



Instituto
Europeo
de Posgrado



Continued Executive Education

Máster Online en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria

PREPARA PARA OBTENER LA CERTIFICACIÓN:



Auditor Interno de
Seguridad Alimentaria
ISO 22000



IEP: Nº 1 DEL
MUNDO EN
EMPLEABILIDAD
Y CALIDAD DEL
PROFESORADO

ÍNDICE

Presentación de la Escuela	1
Carta del Director	2
Acreditaciones y Reconocimientos	3

Máster en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria

¿Por qué elegir este Máster?	7
Programa	8
Certificación de Harvard ManageMentor	13
Metodología	15
Claustro Docente	16
Proceso de Admisión	17
Ayudas al estudio / Becas	17
Financiación	17

Convenios Internacionales	18
Empresas en las que trabajan nuestros alumnos	20
Oferta Formativa	21

PRESENTACIÓN DE LA ESCUELA

El Instituto Europeo de Posgrado es una innovadora Escuela de Negocios 100% online, que imparte MBA y programas Máster y formación a empresas.

El Instituto Europeo de Posgrado es una de las mejores escuelas de negocios online del mundo de habla hispana. Nuestro objetivo es darte la facilidad y flexibilidad que necesitas para conciliar tus estudios con tu vida personal y laboral desde cualquier lugar, como ya han hecho miles de alumnos que han dado un impulso a su vida tras estudiar en IEP.

Gracias al acuerdo entre IEP y Summa University, puedes estudiar tu posgrado obteniendo una Titulación propia de IEP y una certificación de EE.UU. de Summa University con este programa. El reconocimiento y el mérito de ambas instituciones, ofrecen a profesionales de todos los sectores, una formación de alto prestigio en España y a nivel internacional permitiendo adquirir las habilidades y competencias necesarias para el desarrollo profesional en diferentes ámbitos del entorno empresarial y el eficaz desempeño de responsabilidades directivas en una organización.

Summa University es una Institución de Educación Superior especializada en formación 100% online, con programas diseñados en preparar a ejecutivos altamente cualificados. Miembro fundador de Red Summa University, una alianza internacional de Instituciones con más de 15.000 alumnos al año.



Instituto
Europeo
de Posgrado



Continued Executive Education



CARTA DEL DIRECTOR

Adaptar nuestras agendas a rígidos horarios, o desplazarnos hasta unas instalaciones que con frecuencia se encuentran alejadas de nuestro lugar de trabajo, es cada vez más difícil para muchos profesionales, que sin embargo no quieren dejar de aprender, ni renunciar a una formación de la máxima calidad; ésta es la razón de ser del Instituto Europeo de Posgrado; la Escuela de Negocios en Internet.

Los avances en los medios de comunicación han permitido que la distancia entre ir a clase, o asistir a la misma a través del ordenador, haya desaparecido casi en su totalidad. La posibilidad del uso de vídeos explicativos que se pueden ver las veces que sea necesario; el uso de foros y chats para discutir casos prácticos, o la utilización de las redes sociales como forma de crear una comunidad de estudiantes, permite que los alumnos de los programas online puedan acceder a los mejores materiales, sin necesidad de desplazarse de sus lugares de trabajo o residencia.

Pero no todo es tecnología. Lo más importante del Instituto Europeo de Posgrado son las personas. Tutores Académicos que te acompañarán durante todo tu proceso formativo, para que no estés solo en ningún momento. Profesores expertos en sus materias, que resolverán todas tus dudas, y te proporcionarán los mejores materiales para tu aprendizaje. Y compañeros, con los que podrás interactuar y trabajar en grupo, para que tu experiencia sea lo más enriquecedora posible.

Desde el año 2009, más de 45.000 alumnos de 80 nacionalidades diferentes han cursado alguno de nuestros programas. A través de este folleto, queremos abrirte las puertas de nuestra escuela, para que nos conozcas, no sólo a través de nuestras palabras, sino de sus testimonios.

Recibe un cordial saludo, y espero poder darte la bienvenida en alguno de nuestros programas en próximas convocatorias.

Bienvenido a la formación a medida de tus necesidades.



Carlos Pérez Castro

Director del Instituto Europeo de Posgrado

ACREDITACIONES Y RECONOCIMIENTOS

Importantes certificaciones, reconocimientos y **asociaciones internacionales** reconocen la calidad de Instituto Europeo de Posgrado.



El IEP se posiciona como una de las mejores Instituciones de Formación Online de Habla Hispana del mundo en el Ranking FSO.

portal**MBA**.es

El Instituto Europeo de Posgrado en el Ranking de la mejor selección de los principales MBA Online.



El Instituto Europeo de Posgrado se posiciona como 3ª Escuela de Negocios Online en Iberoamérica en el Ranking Iberoamericano de Escuelas de Negocio.



El Instituto Europeo de Posgrado destaca en el Ranking de MBA Online de Mundoposgrado.



El Instituto Europeo de Posgrado ha sido reconocido por el prestigioso diario Financial Times como ofertante de uno de los mejores MBA online.

BusinessWeek

El Instituto Europeo de Posgrado ha sido evaluado por la prestigiosa revista norteamericana BusinessWeek en la modalidad de programas a distancia.



Certificado como ATP® (Authorized Training Partner) por el PMI® (Project Management Institute).

Esto avala la calidad de la formación de IEP en gestión de proyectos y además permite preparar al alumno para obtener las certificaciones PMP® y CAPM® del PMI®.



Institución educativa aprobada y certificada por la International Supply Chain Education Alliance (ISCEA®).

Esto certifica la calidad de IEP en la enseñanza de posgrados en Logística y Supply Chain Management, además de en la preparación para la obtención del certificado CSCM®.



SAS® es líder en innovación y referente de analytics. El Instituto Europeo de Posgrado mantiene activo un exclusivo acuerdo de colaboración con SAS® para ofrecer a sus alumnos una formación innovadora y única.



El Instituto Europeo de Posgrado cuenta con programas acreditados por Bureau Veritas, que permiten obtener certificaciones de Auditor Interno en Normas ISO.



El Instituto Europeo de Posgrado cuenta con programas que permiten obtener certificaciones de Auditor Interno en Normas ISO expedidas por SGS.



El Instituto Europeo de Posgrado está certificado como Google Partner y cuenta con programas que incluyen la preparación para obtener las certificaciones: Fundamentos de Google Ads, Google Ads: Publicidad en Shopping y Google Analytics Individual Qualification (IQ).



El Instituto Europeo de Posgrado cuenta con el reconocimiento de la Acreditación de Calidad Qfor.



Miembro asociado de la International Commission on Distance Education (ICDE).



El Instituto Europeo de Posgrado es miembro de CLADEA (Consejo Latinoamericano de Escuelas de Administración).



Miembro fundador de la Asociación Española de Escuelas de Negocios (AEEN).



Los programas de información y asesoramiento del Instituto Europeo de Posgrado están incluidos entre los programas certificados de la CNMV.



El Instituto Europeo de Posgrado es un centro formativo acreditado por EFPA España para preparar la certificación **EFA - European Financial Advisor**.



El Instituto Europeo de Posgrado En colaboración con diversas Bases de Datos, ofrece a sus alumnos acceso gratuito a una biblioteca virtual con más de 100.000 recursos disponibles de todas las disciplinas académicas y editoriales de prestigio.



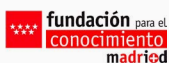
El Instituto Europeo de Posgrado ofrece el más completo curso de inglés en línea. Infórmate en servicioalestudiante@iep.edu.es



MIXIDEAS es una plataforma digital de desarrollo de ideas y planes de negocio, desarrollada con la colaboración de la Universidad Carlos III de Madrid. El Instituto Europeo de Posgrado ofrece, junto a MIXIDEAS, una formación integral e innovadora para emprendedores.



El Instituto Europeo de Posgrado cuenta con docentes certificados en Google for Education para ofrecer a sus alumnos el mejor aprendizaje de las herramientas pedagógicas digitales más punteras del ámbito educativo.



La Fundación para el Conocimiento madri+d es una iniciativa de la Consejería de Ciencia, Universidades e Investigación de la Comunidad de Madrid cuyos objetivos fundamentales son contribuir a hacer de la calidad de la educación superior, la ciencia, la tecnología y la innovación un elemento clave de la competitividad y el bienestar de los ciudadanos.



El Instituto Europeo de Posgrado ha obtenido la Acreditación de Qualificam establecida por la Fundación para el conocimiento Madrid y la Asociación Española de Escuelas de Negocio para 8 de sus programas formativos.



El Instituto Europeo de Posgrado es miembro de EQUAA - Education Quality Accreditation Agency.

Testimonial



“ En mi vida profesional, el Máster me ha permitido conocer conceptos y estrategias novedosas aplicables a mi puesto de trabajo actual. Pero, por encima de todo, destacaría el trato personalizado que recibe el alumnado. Creo que poder mantener la relación con la Escuela y los compañeros me aporta un valor añadido profesional y personal. ”

Vicente Verdú

Director comercial de Cosesa

POR QUÉ ELEGIR ÉSTE MÁSTER

-
- Porque cuenta con una oferta formativa muy amplia que profundiza en los aspectos más relevantes de la calidad, higiene y seguridad alimentaria. Desde fundamentos de calidad e higiene alimentaria hasta trazabilidad, sistemas de gestión de la calidad y auditorías de seguridad alimentaria, el programa abarca todas las áreas relevantes para asegurar la excelencia en la industria alimentaria. Esto proporciona a los estudiantes un conocimiento integral y una visión global de los desafíos y requisitos clave del sector.
 - Porque cuenta con enfoque práctico y orientado a la industria altamente valioso. Los estudiantes no solo adquieren conocimientos teóricos, sino que también tienen la oportunidad de aplicarlos en situaciones reales a través de estudios de casos, proyectos de aplicación, etc. Esta combinación de teoría y práctica les permite desarrollar habilidades y competencias directamente aplicables en su carrera profesional.
 - Otro aspecto diferenciador es la conexión con los estándares y normativas internacionales más reconocidos en el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria, como ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC y GLOBALGAP. El máster se enfoca en proporcionar a los estudiantes una comprensión profunda de estos estándares y su implementación efectiva, lo cual es altamente valorado por las empresas del sector.
 - El alumno podrá obtener la certificación de Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000 de la mano de Bureau Veritas.

PROGRAMA¹



14 meses

¹La Institución se reserva el derecho a realizar modificaciones en el Programa para su mejora y actualización.

I.- Fundamentos de la calidad e higiene alimentaria (6 ECTS)

Esta asignatura proporciona una introducción a los conceptos básicos de la calidad e higiene alimentaria, con el propósito de conocer los requisitos y procedimientos de calidad, así como las medidas higiénicas a adoptar para garantizar la seguridad alimentaria.

Contenidos:

1. Los alimentos
2. Contaminación de los alimentos y enfermedades alimentarias
3. La calidad de los alimentos
4. Higiene en la manipulación alimentaria
5. Higiene y toxicología alimentarias
6. La gestión de la calidad en el sector alimentario

II.- Microbiología de los alimentos (6 ECTS)

Esta asignatura se enfoca en la microbiología de los alimentos, incluyendo la identificación de microorganismos, su crecimiento y su papel en la seguridad y calidad de los alimentos.

Contenidos:

1. Fundamentos de microbiología de los alimentos
2. Tipos y clasificación de los microorganismos
3. Riesgo y seguridad en microbiología
4. Desarrollo microbiano y alteración de los alimentos
5. Criterios microbiológicos y marcadores sanitarios
6. Detección de contaminación microbiana

III.- Toxicología alimentaria (6 ECTS)

Esta asignatura proporcionará a los estudiantes una comprensión de los principales riesgos toxicológicos asociados con los alimentos, incluyendo los contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Contenidos:

1. Contaminantes físicos
2. Contaminantes químicos
3. Conservación de los alimentos
4. Enfermedades alimentarias
5. Alergias, intolerancias e intoxicaciones alimentarias
6. Riesgos e inocuidad alimentaria

IV.- Seguridad alimentaria y gestión de riesgos (6 ECTS)

Esta asignatura se enfoca en la seguridad alimentaria, definir en qué consiste y qué factores influyen en la seguridad alimentaria, así como conocer los riesgos alimentarios y el proceso seguido en su evaluación.

Contenidos:

1. Definiciones y evolución de la seguridad alimentaria
2. Factores que influyen en la seguridad alimentaria
3. Introducción al análisis de riesgos alimentarios:
Evaluación de riesgos alimentarios (ERA)

4. El proceso de la evaluación de riesgos alimentarios (ERA)
 5. Grupos de riesgo
 6. Riesgos alimentarios emergentes
-

V.- Legislación alimentaria y normas de calidad y organismos (6 ECTS)

La asignatura analiza la normativa en materia de seguridad alimentaria que se aplica en el sector agroalimentario y los organismos y autoridades principales implicados en ella a nivel europeo y nacional.

Contenidos:

1. Fundamentos de la legislación alimentaria
 2. Legislación genérica para todas las empresas alimentarias
 3. Redes de alerta alimentaria comunitaria, nacional e internacional
 4. Aditivos y otras sustancias de uso alimentario
 5. Prevención del fraude en la industria alimentaria
 6. Control oficial de los alimentos. Organización de los controles oficiales
-

VI.- Trazabilidad y control de la cadena de suministro (6 ECTS)

Esta asignatura se enfoca en la trazabilidad y el control de la cadena de suministro en la industria alimentaria, incluyendo las técnicas para la identificación y seguimiento de los productos alimentarios desde su origen hasta el consumidor, y el aprovechamiento de las nuevas tecnologías.

Contenidos:

1. La trazabilidad alimentaria
 2. Regulación sobre trazabilidad alimentaria
 3. Sistemas de trazabilidad alimentaria
 4. Implantación de un sistema de trazabilidad alimentaria
 5. Control de la cadena de suministro en la industria alimentaria
 6. Las nuevas tecnologías en la gestión de la cadena de suministro
-

VII.- Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC/HACCP) (6 ECTS)

Esta asignatura se enfoca en el análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC/HACCP) en la industria alimentaria, como sistema para garantizar la seguridad alimentaria. Contempla la identificación y análisis de los peligros alimentarios, el establecimiento de puntos críticos de control, la vigilancia de estos, así como la realización de las acciones correctivas pertinentes.

Contenidos:

1. Definiciones y justificación de un sistema de APPCC/HACCP
2. Requisitos previos de higiene y trazabilidad
3. Etapas previas a un análisis de peligros y puntos críticos de control
4. Principios de un sistema APPCC/HACCP (I)
5. Principios de un sistema APPCC/HACCP (II)
6. Implementación de un sistema de APPCC/HACCP

VIII.- Técnicas de análisis y control alimentario (6 ECTS)

Esta asignatura se enfoca en las técnicas de muestreo y análisis de alimentos, incluyendo la selección de muestras y la aplicación de técnicas de análisis químico y microbiológico.

Contenidos:

1. Técnicas básicas de análisis y control de alimentos
 2. Técnicas para la determinación de la vida útil de un alimento
 3. Conservación de alimentos
 4. Técnicas microbiológicas avanzadas
 5. Métodos para el análisis y control de alimentos
 6. Introducción a la quimiometría y sensometría
-

IX.- Sistemas de gestión de la calidad alimentaria (ISO 9001) y Calidad Total (TQM) (6 ECTS)

Esta asignatura se enfoca en la ordenación y gestión en las empresas para garantizar la calidad de sus productos y servicios, incluyendo los principios y requisitos de la norma ISO 9001 para la gestión de la calidad, y su particularización en la industria alimentaria.

Contenidos:

1. Gestión de la calidad total
 2. La mejora continua
 3. Gestión por procesos
 4. Mejora de los procesos
 5. Sistema de gestión de la calidad ISO 9001
 6. Normas y herramientas para el desarrollo de un sistema de gestión de la calidad
-

X.- Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (ISO 22000) (6 ECTS)

Contenidos:

1. Fundamentos de la norma ISO 22000
 2. Desarrollo e implantación de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA)
 3. Auditorías de un sistema de gestión
 4. Auditorías y certificación de un SGIA conforme a la norma ISO 22000
 5. El esquema FSSC 22000
 6. Requisitos adicionales de la norma FSSC 22000
-

XI.- Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000 (convenio con Bureau Veritas) (6 ECTS)

Contenidos:

1. Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000:2018
 - Evolución de la Norma ISO 22000, Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
 - Contexto de la organización y Liderazgo de un SGIA
 - Planificación del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, SGIA
 - Gestión de los Recursos – Apoyo del SGIA

- Requisitos para la Realización de Productos Inocuos – Operación
 - Evaluación del Desempeño y Mejora del SGIA
 - 2.** Auditorías según ISO 22000
 - Principales Aspectos que Reúnen las Auditorías de un SGIA
 - Normalización Internacional y Seguridad Industrial
 - Perfil de un Auditor de un SGIA
 - Planificación y Preparación de una Auditoría a un SGIA
 - Etapas del Proceso de Auditoría a un SGIA
 - Elaboración del Informe de Auditoría de un SGIA
-

XII.- Otros Sistemas de Gestión y Control en la Industria Alimentaria: IFS, BRC y GLOBALGAP (6 ECTS)

Esta asignatura está dedicada a otras normas vigentes relacionadas con la seguridad alimentaria, como el protocolo IFS destinado a ayudar a los proveedores a que suministren productos seguros conforme a las especificaciones y a la legislación vigente, la norma BRC, estándar de origen británico creado para facilitar que los distribuidores minoristas garanticen la calidad y seguridad de la alimentos a los consumidores, y GLOBAL G.A.P., que corresponde a una certificación que garantiza la seguridad de los productos agrícolas.

Contenidos:

- 1.** Sistema de gestión y seguridad alimentaria según IFS Food y BRCS Food
 - 2.** Proceso productivo según IFS Food y BRCS Food
 - 3.** Gestión del producto no conforme y mejora según IFS Food y BRCS Food
 - 4.** Proceso de certificación según IFS Food y BRCS Food
 - 5.** Norma GLOBALG.A.P
 - 6.** Norma ISO/IEC 17025: Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración
-

XIII.- Gestión ambiental y sostenibilidad en la industria alimentaria (6 ECTS)

Esta asignatura se enfoca en la gestión ambiental y la sostenibilidad en la industria alimentaria, incluyendo los principios de la gestión ambiental, la evaluación del impacto ambiental y la aplicación de técnicas de sostenibilidad en la industria alimentaria.

Contenidos:

- 1.** Gestión ambiental: ISO 14001
 - 2.** Análisis y calidad de las aguas
 - 3.** Tratamiento y depuración de aguas residuales
 - 4.** Gestión de residuos en la industria alimentaria
 - 5.** Sostenibilidad alimentaria
 - 6.** Propuestas para un sistema alimentario sostenible
-

XIV.- Comunicación y marketing de la calidad alimentaria (6 ECTS)

Esta asignatura proporcionará a los estudiantes una comprensión de la comunicación y el marketing de la calidad alimentaria, incluyendo la identificación de las estrategias de comunicación y marketing en la industria alimentaria.

Contenidos:

- 1.** Comunicación corporativa y gestión reputacional

2. Relación con la opinión pública
3. Medios de comunicación
4. Estrategias de comunicación, educación y políticas de seguridad alimentaria
5. Safeconsume: la seguridad alimentaria a través del cambio de hábitos en el consumidor
6. Gestión y comunicación de crisis en el sector alimentario

XV.- Proyecto Fin de Programa (8 ECTS)

El Trabajo fin de Máster es el último paso para obtener el título del programa formativo. Consiste en la realización de un trabajo académico en el que se apliquen o desarrollen conocimientos adquiridos a lo largo del programa formativo. Este trabajo deberá contemplar la aplicación de competencias generales asociadas al programa.

Prácticas Profesionales Convalidables (12 ECTS)

Testimonial



“ Si tuviera que calificar de algún modo mi experiencia con el Instituto Europeo de Posgrado, sin duda diría que ha sido muy positiva y enriquecedora tanto a nivel profesional como personal. La profesionalidad y entrega de los académicos y tutores ha sido incluso mejor de la que esperaba, el método interactivo que se emplea a través de la plataforma online es muy útil y facilitador y los contenidos del programa siempre están muy adaptados a los nuevos contextos socioeconómico. Agradezco a todo el equipo el esfuerzo y la pasión que han empujado en su día a día durante todo el programa. ”

Alexandra Bofu



CERTIFICACIÓN DE HARVARD MANAGEMENTOR



En el Instituto Europeo de Posgrado, nuestro **compromiso es tu éxito educativo y profesional.**

Por ello, brindamos a nuestros estudiantes un acceso exclusivo a Harvard ManageMentor, la plataforma líder a nivel mundial que ofrece una amplia gama de recursos de aprendizaje y desarrollo profesional.

Harvard ManageMentor representa la conjunción perfecta entre la renombrada excelencia académica de la Universidad de Harvard y la comodidad de la formación en línea, brindando a empresas y profesionales las herramientas necesarias para perfeccionar sus habilidades y alcanzar un nivel de desempeño excepcional.

A través de Harvard ManageMentor, tendrás accesos a cursos interactivos y recursos de alta calidad que abarcan temas esenciales en el mundo empresarial, como liderazgo, gestión, comunicación y toma de decisiones estratégicas. Esta plataforma en línea es desarrollada por Harvard Business Publishing.

¿QUÉ BENEFICIOS OBTENDRÁS?

- **Desarrollo Profesional:** tendrás acceso a recursos de desarrollo profesional de alta calidad que cubren una amplia gama de temas relacionados con la toma de decisiones, la comunicación, la gestión del cambio y muchos otros aspectos relevantes para los líderes y profesionales de negocios.
- **Flexibilidad:** podrás acceder al contenido online desde cualquier lugar y en cualquier momento, adaptando tu aprendizaje a tu horario y ritmo personal.
- **Contenido actualizado:** donde verás reflejadas las tendencias y mejores prácticas actuales en el mundo empresarial.
- **Evaluación y Seguimiento:** Te ayudará a medir tu progreso y comprender tus fortalezas y áreas de mejora.
- **Certificación de Harvard Business Publishing:** Obtendrás tu certificado al completar con éxito los cursos.
- **Aplicación práctica:** Los recursos y casos de estudio te ayudarán a aplicar lo que aprendes en situaciones reales en tu entorno laboral.

¿QUÉ RECURSOS TENDRÁS A TU DISPOSICIÓN?

- Módulos de aprendizaje sobre liderazgo, gestión de proyectos, toma de decisiones estratégicas y más.
- Vídeos, casos de estudio de la facultad de Harvard Business School y simulaciones interactivas.

- Evaluaciones y seguimiento de tu progreso.
- Recursos descargables para reforzar el aprendizaje.

CURSOS DISPONIBLES

- **Liderando Personas** (Leading People)
- **Gestión de Proyectos** (Project Management)
- **Innovación y Creatividad** (Innovation and Creativity)
- **Habilidades de Presentación** (Presentation Skills)
- **Gestión de Equipos** (Team Management)
- **Diversidad, Inclusión y Pertenencia** (Diversity, Inclusion, and Belonging)
- **Persuadiendo a Otros** (Persuading Others)
- **Interacciones Díficiles** (Difficult Interactions)
- **Conceptos Básicos de Finanzas** (Finance Essentials)
- **Negociación** (Negotiating)



Elige uno de ellos y adquiere habilidades esenciales para **triunfar en el mundo empresarial.**

Testimonial



“ La metodología de estudio me parece la ideal para personas como yo, que estamos trabajando y no disponemos del tiempo suficiente para tener clases presenciales o llevar un ritmo de trabajo y estudio constante. Por otra parte, la involucración del personal de la Escuela y del profesorado ha sido y está siendo muy cercana al alumno, mostrando en todo momento un verdadero interés en la impartición de las clases y en el intento de mejorar y facilitar la comprensión de todos los conceptos por nuestra parte. “

Lucía Vaquero Otero

METODOLOGÍA

Nuestra metodología online incorpora las **últimas novedades tecnológicas** que permiten hacer del e-learning un aprendizaje sencillo, cómodo y eficaz.



Con una innovadora plataforma online que permite la realización de **ejercicios interactivos** y la discusión de **casos prácticos** para desarrollar las habilidades de gestión y de análisis.



Con recursos de aprendizaje basados en avanzados **simuladores empresariales** que permiten **movilizar el conocimiento** y apoyar el emprendimiento entre nuestros alumnos.



Con **vídeos explicativos** de los profesores en cada módulo que te facilitarán el aprendizaje y te permitirán afianzar mejor los conceptos.



Con **Sesiones Virtuales de Repaso, Casos Prácticos Integrales** y **Masterclass Nuevas Tendencias**, que permiten ampliar conocimientos y aportar una visión práctica y aplicada a situaciones reales de las empresas.

El método de trabajo consiste en una planificación semanal de las materias, con un profesor que se encarga de acompañar a los alumnos durante todo el módulo, resolviendo sus dudas y fomentando su participación en los foros. Todo ello apoyado con la utilización del **"método del caso"** para afianzar los conocimientos adquiridos y aplicarlos a la realidad empresarial.

Además, para garantizar el ritmo de aprendizaje de los alumnos un equipo de tutores realiza un **seguimiento personalizado** de los mismos, apoyándoles y motivándoles en todo momento. De esta manera obtenemos un alto nivel de satisfacción y de finalización de los participantes.

VIDEO

Conoce mejor nuestra metodología en el siguiente video. También puedes escanear este código con tu móvil:

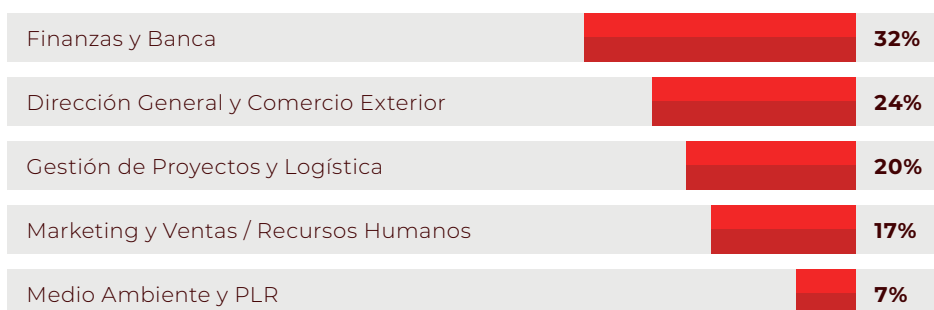


CLAUSTRO DOCENTE

Nuestro claustro de profesores está formado por profesionales en activo, **expertos en su área** de conocimiento y con probadas aptitudes pedagógicas.

Su dilatada experiencia (superior a diez años) permite dar a las clases un matiz muy práctico, que también se refleja en la documentación generada por ellos y actualizada de forma continua.

Áreas de especialización



Procedencia por titulaciones



Procedencia por género



PROCESO DE ADMISIÓN

Para cada convocatoria se realiza el siguiente proceso de admisión, en base a una selección de alumnos para las **plazas limitadas** ofertadas:



1 • Los asesores de admisiones de IEP informarán al candidato sobre todas las cuestiones relativas al programa así como del proceso y condiciones de admisión.



2 • El candidato deberá cumplimentar el "formulario de admisión y enviarlo a IEP junto con su Currículum Vitae.



3 • El Comité de Admisiones estudiará el expediente y comunicará al alumno, si es apto, que le concede la plaza para estudiar el programa.



4 • Una vez recibido el certificado de admisión, el alumno deberá formalizar su matriculación.

AYUDAS AL ESTUDIO / BECAS

El Instituto cuenta con un programa de becas diseñado para ayudar a los alumnos durante su proceso de matriculación. En cada convocatoria se ofertan un número limitado de becas en base a la situación personal, profesional o económica de los candidatos. Para su adjudicación, se sigue un riguroso orden de solicitud.

FINANCIACIÓN

Existen también condiciones especiales de financiación, promovidas por ambas Instituciones, con el fin de ayudar a los alumnos a asumir el coste del curso a través de un sistema de pagos aplazados mediante **cuotas mensuales** cómodas y adaptadas a las necesidades de los alumnos.

CONVENIOS Y ACUERDOS INTERNACIONALES

Desde sus comienzos el Instituto Europeo de Posgrado **adquirió un fuerte compromiso internacional** al conseguir, gracias a su metodología 100% online, llegar a alumnos residentes en cualquier parte del mundo.

Esto nos permite promover un **networking internacional** entre nuestros participantes, muy importante, tanto para el intercambio de conocimientos y formas de pensar, como para el establecimiento de posibles relaciones comerciales. Fruto de esta vocación internacional, el Instituto Europeo de Posgrado ha firmado Convenios de Colaboración con numerosas instituciones académicas:

ESPAÑA

- Banco Sabadell
- Santander
- BBVA
- Bankinter
- Banco Popular
- Deutsche Bank
- Cajamar
- Novo Banco
- Repsol

COLOMBIA

- Universidad Piloto
- Universidad de Medellín (UDEM)
- Universidad Militar Nueva Granada (UMNG)
- Instituto Colombiano de Crédito Educativo y Estudios Técnicos en el Exterior (ICETEX)
- Dirección Nacional de Escuelas de la Policía Nacional de Colombia
- Cámara de Comercio Hispano – Colombiana
- Asturias Corporación Universitaria
- Policía nacional de Colombia

MÉXICO

- Universidad Europea de Monterrey
 - Universidad Intercontinental (UIC)
 - Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla
 - Universidad Da Vinci
 - Universidad ICEL
 - Instituto de Especialización para Ejecutivos (IEE)
 - Fundación Beca
 - Instituto de Financiamiento e Información para la Educación (EDUCAFIN)
 - IICE, Instituto Internacional del Conocimiento Empresarial
 - Universidad Latina (UNILA)
 - Fundación Roberto Ruiz Obregón
-

ECUADOR	· IECE, Instituto Ecuatoriano de Crédito Educativo
----------------	--

REP. DOMINICANA	· Fundación APEC de Crédito Educativo (FUNDAPEC)
------------------------	--

GUATEMALA	· Universidad InterNaciones · SEGEPLAN, Secretaría de Planificación y Programación de la República de Guatemala
------------------	--

PERÚ	· Instituto de Formación Bancaria (IFB) · Instituto Peruano de Acción Empresarial (IPAE) · Escuela de Comercio Exterior de ADEX (Asociación de Exportadores del Perú) · Ministerio de Educación del Perú – OBEC (Oficina de Becas y Crédito Educativo) · Instituto Peruano de Fomento Educativo (IPFE)
-------------	--

VENEZUELA	· Educrédito
------------------	--------------

BOLIVIA	· Fundación para la Producción (FUNDAPRÓ)
----------------	---

PANAMÁ	· UMECIT, Universidad Metropolitana de Educación, Ciencia y Tecnología · INFARHU, Instituto para la Formación y Aprovechamiento del Recurso Humano
---------------	---

ARGENTINA	· Instituto Universitario Escuela Argentina de Negocios
------------------	---

MIAMI	· SUMMA University, Miami, FL
--------------	-------------------------------

EMPRESAS EN LAS QUE TRABAJAN NUESTROS ALUMNOS

Alumnos de las principales Multinacionales y de más de **80 nacionalidades diferentes**, han pasado por nuestras aulas virtuales, que permiten adaptar el aprendizaje al desempeño de cualquier actividad profesional.



OFERTA FORMATIVA

MBA Online

MBA con énfasis Dirección de Recursos Humanos y Desarrollo Digital de Talento
MBA con énfasis Dirección General
MBA con énfasis en Business Intelligence y Big Data con SAS
MBA con énfasis en International Business
MBA con énfasis en Supply Chain Management & Logistics
MBA con énfasis en Finanzas
MBA con énfasis Gerencia Integral de Riesgos
MBA con énfasis Marketing Digital con especialidad
MBA con énfasis en Project Management
MBA con énfasis en Seguridad y Salud en el Trabajo
MBA con énfasis en Sistemas Integrados de Gestión (HSEQ)

Master Online

Máster en Asesoramiento Financiero
Máster en Bolsa y Mercados Financieros
Máster en Dirección de Recursos Humanos y Desarrollo Digital del Talento
Máster en Educación y Desarrollo Digital Pedagógico
Máster en Emprendimiento y Desarrollo de Ideas de Negocio
Máster en Finanzas y Dirección Financiera
Máster en International Business
Máster en Logística y Supply Chain Management
Máster en Marketing Digital con Especialidad
Máster en Project Management
Máster en Seguridad y Salud en el Trabajo
Máster en Business Intelligence y Big Data
Máster en Ciberseguridad
Máster en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria
Máster en Energías Renovables y Sostenibilidad Ambiental
Máster en Nutrición Deportiva

Executive Education

Curso preparatorio Certificación EFA



LANZA
TU CARRERA
Y CRECE
EN LA VIDA

—
MATRICÚLATE
HOY