



**msa**  
master en seguridad alimentaria

- ✓ MÓDULO I/ LA AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN (AESAN)
- ✓ MÓDULO II/ IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
- ✓ MÓDULO III/ LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y CRISIS ALIMENTARIAS
- ✓ MÓDULO IV/ CONTROL DEL AGUA
- ✓ MÓDULO V/ MANTENIMIENTO Y DISEÑO DE INSTALACIONES
- ✓ MÓDULO VI/ LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- ✓ MÓDULO VII / CONTROL DE PLAGAS
- ✓ MÓDULO VIII / SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ORIGEN
- ✓ MÓDULO IX / TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO
- ✓ MÓDULO X / CONTROL DE PATÓGENOS Y CONTAMINANTES EN LA EMPRESA ALIMENTARIA
- ✓ MÓDULO XI / ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICO (APPCC)
- ✓ MÓDULO XII / DISEÑO DE PROGRAMAS Y TÉCNICAS FORMATIVAS
- ✓ MÓDULO XIII / RIESGOS LABORALES EN LA EMPRESA ALIMENTARIA
- ✓ MÓDULO XIV / MEDIO AMBIENTE EN LA EMPRESA ALIMENTARIA
- ✓ MÓDULO XV / CALIDAD EN LA EMPRESA ALIMENTARIA
- ✓ MÓDULO XVI / VIDA ÚTIL EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS
- ✓ MÓDULO XVII / NUTRICIÓN Y ALIMENTOS FUNCIONALES
- ✓ MÓDULO XVIII / TECNOLOGÍA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
- ✓ MÓDULO XIX / GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA