

## MASTER DE FORMACIÓN PERMANENTE EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

TÍTULO DE FORMACIÓN PERMANENTE



Universidad Europea  
Miguel de Cervantes



**Online 100%**

Programa Certificado por  
Universidad Europea  
Miguel de Cervantes (UEMC)

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

# **Master | Seguridad Alimentaria**

**Master |** Titulo Propio de Formación Permanente UEMC  
Online  
**en Seguridad Alimentaria**

## contenido

1. presentación
2. objetivos
4. destinatarios
3. plan de estudios
4. metodología
  - 4.1. carga lectiva y tiempo disponible
  - 4.2. modelo de aprendizaje
  - 4.3. campus virtual y medios didácticos
  - 4.4. evaluación
  - 4.5. prácticas en empresa
  - 4.6. profesorado y dirección académica
5. admisión y titulación universitaria
6. inscripción y matrícula
7. aulaformacion Business School

---

**Master|** Titulo Propio de Formación Permanente UEMC  
Online  
**en Seguridad Alimentaria**

# 1. presentación

Título de Formación Permanente de “MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE EN SEGURIDAD ALIMENTARIA”

Este Máster está destinado a titulados universitarios que quieran formarse en el ámbito de la gestión, vigilancia y control e información de la seguridad, higiene y manipulación de los alimentos en la Industria Alimentaria, y adquirir las competencias para su desarrollo profesional en éste área de la calidad y seguridad alimentaria.

La gestión de la seguridad alimentaria exige el análisis de riesgos y el estudio de las medidas y controles que se adoptan en cualquier establecimiento alimentario para garantizar alimentos inocuos, sanos (que no provoquen enfermedades) y de calidad (conserven sus propiedades nutritivas), así como de las condiciones, requisitos, normas y prácticas que preservan la calidad de los alimentos y previenen la contaminación y las enfermedades de origen alimentario.

Para ello es imprescindible transmitir confianza y seguridad a lo largo de los diferentes eslabones de la cadena alimentaria, desde el origen hasta el consumidor, siendo fundamental la trazabilidad y la transmisión de la información alimentaria. En este punto es un punto clave del éxito el correcto etiquetado de los alimentos, las declaraciones nutricionales y las declaraciones de propiedades saludables.

Así mismo se exige para este profesional el dominio en el diseño, implantación y mantenimiento de sistemas de gestión basados en modelos, normas y protocolos de aplicación con carácter voluntario, y muchas veces obligados por la presión de los componentes la cadena alimentaria, que garantice la calidad de los alimentos (producto) y la gestión (procesos) de la seguridad alimentaria.

Por tanto, es imprescindible la figura de un profesional cualificado en el ámbito de la cadena alimentaria, formado en:

- La gestión de la seguridad ante los riesgos de los establecimientos alimentarios.
- Con conocimientos sobre la biotecnología de los alimentos, y los riesgos de aplicación (alteraciones en los productos alimentarios) en lo que respecta a la seguridad alimentaria.
- Con capacidad para transmitir seguridad y confianza a la cadena alimentaria a través del correcto uso del etiquetado de los alimentos y de la Información alimentaria.
- Y experto en el dominio de metodologías y sistemas de gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria.

Por ello este programa universitario está dividido en cinco partes o áreas:

## **Primer área - SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA-(250 horas - 10 ECTS)**

Módulo destinado al estudio de las medidas y controles que se adoptan en la Industria alimentaria para garantizar alimentos inocuos, sanos (que no provoquen enfermedades) y de calidad (conserven sus propiedades nutritivas), así como de las condiciones, requisitos, normas y prácticas que preservan la calidad de los alimentos y previenen la contaminación y las enfermedades de origen alimentario.

## **Segunda área - SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. ALIMENTOS MODIFICADOS-(250 horas - 10 ECTS)**

Como sabemos, Biotecnología de los alimentos es la ciencia que investiga acerca de los procesos de elaboración de productos alimenticios mediante la utilización de organismos vivos o procesos biológicos o enzimáticos, así como la obtención de alimentos genéticamente modificados mediante técnicas biotecnológicas, para obtener productos alimenticios de mejor calidad y valor nutricional (alimentos mejorados), sin menoscabo de la seguridad e higiene alimentaria.

Este módulo se centra específicamente en los fundamentos de la Biotecnología y sus técnicas aplicadas a la mejora de las propiedades de los alimentos y en general al procesado y conservación en la industria alimentaria, y en la participación de la biotecnología en la seguridad alimentaria.

## **Tercer área - INFORMACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS-(250 horas - 10 ECTS)**

El etiquetado de los alimentos se puede considerar como su carta de presentación a través de la cual se ofrece una garantía de calidad de los mismos. En este módulo se adquiere un mayor conocimiento sobre la composición y valor nutritivo de la gran variedad de alimentos que son consumidos y adquiridos a través del mercado asegurando de este modo la seguridad del consumidor.

Este módulo profundiza en la presentación e información de los productos alimentarios a través del etiquetado bajo las diferentes normativas legales de aplicación (marco general, obligatorio y facultativo, nutricional, alérgenos, etc.), y en el análisis nutricional de los alimentos y las declaraciones saludables o nutricionales.

## **Cuarta área - GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA-(500 horas - 20 ECTS)**

Las empresas de la cadena alimentaria, para cumplir con sus obligaciones legales, han de tener implantados sistemas de autocontrol eficaces que permitan a su vez la auditoria y seguimiento oficial por parte de las autoridades sanitarias. Además, la certificación de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria se está convirtiendo en un arma para la supervivencia de muchas empresas del sector como rasgo de calidad de producto. Nos estamos refiriendo a normas de reconocimiento internacional como la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC (British Retail Consortium), IFS (Internacional Food Standard), norma para la realización de auditorías de productos alimenticios con marca del distribuidor, o ISO 22000 de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. En este módulo se tratan los sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria que se implantan tanto de forma voluntaria como obligatoria para acreditar la calidad del producto y la seguridad alimentaria en un espectro amplio de Normas y protocolos.

## **Quinta área - TRABAJO FIN DE MÁSTER-(250 horas - 10 ECTS)**

El alumno desarrollará habilidades y competencias de gestión de la seguridad alimentaria.

Este MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE EN SEGURIDAD ALIMENTARIA aporta los conocimientos y posibilita a las personas que lo cursen para el desempeño profesional en la cadena alimentaria específicamente en el área profesional de la Calidad, Seguridad e Higiene alimentaria.



## 2. objetivos

- Adquisición de conocimientos y competencias en la vigilancia, la gestión y el control de la seguridad alimentaria: higiene alimentaria; sistema de calidad; autocontrol en la industria; ingredientes, componentes y propiedades de los alimentos; alérgenos; riesgos biológicos y químicos; practicas correctas de higiene y manipulación.
- Adquisición de conocimientos y competencias en Biotecnología: técnicas genéticas aplicadas a la alimentación; técnicas de fermentación en carne y lácteos; tecnología enzimática; Organismos Modificados Genéticamente; Modificaciones en Transgénicos, etc.
- Adquisición de conocimiento y competencias para evaluar los riesgos en las alteraciones y modificaciones de productos causados por la microbiología industrial y la biotecnología, y sus efectos aplicados a la seguridad en la elaboración de los alimentos.
- Adquisición de los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias, que capaciten para cumplir con el reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Tiene como objetivo principal, dar seguridad en relación a la ingesta de alimentos, a través del conocimiento de las necesidades nutricionales y la composición de los alimentos que se hacen visibles en el etiquetado como información suministrada al consumidor.
- Adquisición de conocimientos y competencias en materia de análisis y declaraciones nutricionales: describir los distintos tipos de alimentos atendiendo a su función, descomposición y nutrientes, para así conocer su valor nutritivo y composición. Explicar en qué consisten las tablas de composición de alimentos y conocer cada una de ellas. Identificar el reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, estudiando su importancia. Integrarlo en el sistema APPCC.
- Adquirir conocimientos, técnicas y habilidades en la gestión de la calidad de los productos y de los procesos, conforme a los principios, normas y estándares de aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria.
- Conocer las Normas de certificación de calidad más usuales que se implantan en el Sector alimentario: ISO 22000, BRC, IFS, EUREP GAP...
- Conocer los requisitos de las figuras de calidad de productos alimentarios y de certificación de productos por entidades acreditadas.

### 3. destinatarios

Destinatarios: titulados universitarios de las ramas técnicas, sociales, o salud (veterinarios, químicos, biólogos, farmacéuticos, biotecnólogos...) que deseen disponer de una formación amplia y de prestigio para completar su curriculum, y complementar su formación académica con salidas profesionales en el área de la calidad y seguridad alimentaria (asesorías y gabinetes, departamentos de calidad y seguridad en empresas, Administración Pública, Laboratorios...).

Como condiciones de acceso y admisión al título de formación permanente, será necesario Estar en posesión de una titulación oficial universitaria o equivalente.



## 4. plan de estudios

Este Máster de Formación Permanente en Seguridad Alimentaria, está estructurado en cuatro áreas principales, donde el alumno deberá cursar **1.500 horas (60 ECTS)** distribuidas en 61 unidades didácticas (1.250 horas) y un Trabajo Fin de Master (250 horas)

### **PRIMER ÁREA. SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA**

Consta de 17 unidades didácticas, para un total de **250 horas (10 ECTS)**, en los que se tratarán los siguientes temas:

- Unidad 1. Fundamentos de la seguridad alimentaria
- Unidad 2. Importancia sanitaria de la legionelosis
- Unidad 3. Marco normativo específico de la legionella
- Unidad 4. Instalaciones de riesgo en el ámbito de aplicación del RD 865/2003
- Unidad 5. Criterios generales de limpieza y desinfección
- Unidad 6. Salud pública y salud laboral. Seguridad e higiene laboral
- Unidad 7. Aplicación de normas y protocolos de seguridad
- Unidad 8. Sistema de análisis de peligro y puntos de control críticos
- Unidad 9. Introducción de puntos críticos. Importancia y control
- Unidad 10. Plan APPCC
- Unidad 11. Planes generales de higiene en las empresas alimentarias
- Unidad 12. Implantación y mantenimiento de un sistema APPCC
- Unidad 13. La manipulación de alimentos. Alimentación saludable
- Unidad 14. Manipulación de alimentos de alto riesgo
- Unidad 15. Proceso de la manipulación de alimentos
- Unidad 16. Alteración y contaminación de los alimentos
- Unidad 17. Plan de gestión de alérgenos. La importancia del reglamento

### **SEGUNDA ÁREA. SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Consta de 12 unidades didácticas en dos módulos-asignaturas, para un total de **250 horas (10 ECTS)**, en los que se tratarán los siguientes temas:

- Unidad 1. Introducción a la Biotecnología
- Unidad 2. Biotecnología de los alimentos
- Unidad 3. Ingeniería Genética alimentaria
- Unidad 4. Biotecnología de los microorganismos en la industria
- Unidad 5. Alimentos Fermentados
- Unidad 6. Aplicaciones genéticas en la alimentación. Organismos modificados genéticamente - OMG
- Unidad 7. Alimentos Transgénicos
- Unidad 8. Alimentos Funcionales
- Unidad 9. Alimentos Prebióticos, Probióticos, Simbióticos y Enriquecidos
- Unidad 10. Aplicaciones de la Biotecnología en Seguridad Alimentaria
- Unidad 11. Plan y control de alérgenos

Unidad 12. Industria alimentaria y Medioambiente: Buenas prácticas ambientales.

## **TERCER ÁREA. INFORMACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

Consta de 20 unidades didácticas en tres módulos-asignaturas, para un total de **250 horas (10 ECTS)**, en los que se tratarán los siguientes temas:

### **Módulo I. INFORMACION ALIMENTARIA Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

Unidad 1. Etiquetado.

Unidad 2. Normativa.

Unidad 3. Casos particulares.

Unidad 4. Etiquetado y nutrición.

Unidad 5. Declaraciones nutricionales y Declaraciones de propiedades saludables

### **Módulo II. ALIMENTOS, SEGURIDAD Y ETIQUETADO NUTRICIONAL**

Unidad 1. Los alimentos

Unidad 2. Valor nutritivo y composición de los alimentos

Unidad 3. Necesidades nutricionales

Unidad 4. Tablas de composición de los alimentos

Unidad 5. El etiquetado. Información suministrada al consumidor

Unidad 6. Seguridad y trazabilidad

Unidad 7. Sistema APPCC

### **Módulo III. ANALISIS Y CONTROL DEL ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Unidad 1. Disposiciones generales relativas al etiquetado alimentario

Unidad 2. Disposiciones generales relativas al etiquetado alimentario II

Unidad 3. Carne, leche, huevo y derivados

Unidad 4. Productos pesqueros, condimentos, especias y vegetales y derivados

Unidad 5. Alimentos estimulantes, miel, azúcares, harinas y derivados

Unidad 6. Bebidas

Unidad 7. Dietéticos, grasas comestibles, helados, aperitivos, turroneos y mazapanes

Unidad 8. Otros productos, enzimas, aromas y aditivos

## **CUARTA AREA. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Consta de 12 unidades didácticas en 2 módulos-asignaturas, para un total de **500 horas (20 ECTS)**, en los que se tratarán los siguientes temas:

### **Módulo I. PRINCIPIOS Y REQUISITOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (150 horas)**

Unidad 1. Elaboración, Conservación y Calidad de los alimentos

Unidad 2. Legislación. Codex alimentario y prerrequisitos

Unidad 3. Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control

Unidad 4. Trazabilidad de los alimentos

Unidad 5. Gestión y Control de alérgenos

## **Módulo II. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (350 horas)**

Unidad 1. Normas ISO 9001

Unidad 2. Norma ISO 22000

Unidad 3. Norma IFS

Unidad 4. Norma BRC

Unidad 5. Certificación de producto en sector agroalimentario I. Otras Normas y protocolos

Unidad 6. Certificación de producto en sector agroalimentario II

Unidad 7. Certificación de producto en sector agroalimentario III. Protocolos de las Figuras y Marcas de Calidad

## **TRABAJO FIN DE MASTER (TFM)**

TFM (250 horas - 10 ECTS)

El TFM consistirá en un Trabajo de aplicación teórico-práctico, a elección del alumno: presentación de un trabajo de versión libre con aplicación práctica en alguna de las temáticas del máster, a elección del alumno.



## 5. metodología

### 5.1. carga lectiva y tiempo disponible

Programa con una carga lectiva de 1.250 horas + 250 horas de TFM (**1500 horas - 60 ECTS**) a desarrollar en:

Periodo lectivo: de 9 a 12 meses.

La duración mínima de este Master es de 9 meses (30 semanas).

### 5.2. modelo de aprendizaje

Este Master de formación permanente se imparte en la modalidad a distancia **online** bajo metodología de aprendizaje **E-Learning**.

El Modelo de formación a distancia está basado en una combinación de una acción tutorial constante y un autoaprendizaje basado en el empleo de recursos didácticos multimedia e interactivos.

El alumno estudiará de acuerdo a un **Plan de Trabajo** (que se facilita al alumno al inicio del curso) donde se programarán las actividades que deberá de realizar con el apoyo del equipo docente.

La acción tutorial se desarrollará completamente a través del Campus Virtual de la Plataforma.

### 5.3. campus virtual y medios didácticos

El alumno cuenta con una plataforma, campus virtual y materiales didácticos que le ayudará progresar en sus estudios de una manera flexible, amena, interactiva y gradual.

El campus del master está administrado por un **Coordinador académico** que en todo momento estará a disposición de los alumnos para resolver cualquier incidencia que pueda surgir en el uso y manejo del campus y de sus contenidos.

### 5.4. evaluación

#### ▪ proceso de seguimiento

La Plataforma tecnológica dispone de un sistema de control y seguimiento del alumno, en el que se registra todas y cada una de las acciones realizadas y en qué momento se producen.

Dentro de este seguimiento además de los ejercicios, tareas, test y otras actividades prácticas, también se controla cada uno de los ítems de que constan cada una de las unidades de los módulos formativos. El acceso a cada uno de estos ítem crea un registro en la plataforma.

El alumno deberá acreditar mediante registro en la plataforma que ha estudiado cada uno de los contenidos impartidos. Es decir, en la plataforma quedará registro que se han visto todos y cada uno de los contenidos.

En cada módulo o unidad será el tutor correspondiente el que valore de forma global si el tiempo dedicado ha sido el suficiente en función del resto de actividades realizadas y la superación de los test de evaluación.

Para la obtención del Diploma / Título de postgrado universitario es requisito necesario, pero no suficiente el haber completado todos y cada uno de los registros formativos establecidos en el Programa de formación.

#### ▪ proceso de evaluación

El alumno deberá superar satisfactoriamente todas y cada uno de los módulos obligatorios de los que se compone el Programa del Master.

El proceso de evaluación se realizará en cada una de las unidades didácticas de cada módulo formativo, de la siguiente manera. Por cada unidad didáctica se realizarán varios tipos de actividades de evaluación obligatorias:

- Test de auto-evaluación
- Ejercicios / tareas calificados por el profesor
- Entrega de proyectos o trabajos

Como norma general, el alumno superará la prueba del Test si contesta acertadamente al 70% de las preguntas, es decir para una batería de Test de 10 preguntas (con 1 punto por pregunta), si la nota es igual o mayor de 7 puntos.

Aquellos alumnos que no superen el test al primer intento, tendrán una segunda oportunidad para realizarlo.

En el caso de que no se supere en el segundo intento, el alumno deberá Recuperar dicha unidad. En el transcurso del programa se establecerán las fechas de dichas recuperaciones, comunicándolo previamente en el tablón de anuncios.

Los ejercicios con obligatorios y serán calificados por el profesor en escala de 1 a 10 puntos. En dichos ejercicios la nota individual debe ser superior a 5.

Será el profesor quién establezca en el conjunto de los ejercicios/tareas de la unidad si el alumno ha superado los ejercicios. Así mismo existirán unidades donde será obligatoria la entrega de tareas/actividad/proyecto.

Para la obtención del Diploma se debe haber superado con aptitud todos y cada uno de los módulos formativos y unidades didácticas de las que consta el Programa.

## 5.5. prácticas en empresa

Uno de los instrumentos para mejorar la empleabilidad de jóvenes egresados son las prácticas en empresas. Los alumnos del master matriculados en su versión con Titulación Universitaria, podrá optar a la realización de prácticas académicas extracurriculares en empresas.

Dichas prácticas podrán ser realizadas mediante la firma de Convenio de Cooperación Educativa entre la UEMC, AULAFORMACION como centro colaborador adscrito a la Universidad, la Empresa de acogida y el alumno, al amparo de la legislación española que regula las prácticas externas de los estudiantes universitarios. La duración de la práctica no deberá de exceder de 9 meses de duración (máximo 750 horas) . El plazo comenzará a computar desde la firma del convenio, siempre que ésta se produzca entre el inicio y los seis meses posteriores a la finalización del curso académico del Master.

## 5.6. profesorado y dirección académica

Aulaformacion BS cuenta con un **Claustro de profesores**, que se caracteriza por su experiencia profesional probada en las diversas áreas que se imparten, lo que les permite exponer los temas con conocimiento de causa, dentro de un enfoque real y operativo. Así mismo está habituado a impartir las sesiones, con los métodos pedagógicos más modernos.

El Máster cuenta con un panel de profesores, acreditados profesionales en el área de la consultoría y formación de la Seguridad alimentaria, pertenecientes a la Organización Project Management Consultores, especializada en el área.

### PROJECT MANAGEMENT CONSULTORES

PM Consultores ([www.pmconsultores.com](http://www.pmconsultores.com)) es una firma acreditada que gestiona proyectos de valor añadido en el sector de la consultoría y formación en las áreas profesionales de la Calidad, la Gestión y la Organización empresarial desde el año 1997, y cuyos orígenes proceden de la implantación de la organización americana “American Supplier Institute ASI” en España, cuya misión era ayudar a las organizaciones a satisfacer las necesidades de sus clientes a través de la investigación, la formación, las publicaciones y la implantación de técnicas sobre la Calidad Total.

A través de los proyectos, diseñados, planificados y desarrollados en equipo con el cliente, transmitimos conocimientos, técnicas y metodologías que le permitan gestionar el cambio y mejorar sus competencias. Para ello, el grupo Project Management cuentan con acreditados y cualificados profesionales, expertos en la dirección y animación de equipos de trabajo y en la aplicación de las más avanzadas técnicas y herramientas utilizadas en cada área de conocimiento.

#### Perfil del Profesorado

- Alto grado de especialización.
- Titulación Universitaria de Grado o Máster
- Experiencia en la docencia y en la formación de directivos.
- Imparten disciplinas en las cuales están desarrollando su actividad profesional.
- Compaginan la teoría y la práctica de la Escuela con la realidad empresarial.

La **Dirección académica** del programa corresponde a Luis Tapia Aneas.

Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Valladolid y Master en Dirección y Administración de Empresas (M.B.A.) por el Instituto de Empresa (IE Business School). Postgrado universitario en Dirección de Proyectos elearning. Universidad Complutense de Madrid

CEO de Project Management Consultores (PM Consultores) y responsable de proyectos. Es experto en Dirección y gestión de Proyectos E-Learning y cuenta con una dilatada experiencia en la formación universitaria, así como en la gestión de proyectos de consultoría que incorporan valor añadido en las áreas de conocimiento.



## 6. admisión y titulación universitaria

Como condiciones de acceso y admisión al **Título propio de Formación permanente** "Master de formación permanente en Seguridad Alimentaria " expedido por la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) será necesario:

- Estar en posesión de una titulación oficial universitaria o equivalente

Para poder obtener la titulación de la UEMC es necesario disponer de Titulación Oficial Universitaria - Grado, Licenciatura, Diplomatura...-

Los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior, no es necesaria la homologación de sus títulos en España previa autorización de la Universidad. Se comprobará que los mismos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a las enseñanzas de Máster.

En caso de no disponer de una Titulación oficial Universitaria o no haber optado a esta titulación, una vez superadas las diferentes evaluaciones, se obtendría un diploma profesional de Aulaformación BS: "*Programa Máster en Seguridad Alimentaria*"



## 7. inscripción y matrícula

### Derechos y tasas de Matrícula:

Precio oficial UEMC: **2.850 euros**

Becas y Descuentos aplicables:

Descuento especial primeros inscritos: hasta **1.000 euros**

Descuento especial desempleados: **500 euros**

Tasas académicas de expedición de Título aparte (\*)

### Pago de matrícula:

Pre-Inscripción: 350 euros

Matricula primer plazo: 500 euros

Resto fraccionamiento hasta en 8 pagos aplazados mensuales

(\*) Tasas de expedición de título. Se paga una vez superado y certificado con aptitud el programa Máster a su finalización. Las tasas las aprueba y publica anualmente el Consejo Rector de la Universidad, por lo que puede variar. Actualmente son **155 euros** y se pagan directamente a la UEMC en el momento que se solicita el Título propio a la finalización.



## 8. aulaformacion BS

AULAFORMACION nació en la Era Digital en el año 2005 con la misión de acercar el aprendizaje y la innovación a través de las nuevas tecnologías a empresas y alumnos.

Llevamos más de 15 años formando trabajadores y a los nuevos líderes del mañana. Especializados en la formación a distancia, con contenidos multiformato, interactivos, y responsive para que puedas seguir tu formación desde cualquier dispositivo móvil.

Desde entonces ha mantenido una evolución constante de nuevos proyectos e iniciativas que ha conectado a miles de alumnos y empresas con formación interesante y útil para sus proyectos de mejora y desarrollo profesional.

AULAFORMACION es Centro colaborador de la UEMC desde el año 2011

Una de esas iniciativas es **aulaformacion Business School**, que nació en el año 2016 para hacer más accesible la formación universitaria a las empresas y alumnos.

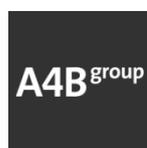
Fórmate en una ESCUELA DE NEGOCIOS surgida del cruce del ámbito profesional de la consultoría, académico, universitario y del mundo de los negocios.

Que nació para apoyar a los jóvenes formados en los ámbitos universitarios y recién egresados en su inserción en el ámbito laboral, siendo puente entre la Universidad y la Empresa.

Que colabora de forma continua con cientos de pequeñas y grandes compañías en todos los sectores, y que como....



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



Y tantos otros, nos confían la formación en prácticas de sus jóvenes egresados.