOURDES.

Colaboradora Científica. Departamento de  
Caracterización de Alimentos. Directora.  
C.S.I.C. INSTITUTO DE FERMENTACIONES  
INDUSTRIALES.

### BALFAGÓN MARZAL, D. PEDRO.

Jefe del Servicio de Inspección Sanitaria  
de Industrias Alimentarias.  
AGENCIA DE SALUD PÚBLICA DE BARCELONA.

### BARCENILLA MORALEDA, D. JOSÉ MARÍA.

Ayudante de Investigación. Departamento de  
Microbiología.  
C.S.I.C. INSTITUTO DE FERMENTACIONES  
INDUSTRIALES.

### BAS PERALTA, D<sup>a</sup>. MARTA.

Responsable del Laboratorio de OMG´s –  
transgénicos.  
APPLUS+.

### BENÍTEZ PALOMEQUE, D. MANUEL.

Director General.  
CESIF.

### BENEYTES PEÑUELAS, D. RAMIRO.

Ex-Director de la Sección Industrial.  
CESIF.

### BLÁZQUEZ SOLANA, D. JOSÉ.

Jefe de la Unidad de Garantía de Calidad.  
LABORATORIO MUNICIPAL DE MADRID.

### BURGOS MOLINA, D. MANUEL.

Asesor en Gestión de Operaciones.  
BUSINESS CONTINUITY PLAN.

### CABETAS GARCÍA, D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> DOLORES.

Directora Técnica.  
VETOQUINOL.

### CABRÉ CABRÉ, D. PERE.

Asesor de Industrias Agroalimentarias.  
CEINAL.

### CARBAYO MARTÍNEZ, D. JUAN CARLOS.

Auditor Técnico.  
ENAC.  
Director Técnico.  
CONCASEAL.

### CENDOYA GUERRA, D<sup>a</sup>. SUSANA.

Jefe de Ventas TETRA PAK IBERIA.  
Soluciones de Proceso .

### COMA-CROS DUALDE, D. ENRIC.

Director Técnico del Departamento de Certificación  
de Sistemas de Gestión.  
CALITAX.

### CORONA GARCÍA, D. MIGUEL.

Director General.  
CONDIO.

### DOLCET LLAVERIA, D. JOSEP.

Responsable de Formación.  
FUNDACIÓ ORICIS DE LA CARN.

### DOMINGO ZARAGOZÁ, D. FRANCISCO.

Consultor. Director del MTCA y del MTGQ.  
CESIF.

### ESTEBAN YEBRA, D. JOSÉ MIGUEL.

Director de Marketing.  
RECREATIVOS FRANCO.

### ESTRELLA VICENTE, D. JOSÉ LUIS.

Consultor Técnico.  
CESIF.

### FERRAGUT PÉREZ, D<sup>a</sup> VICTORIA.

Profesora Titular.  
U.A.B.

### FLORES RODRÍGUEZ, D<sup>a</sup>. MARGARITA.

Profesora Titular del Departamento de Microbiología  
de la Facultad de Biología.  
UCM.

### FOLCH i MONTORI, D<sup>a</sup>. IMMACULADA.

Responsable de la Unidad de Transgénicos.  
LABORATORI AGROALIMENTARI DE LA GENERALITAT  
(DARP).

### FONTECHA ALONSO, D. FRANCISCO JAVIER.

Investigador.  
C.S.I.C. INSTITUTO DEL FRÍO.

### GARCÍA GÓMEZ, D<sup>a</sup>. PRESENTACIÓN.

Técnico.  
CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL DE LA  
CONSERVA Y ALIMENTACIÓN.

### GARCÍA GONZÁLEZ, D<sup>a</sup>. MERCEDES.

Técnico.  
ENAC.

### GARCÍA REGUEIRO, D. JOSÉ ANTONIO.

Jefe Unidad Funcionalidad y Nutrición.  
IRTA.



**GARRIDO MATEO, D. VICTOR.**  
 Director QSMA.  
 TRADEBE.

**GAVARRÓN CASADO, D. MANUEL IGNACIO.**  
 Consultor Técnico.  
 CESIF.

**GAVLÁN BRAVO, D. ANDRÉS.**  
 Consultor Científico.  
 GB CONSULTING.  
 Presidente.  
 AFCA.

**GÓMEZ ALZAGA, D<sup>a</sup>. YOLANDA.**  
 Responsable de Aseguramiento de Calidad.  
 CAMPOFRÍO.

**GONZÁLEZ BLÁZQUEZ, D. ERNESTO.**  
 Coordinador General de Cursos.  
 CESIF.

**GRIFFIN, D<sup>a</sup>. KIM.**  
 Directora.  
 MIDDLEBURY COLLEGE.

**GUAMIS LÓPEZ, D. BUENAVENTURA.**  
 Catedrático de Tecnología de los Alimentos.  
 UAB.

**GÜELL SAPERAS, D<sup>a</sup>. CARMÉ.**  
 Profesora Titular de la Escuela de Enología.  
 UNIVERSIDAD ROVIRA I VIRGILI.

**GUTIÁN CRESPO, D. ÁLVARO.**  
 Asesor Tecnológico.  
 CALAF NUANCES.

**GUTIÉRREZ CRESPO, D. FRANCISCO.**  
 Ingeniero de Ventas.  
 BUHLER.

**HANSON, D. ROBERT MICHAEL.**  
 Profesor de Inglés.  
 MIDDLEBURY COLLEGE.

**HERNÁNDEZ HERRERO, D<sup>a</sup> MANUELA.**  
 Profesor Titular de Nutrición y Bromatología.  
 U.A.B.

**HARRELL, D<sup>a</sup>. MICHELLE.**  
 Profesora de Inglés.  
 MIDDLEBURY COLLEGE.

**HERRANZ MÉNDEZ, D. ALBERTO.**  
 Director del Laboratorio de Salud Pública.  
 Madrid-Salud.  
 AYUNTAMIENTO DE MADRID.

**HIBLER, D<sup>a</sup>. ABBIE.**  
 Profesora de Inglés.  
 MIDDLEBURY COLLEGE.

**IGLESIAS GONZÁLEZ, D. JOAQUÍN.**  
 Técnico.  
 BIONOSTRA.

**IRURETAGOYENA ALDAZ, D. FRANCISCO JAVIER.**  
 Asesor de Empresas Alimentarias.  
 SERGASCA.

**JIMÉNEZ NAVARRO, D<sup>a</sup>. PILAR.**  
 Jefe de División de Aceites y Grasas.  
 LABORATORIO MUNICIPAL DE MADRID.

**JUÁREZ IGLESIAS, D<sup>a</sup>. MANUELA.**  
 Profesora de Investigación.  
 Departamento de Productos Lácteos.  
 C.S.I.C. INSTITUTO DEL FRÍO.

**LIMÓN ESCUREDO, D. ANTONIO.**  
 Consultor.  
 CESIF.

**LINARES FERNÁNDEZ, D. JOSÉ.**  
 Responsable de Calidad e I+D.  
 KOIPE.

**LIZANA I ALCAZO, D. XAVIER.**  
 Director.  
 Asesoría y Consultoría Sanitaria (ACONSA).

**LÓPEZ DE LA CARRERA, D. ALFONSO.**  
Consultor de Industrias Alimentarias.  
CESIF.  
Director General.  
EYPASA.

**LLORENTE FERNÁNDEZ, D. JOSÉ.**  
Responsable para Europa y el Mediterráneo  
de Asistencia Tecnológica.  
FMC.

**LOSADA ARIAS, D. MANUEL.**  
Responsable.  
CENTRO EXPERIMENTAL DE ENOLOGÍA.  
Catedrático de Enología.  
ESCUELA DE INGENIEROS AGRÍCOLAS (MADRID)

**MAÑÁ REY, D. SANTIAGO.**  
Jefe de Logística.  
GRUPO ARGÜELLES.

**MARTÍNEZ LÓPEZ, D. FERNANDO.**  
Director.  
MAC PLACE

**MARTÍN RODRÍGUEZ, D<sup>a</sup>. ANA CARMEN.**  
Directora Científica-Técnica.  
BIONOSTRA.

**MARTÍNEZ PÉREZ, D<sup>a</sup>. YOLANDA.**  
Gerente de Calidad.  
GRUPO ZENA.

**MARTÍNEZ GIMENO, D. MIGUEL ÁNGEL.**  
Consultor de RRHH y Comunicación.

**MONTESINOS SEGÚI, D. EMILIO.**  
Coordinador de la Unidad de Tecnología  
Agroalimentaria del Centro de Referencia en  
Tecnología de Alimentos.  
GENERALITAT DE CATALUÑA.

**MONTSERRAT CARRERAS, D. AGUSTÍ.**  
Director de I+D.  
DANONE.

**NEBOT GIL, D. CRISTÓBAL.**  
Ex-Director de Planta.  
DYC-GRUPO ALLIED DOMEQ.

**PALMA LINARES, D<sup>a</sup>. INMACULADA.**  
Profesora.  
CESNID (CENTRO ADSCRITO A LA UNIVERSIDAD  
DE BARCELONA).

**OBESO DE LA FUENTE, D. JOAQUÍN.**  
Director General.  
SANIDAD Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA, S.L.

**PELÁEZ MARTÍNEZ, D<sup>a</sup>. CARMEN.**  
Vicepresidenta de Investigación Científica y Técnica.  
CSIC.

**PÉREZ PARRAS, D. JOSÉ LUIS.**  
Ex-Director de la Fábrica de Andujar.  
Asesor Técnico.  
KOIPE.

**QUEVEDO TERRÉ, D. JOAN MIQUEL.**  
Responsable de Procesos de la Planta de  
Tecnología de los Alimentos.  
UAB.

**QUINTÍN MARTÍNEZ, D. DAVID.**  
Técnico.  
CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL DE LA  
CONSERVA Y ALIMENTACIÓN.

**RAMÍREZ ORTIZ, D. MIGUEL ÁNGEL.**  
Director General.  
IDEA FOOD.

**REDWOOD, D. SHAWN.**  
Profesor de Inglés.  
MIDDLEBURY COLLEGE.

**RIERA VALLS, D. ENRIC.**  
Consultor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
y Gestión de la Calidad.



**RIVERO BAUGHMANN, D<sup>o</sup>. SUSANNA.**

Técnico en Relaciones Internacionales y Asuntos Europeos. Dirección General de Políticas Ambientales y Sostenibilidad. Departamento de Medio Ambiente y Vivienda.  
GENERALITAT DE CATALUNYA.

**ROCHE HIDALGO, D<sup>o</sup>. ELENA.**

Secretaría General de la Escuela Superior de Cerveza y Malta.  
UPM.

**ROJAS GIL, D. EMILIANO.**

Jefe de Sección.  
LABORATORIO MUNICIPAL DE MADRID.

**ROJAS ORTIZ, D. LUIS DE.**

Responsable de Producción de Chocolates.  
NESTLÉ ESPAÑA.

**RUIZ GARCÍA, D<sup>o</sup>. MARÍA EUGENIA.**

Jefe del Laboratorio de Control de Calidad y Profesora.  
INSTITUTO DE MOLINERÍA.

**SALVADOR MARTÍNEZ, D. JESÚS.**

Responsable de Investigación.  
DAMM.

**SÁNCHEZ CAMPILLO, D. PEDRO.**

Colaborador.  
CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL DE LA CONSERVA Y ALIMENTACIÓN.

**SANZ AGUILERA, D. ÁNGEL.**

Director General.  
AYDESA.  
Consejero.  
CESIF.

**SOLER NAVAS, D. JORDI.**

Director de Calidad e I+D.  
LÍPIDOS SANTIGA S.A.

**SCHULZ, D. RODRIGO.**

Asesor en Tecnología de Alimentos.

**TOBIN, D<sup>o</sup>. AMY.**

Profesora de Inglés.  
MIDDLEBURY COLLEGE.

**TRUJILLO MES, D. ANTONIO JOSÉ.**

Profesor de Tecnología de los Alimentos.  
UAB.

**UCEDA OJEDA, D. MARINO.**

Asesor Técnico Investigador.  
JUNTA DE ANDALUCÍA. ESTACIÓN EXPERIMENTAL DE OLIVICULTURA Y ELAIOTECNIA 'VENTA DE LLANO' DE MENGIBAR-JAÉN.

**VAQUÉ VILA, D. ISIDRO.**

Director de Fábrica de Productos Alimenticios.  
GALLO.

**VIETES BAPTISTA DE SOUSA, D. JUAN MANUEL.**

Director General .  
CENTRO TÉCNICO NACIONAL DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA (CECPOPESCA).  
Secretario General.  
ANFACO.

**VILLA MARTÍNEZ, D<sup>o</sup>. ESTHER.**

Técnico Superior en P.R.L.  
NORCONTROL SOLUZIONA.

**VILLAMIEL VALDIO, D<sup>o</sup>. BELÉN.**

Técnico.  
ENAC.

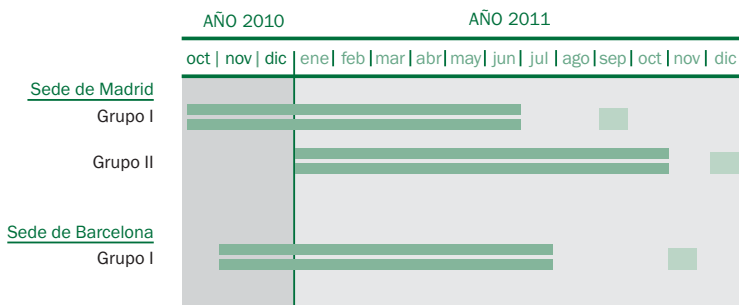
**YAGÜE ALAMEDA, D. JOSÉ MANUEL.**

Jefe del Servicio Tecno-Alimentario.  
BIMBO.



## 12. Opciones de Realización y Calendario

El Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria, puede cursarse en las sedes de Madrid o Barcelona, de acuerdo a la fecha provisional descrita en el gráfico adjunto.



■ Curso Académico  
■ Entrega de Tesina

Las clases se impartirán de lunes a viernes de 18:00 a 21:30 horas. Las tutorías para el seguimiento de los trabajos se realizarán en los días que previamente se señalen (siempre dentro del horario indicado).



### 13. Derechos de Inscripción, Becas y Financiación

Los derechos de inscripción para el programa Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria, en el curso académico 2010-2011, son de 11.950 €.

- El importe del programa se abona en dos cuotas de la siguiente forma:

- Preinscripción: 1.000 € en concepto de reserva de plaza.
- Matrícula: 10.950 € en concepto de clases, material didáctico, visitas y viajes de trabajo.

- Forma de pago:

- Abono íntegro del programa mediante transferencia bancaria a la c/c nº 0075- 0111-98-0601256912, indicando el nombre del alumno en el impreso de abono.
- Pago fraccionado -con un recargo del 5%- en diez plazos en las fechas que se indiquen.

- Becas:

- CESIF pone respectivamente a disposición del Consejo General de Colegios Oficiales de Biólogos, del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid, del Colegio de Químicos de Madrid y de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición una beca de libre designación dotadas con el 50% del importe de la Matrícula, entre los alumnos preinscritos en el curso de Madrid, según las bases que dichas entidades establecerán oportunamente.
- CESIF pone respectivamente a disposición de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y del Consejo General de Colegios Oficiales de Biólogos una beca de libre designación dotada con el 50% del importe de la Matrícula, entre los alumnos preinscritos en el curso de Barcelona, según las bases establecidas por dicha Agencia.
- CESIF otorga dos becas dotadas con el 50% del importe de la Matrícula, una para los alumnos preinscritos en curso de Madrid y una para los alumnos preinscritos en el curso de Barcelona, según las bases establecidas por el Centro.

- Financiación:

- Está previsto un sistema de crédito preferencial para los Alumnos de CESIF con Caja Duero, que permite financiar el programa en óptimas condiciones. Los alumnos interesados en dicha financiación deberán solicitar información de la misma en el Centro.

## 14. Admisión de Alumnos

### PREINSCRIPCIÓN

Los interesados deberán formalizar la preinscripción aportando los siguientes documentos, que se entregarán personalmente o por correo en las Sedes de CESIF:

- C/ General Álvarez de Castro, 41- 28010 - Madrid.
- C/ Monasterio, 10 - 08034 - Barcelona.
- Solicitud de Preinscripción, debidamente cumplimentada y firmada.
- 2 fotografías tamaño carnet.
- Currículum Vitae personal.
- Certificado Académico.

Además, deberán abonar los honorarios de preinscripción de 1.000 € para el Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria.

El pago podrá realizarse en metálico, en cheque a nombre de CESIF FORMACIÓN, o mediante transferencia bancaria.

### ENTREVISTA PERSONAL

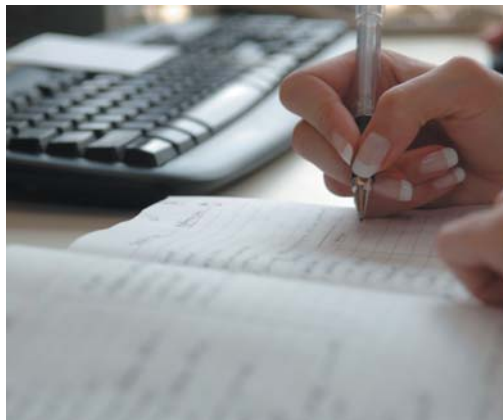
Una vez realizada la preinscripción, los candidatos serán convocados para mantener una entrevista personal con un miembro de la Junta de Admisión; esta entrevista es imprescindible para la posterior evaluación y aceptación de los interesados como alumnos.

### EVALUACIÓN

La Junta de Admisión se reunirá en las fechas que previamente se señalen y evaluará las solicitudes en base a los siguientes criterios:

1. Valoración de la entrevista personal.
2. Currículum Vitae personal y académico.
3. Interés por la realización del curso.
4. Número de orden en la preinscripción.

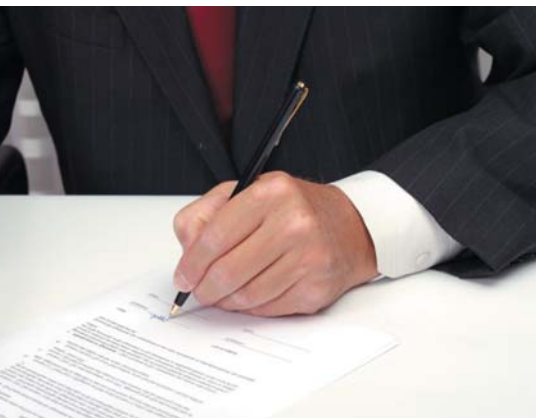
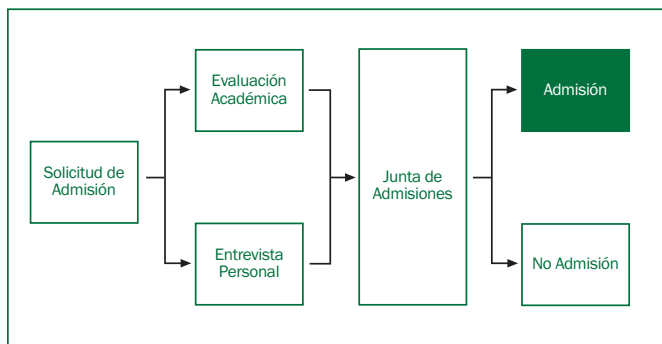
Las resoluciones de la Junta de Admisión son inapelables.



### ADMISIONES

CESIF comunicará a los interesados, telefónicamente y por carta certificada, su admisión en el curso solicitado, indicándoles la fecha límite en la que deberán hacer efectiva la matrícula, según las formas de pago que se indican en la descripción de cada uno de los cursos; aquellas personas que habiendo sido notificadas de su admisión dejen transcurrir la fecha fijada sin hacer la matrícula, perderán su plaza y la señal de preinscripción.

Los candidatos no admitidos o sin plaza, serán igualmente notificados, devolviéndose la señal de preinscripción por el procedimiento que indiquen. Aquellos candidatos que, habiendo sido admitidos, renuncien a su plaza se les reintegrará, de igual manera, el importe de la preinscripción y, en su caso la matrícula, siempre y cuando lo comuniquen por escrito con diez días de antelación al comienzo de las clases.



**MADRID:**

D. Francisco Domingo Zaragoza  
Director del Máster en Tecnología,  
Control y Seguridad Alimentaria  
[fdz@cesif.es](mailto:fdz@cesif.es)

**BARCELONA:**

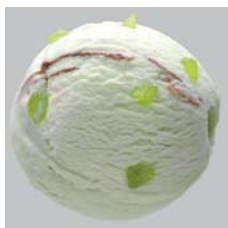
D<sup>a</sup>. Teresa Prieto Tarragó  
Directora de CESIF Barcelona  
[tpt@cesif.es](mailto:tpt@cesif.es)

**Departamento de Información y Admisiones:**

M<sup>a</sup> del Carmen Sánchez-Girón Delgado  
[mcs@cesif.es](mailto:mcs@cesif.es)  
Manuel Benítez Denia  
[mbd@cesif.es](mailto:mbd@cesif.es)







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

[admisiones@cesif.es](mailto:admisiones@cesif.es)

General Álvarez de Castro 41  
28010 Madrid  
+34 915 938 308

Monasterio 10  
08034 Barcelona  
+34 932 052 550