



Business
School

Entidad colaboradora de:

 **Universidad
Camilo José Cela**

MÁSTER EN CALIDAD, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Incluye Curso de Inglés



900 31 81 11
Teléfono gratuito

Chatea con nosotros en
www.imf.com

Al finalizar el Master obtendrás tres títulos:

Máster por la Universidad Camilo José Cela + Máster por IMF Business School
+ Título de Auditor Interno de Seguridad Alimentaria por IMF Business School



La Asociación Española de
Licenciados, Doctores y Graduados en
Ciencia y Tecnología de los Alimentos
recomienda este Máster.

Online

900 31 81 11
Teléfono gratuito

Chatea con nosotros en
www.imf.com

Pág. 3	Bienvenida Carlos Martínez
Pág. 4	¿Por qué IMF Business School?
Pág. 5	Presentación del Máster
	Objetivos
	Salidas profesionales
	Programa
	Modalidad / Metodología
	Equipo docente
Pág. 14	Alumnos satisfechos
Pág. 16	Sedes
Pág. 17	Acreditaciones
Pág. 18	Clientes
Pág. 19	Admisión
Pág. 20	Becas, financiación y subvenciones
	Bolsa de empleo y prácticas



Incluye Curso de Inglés



Área formativa:	Salud y Educación
Modalidades:	Online
Duración:	60 ECTS
Requisitos:	Titulación Universitaria o Experiencia profesional acreditada (Consultar condiciones)
Sedes:	España: Madrid - Andalucía - Levante - Norte. Internacional: Portugal - Colombia - Ecuador
Titulación propia:	Enseñanza no reglada y sin carácter oficial. Los títulos no reglados otorgados por la UCJC están también amparados por la Ley Orgánica de Universidades. La Universidad Camilo José Cela está adaptada al plan Bolonia.



IMF Business School: Educación para construir un mundo mejor

Soy Carlos Martínez, Presidente de la **Institución Académica IMF**, líder internacional en educación superior que ha formado a más de 110.000 profesionales, desde hace más de 15 años. En la actualidad estamos presentes en **LATAM, ASIA y EUROPA** y contamos con acuerdos con Universidades de los cinco continentes.

Nuestra **Escuela de Negocios, IMF Business School**, forma parte de los principales **rankings mundiales** y es miembro de **prestigiosas asociaciones** como The Association to Advance Collegiate Schools of Business (**AACSB**), además de colaboradora y partner de instituciones de reconocido prestigio como **UNESCO y la Organización de Estados Americanos (OEA)**.

El Grupo cuenta además con **Cela Open Institute (COI)**, Centro Universitario adscrito a la **Universidad Camilo José Cela** y reconocido por la **Dirección General de Universidades** de la CAM. COI ofrece grados y másteres Universitarios Oficiales ajustados al **Espacio Europeo de Educación Superior**, en inglés, español y portugués, dando la posibilidad al alumno de obtener una **doble y/o triple titulación (académica y profesional)**.

Disponemos de programas en **las áreas más demandadas del mercado: Ciencias Técnicas e Ingeniería, Ciencias de la Salud y la Educación, Ciencias Económicas y Empresariales, Ciencias Jurídicas y Ciencias Sociales y Humanidades**. Para ello, nos apoyamos en un **equipo de expertos integrado por doctores universitarios y profesionales en activo**, especializados en cada área para dar asistencia tutorial y pedagógica a los alumnos, garantizando que en todo momento obtengan una **atención personalizada y completa**.

Dentro de nuestros recursos contamos con una **innovadora plataforma educativa**, con más de 900 cursos propios disponibles y diversas **herramientas tecnológicas** diseñadas para facilitar el **estudio desde cualquier dispositivo y lugar del mundo; con una plataforma de empleo y prácticas**, con constante actualización de ofertas y candidatos, de la que tanto nuestros clientes particulares, como las empresas pueden beneficiarse, utilizándola **como lugar de encuentro en el mercado laboral; y una biblioteca virtual con más de 30.000 referencias bibliográficas**.

En nuestra **área de consultoría a empresas** hemos desarrollado trabajos para organizaciones como **Acciona, Navantia, Adecco, Cintra, Iberdrola, John Deere, Johnson and Johnson, Telefónica, etc.**

Disponemos de un **Plan Internacional de Becas** que concede y gestiona, al año, **más de 6 millones de euros** para facilitar el acceso a la formación oficial y profesional a quien pueda estar interesado en desarrollarse profesionalmente **sin barreras económicas; así como de una financiación del 100% sin intereses**, de hasta de 10/12 meses.

En definitiva, trabajamos constantemente para ofrecerte **soluciones formativas de vanguardia**.

Carlos Martínez *

Presidente de la Institución Académica IMF

- * Premio al Mejor Profesional del año en los I Premios Prevencionar 2016.
- * Medalla de Oro por la SCMST en 2016.
- * Medalla de Oro al Mérito Profesional otorgada por el Consejo General de Profesionales de Seguridad y Salud en el trabajo 2015 (CGPSST).
- * Medalla de Oro del distintivo rojo al Mérito Profesional de las Relaciones Industriales y Ciencias del Trabajo, concedido en el marco de los Premios Nacionales e Internacionales, Premios Prever 2012.
- * Medalla de Oro al Mérito Profesional del Foro Europa 2001, un reconocimiento a toda su trayectoria profesional en el ámbito empresarial y su labor en la divulgación del conocimiento.

Formación de calidad al alcance de todos



Clases presenciales

En los programas de **modalidad presencial**, el alumno podrá asistir a **clases entre lunes y sábado** en nuestros campus.



Tutorías ilimitadas

Podrás concertar cuantas entrevistas privadas consideres con el tutor de tu programa.



Clases online en directo

Asiste a clase e **interactúa en tiempo real** con tus profesores y compañeros sin tener que desplazarte. (En programas seleccionados). Quedarán siempre accesibles en nuestra Videoteca.



Calidad

Las principales certificaciones de **calidad** y los **acuerdos con Universidades** y entidades de reconocido prestigio avalan nuestra formación y servicio.



Bolsa de empleo y prácticas

Disponemos de una **plataforma de empleo y prácticas** con ofertas actualizadas diariamente. Garantizamos **prácticas** a todos los alumnos que cursen su programa formativo en IMF.



Herramientas tecnológicas

Aprendizaje colaborativo basado en una innovadora **plataforma virtual**, donde dispondrás de foros, videochat, webinars, chat, etc. Accesible desde cualquier dispositivo.



Plan Internacional de Becas

Ofrecemos un **Plan Internacional de Becas**, a través del cual se conceden y gestionan más de 6.000.000 de euros anuales.



Sedes

Nuestra sede principal se ubica en el **Palacio de Anglona** en Madrid. También tenemos campus en: Madrid, Sevilla, Bilbao, Valencia, Lisboa, Lima y Bogotá.



Titulaciones

Al finalizar este máster obtendrás los siguientes títulos: **Máster de la Universidad Camilo José Cela** y **Máster de IMF Business School**.



100% Financiación

Te financiamos al **100%** sin intereses ni intermediación bancaria.



Formamos equipo

Más de 500 expertos, **doctores universitarios y profesionales en activo**, muchos en compañías del IBEX 35, componen nuestro claustro docente.



Metodología *Student Centered*

Online, semipresencial y presencial. Nuestra metodología centrada en el estudiante, desarrolla su **autonomía e independencia**, reforzando capacidades para el autoaprendizaje.



Biblioteca virtual

Acceso de forma **indefinida** a más de 37.000 **referencias bibliográficas** en una exclusiva Biblioteca Virtual.



Amplio catálogo

Más de 900 programas formativos, ajustados a las necesidades profesionales del mercado.



Experiencia

Como entidad de Educación Superior y consultora de empresas, más de 110.000 alumnos y 5.000 organizaciones han confiado en nuestra formación, mejorando sus resultados profesionales.



Club Alumni

Ventajas especiales en espectáculos, tecnología, libros, viajes, restauración, seguros y en muchas de tus compras habituales.



Presentación

En la actualidad la industria de los alimentos requiere un enfoque integrado y profesional para el desarrollo del negocio, que permita asegurar la satisfacción del cliente, la calidad y la seguridad de sus productos y procesos.

Según la definición de la FAO (Food and Agriculture Organization), “existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias”. Ante el derecho de las personas a que se les proporcione una alimentación segura, es preciso conocer los aspectos necesarios para elaborar los alimentos demandados por colectivos con necesidades alimenticias específicas, asegurándoles en todo momento la inexistencia de riesgo para su salud.

Es por ello que la situación alimentaria es un motivo de preocupación, principalmente en los países en desarrollo y sus consecuencias tienen efectos significativos en todo el mundo.

La responsabilidad para la producción y distribución de alimentos seguros está fundamentalmente en las manos de productores y proveedores de alimentos.

De aquí que corresponda al sector alimentario poner los medios para garantizar la comercialización de alimentos inocuos, entre los cuales se encuentran la aplicación de los principios en los que se basa el APPCC y el desarrollo de unas prácticas correctas de higiene.

Es muy importante para quién pretenda dedicarse profesionalmente al sector alimentario tener un conocimiento general amplio de todos estos preceptos, así como de de las diversas industrias de este sector.

Dirigido a:

Profesionales con experiencia y titulados universitarios que quieran tener los conocimientos técnicos sobre fundamentos, aplicación y gestión de los sistemas de calidad en industrias del sector alimentario.



Salidas profesionales



Sector en auge:

La demanda laboral de profesionales en este sector es cada vez mayor, con unas **expectativas muy optimistas de crecimiento**, tanto a nivel comunitario como global, por el aumento de rigurosidad y exigencia de los controles alimentarios.

Al terminar el Máster en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria de IMF Business School, estarás preparado para ejercer en:

- Control de Calidad.
- Medio Rural, elaborando y dirigiendo proyectos agroindustriales, dirigiendo explotaciones, innovando en productos agroalimentarios o en proyectos de biotecnología aplicada a la ingeniería agrícola y ganadera.
- Servicios de Restauración, como técnico de Control de Calidad, de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC o formador de manipuladores de alimentos.
- Consultoría, como asesor a empresas para implantación de Normas de Calidad Alimentaria (BRC, IFS, ISO 22000, etc.), APPCC así como asesoría legal, científica y técnica.
- Investigación en Laboratorios de Control de Calidad y Análisis
- Formación
- Industria
- Laboratorios



Prácticas garantizadas:

IMF Business School, a través de su portal de Empleo y Prácticas, garantiza a los alumnos de este máster, prácticas en empresas del sector. Consulta condiciones.

Entre las empresas con las que IMF mantiene acuerdos de cooperación educativa para la formación en puestos de trabajo, destacan:



Objetivos:

- Conocer todo lo relativo a la Alimentación, Nutrición y Dietética, así como los fundamentos de la microbiología de los alimentos y los factores que influyen en su desarrollo y actividad.
- Estudiar el marco normativo del sector alimentario, la legislación y sus normas.
- Aprender los grupos de alimentos, las condiciones de alteración y contaminación, las bases de su conservación y el marco normativo de su etiquetado.
- Proporcionar los conocimientos de seguridad e higiene alimentaria para el control en todo el proceso productivo acorde al marco legal establecido, y saber cómo analizarlo.
- Conocer las variables medidas y controladas en los procesos (temperatura, presión, nivel, caudal, pH, conductividad) y los fundamentos de la instrumentación de los sistemas automáticos de accionamiento y control de equipos e instalaciones.
- Utilizar los conceptos de la gestión de la calidad y seguridad alimentaria, su evolución, su infraestructura a nivel nacional y las estadísticas que lo regulan.
- Aprender las aplicaciones de las normas ISO 9001, ISO 14001 y OHSAS 18001 en relación a la calidad y seguridad alimentaria.
- Conocer la variedad de modelos de sistemas de gestión para el sector alimentario a nivel mundial, europeo y nacional.
- Estudiar una gran variedad de modelos certificables que protegen el alimento como denominaciones de origen, producciones controladas, kosher, halal, etc.
- Tratar las pautas para el desarrollo del soporte documental del sistema de gestión, como las normas básicas para el control de los documentos, las normas básicas para la elaboración de los documentos y las características de los principales documentos comunes a todo sistema de gestión.



“Nuestro principal objetivo eres tú”

Programa

Máster diseñado por un comité de expertos compuesto por doctores y profesionales en activo de empresas líderes en el ámbito de la Alimentación. Su experiencia avala la idoneidad de los estudios y las competencias que se adquieren, ya sea para la incorporación al mundo laboral o para la mejora profesional en el sector.

Este equipo de expertos además de participar en el comité de diseño de programas formativos, colaboran en la tutorización e impartición de las sesiones presenciales del máster.

MÓDULO I.

Los alimentos

1. Alimentación y nutrición
2. Microbiología alimentaria
3. Alteración y contaminación de los alimentos
4. Alergias e intolerancias alimentarias
5. Legislación y normativa

MÓDULO II.

Conservación de los alimentos

1. Grupos de alimentos
2. Conservación de los alimentos
3. Etiquetado de los alimentos

MÓDULO III.

Seguridad e higiene de los alimentos

1. Seguridad e higiene alimentaria
2. Trazabilidad
3. Sistema de autocontrol

MÓDULO IV.

Operaciones de transformación y conservación de los alimentos

1. Preparación de la materia prima
2. Reducción de tamaño
3. Mezclado
4. Separación mecánica
5. Fermentación
6. Tratamiento térmico
7. Eliminación del calor
8. Tratamientos no térmicos
9. Deshidratación
10. Concentración
11. Envasado
12. Operaciones y servicios auxiliares
13. Impacto ambiental de la industria alimentaria

MÓDULO V.

Instrumentación de medida y control de variables

1. Magnitudes físicas. Sistema de unidades
2. Medición de variables
3. Instrumentación de medida y control
4. Control de procesos
5. Metrología y calibración

MÓDULO VI.

Procesos técnicos de elaboración

1. Industrias lácteas
2. Industrias cárnicas
3. Elaborados vegetales
4. Aceite de oliva
5. Industria cervecera
6. Elaboración de vinos
7. Aguas de bebida envasadas
8. Bebidas refrescantes
9. Elaboración de pastas
10. Cereales de desayuno
11. Productos del mar
12. Comidas preparadas

MÓDULO VII.

Fundamentos de la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

1. Gestión de la calidad y la seguridad alimentaria. Conceptos básicos y evolución
2. Infraestructuras de la calidad
3. Sistemas de Gestión de la calidad: La norma ISO 9001
4. Sistemas de Gestión Ambiental: La norma ISO 14001
5. Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo: La norma OHSAS 18001
6. Estadística aplicada a la calidad

MÓDULO VIII.

Modelos de sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

1. Modelos de sistemas de gestión aplicables al sector alimentario
2. Normas, estándares y protocolos específicos de seguridad alimentaria. La GFSI
3. Sistema de autocontrol APPCC+ ISO 9001
4. Global Food Standard: BRC
5. International Food Standard: IFS
6. GlobalGAP
7. ISO 22000
8. FSSC 22000
9. Otros esquemas de certificación
10. Hacia un estándar español: SAL
11. Otros sistemas de certificación de alimentos

MÓDULO IX.

Implantación, documentación, auditoría y mejora de sistemas de gestión

1. Implantación del sistema de gestión
2. El soporte documental del sistema de gestión
3. Integración de sistemas de gestión
4. Auditoría de sistemas de gestión
5. Mejora continua y excelencia empresarial
6. Herramientas para la mejora continua de la calidad

Curso de Inglés

Básico, Preintermedio, Intermedio o Avanzado

IMF Business School presenta una **metodología flexible** basada en **itinerarios formativos** modulares. Diseñados para poder **conseguir las competencias gradualmente** y disponiendo para ello de hasta 24 meses.

Modalidad online:

Modalidad testada y avalada por la **satisfacción de más de 110.000 alumnos**, se apoya en una **plataforma tecnológica avanzada** que permite al equipo docente acompañar al alumno en su estudio. Además, ofrece **entornos de colaboración** donde alumnos y profesores ponen en común ideas, dudas, soluciones; propuestas todas que convierten **la interacción en facilitador del aprendizaje**.

Esta metodología se refuerza con la experiencia del equipo **tutorial compuesto por profesionales en activo**, cubriendo uno de los principales objetivos de IMF Business School: **acercar la experiencia de la empresa al mundo de la educación**, haciendo de la aplicación práctica el principal valor añadido del máster.

Las metodologías docentes previstas en el programa de máster son las siguientes:

- **Clases Online en Directo** (en másteres seleccionados).
- **Tutorías personal e-presencial** (vía foros, chat, teléfono, e-mail).
- **Webinars**.
- **Debates y grupos de discusión** a través de foros y chats.
- **Test de autoevaluación**.
- Elaboración de **trabajos**.
- Lecturas, **estudio de casos** y documentación.

Ofrecemos una metodología flexible que permite al alumno acceder al estudio, sea cual sea su ubicación geográfica o su disponibilidad de tiempo, proponiendo una **formación de calidad al alcance de todos**.

Evaluación:

Evaluación continua a medida que se avanza en el estudio del Máster.

Cada módulo se evaluará mediante la combinación de examen online y desarrollo de casos prácticos; la superación de cada uno permitirá liberar materia. Así mismo, la obtención de los títulos de Máster de IMF y Máster por la Universidad Camilo José Cela, estará sujeta a la superación de las pruebas de cada módulo.



Equipo docente

El cuadro de tutores del curso está formado esencialmente por profesionales de empresas y del mundo académico, que pueden transmitir a los alumnos experiencias laborales vivas y aportar ejemplos válidos en el ámbito la Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria.



Mariló García Márquez
TUTORA

Licenciada en Ciencias Biológicas por la Universidad de Córdoba, Especialista en Seguridad e Higiene Alimentaria (APPCC, ISO, etc.), Master en Pericia Sanitaria por la Universidad Complutense de Madrid, Master en Medio Ambiente por la Universidad Politécnica de Madrid, Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales y Tutora del Master en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria y Nutrición de IMF Business School. Formadora en varias consultorías de formación impartiendo cursos como Manipulador de alimentos, APPCC en la industria alimentaria, Trazabilidad en la industria alimentaria, Implantación de Normas de Calidad en empresas alimentarias y cursos de Prevención de Riesgos Laborales a todos los niveles, entre otros.

Antonio Martín Maraver
COLABORADOR

Director en Level Center, S.L. Desde 1997, con formación técnica en mantenimiento industrial, control y mejora de procesos, gestión y control ambiental, seguridad e higiene alimentaria, gestión y control de calidad. Formador, Autor de contenidos y tutor e-learning de IMF Institución educativa. Dirección académica y tutor de cursos de mantenimiento, automatización y tecnología en Instituto de Formación Integral (IFI). Director Académico de Consejeros en Gestión de Personal, S.L. Delegado División Equipos Industriales de Finanzauto Caterpillar, S.A. Ingeniero Técnico Industrial y Diplomado en Magisterio, Maestro de primera enseñanza por la Universidad de Córdoba.

Ricardo Díaz Martín
COLABORADOR

Decano del Colegio Oficial de Químicos de Madrid del Colegio Oficial de Químicos de Madrid. Director Másteres de PRL, Energías Renovables y Gestión Integrada (Calidad, el Medioambiente y PRL) por Universidad CEU - San Pablo. Catedrático de Ingeniería de la Construcción- Universidad San Pablo-CEU.

 **“Crecemos Contigo”**

Valoración del alumnado

La satisfacción del alumno es un indicador fundamental para medir nuestro grado de eficacia. Una vez finalizada su formación, los alumnos manifiestan su paso por IMF de este modo:

- **Más del 50%** de alumnos nos han comunicado que **han mejorado su situación laboral seis meses después de su formación**.
- Un **41% de alumnos repite** formación en IMF.
- Un **20%** de los alumnos matriculados en IMF **nos han elegido por recomendación** de nuestros alumnos o antiguos alumnos.
- **Valoración general: 4,6** sobre 5 puntos.



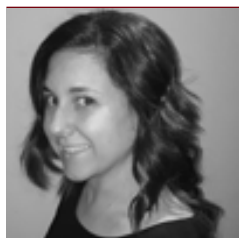
Sus opiniones



Cristina Cortés

Alumna del Máster en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria

“Las posibilidades que ofrece cursar el máster online son muchas. Poder estructurar la materia a estudiar según tus horarios y poderlo compaginar con las prácticas en la empresa es lo que más destacaría. El modo que el aula virtual tiene de exponer la parte teórica hace que la información aportada se haga amena y de fácil absorción”.



Ana Isabel Llera

Alumna del Máster en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria

“He aprendido mucho y me he organizado según mis necesidades al ser online. Uno de lo más importantes ha sido la realización de prácticas: afianzas conocimientos y adquieres experiencia. He conseguido un contrato en la bodega donde las realicé así que estoy muy satisfecha”.

Opiniones de nuestros alumnos

Alicia Ortiz

Segovia

"Me decidí por vosotros por el **precio del máster** y la **beca** que me concedisteis y porque ofrecíais todas las modalidades formativas y mucha flexibilidad; yo necesitaba un **curso semipresencial** porque mi trabajo, mi situación personal y mi residencia me impiden asistir a sesiones presenciales a diario. A día de hoy, la experiencia es altamente satisfactoria y mi agradecimiento a todo el personal de la casa, infinito".

Cayetana Polo

Valladolid

"Las **clases son muy prácticas** y amenas y la plataforma online muy útil e intuitiva. Los profesores, al ser todos expertos del área y trabajadores en activo en grandes multinacionales, nos daban un enfoque práctico que me ha ayudado mucho en mi trabajo. Además, al ser una **escuela con gran experiencia** en este tipo de formación, tiene el temario, los ejercicios y los casos muy adaptados a la formación a distancia".

Claudia del Río

Venezuela

"Hice el máster porque me lo **recomendó** un amigo de una edición anterior; los **acuerdos de colaboración** que tienen con **muchas empresas** y la amplia **oferta de empleo y prácticas** fueron lo que más me destacaron de ustedes. De mi experiencia lo que más me ha gustado es el **profesorado** y las **ofertas de trabajo** que me han ofrecido. La directora de este programa formativo es una excelente profesional. ¡Enhorabuena!".

Pablo Martínez

Cádiz

"El máster ha satisfecho todas mis expectativas; lo que he aprendido lo estoy aplicando a mi propia empresa. Una de las razones por las que me matriculé en IMF BS es por el **prestigio que tienen en España**, porque son un referente nacional en formación y por las **titulaciones recibidas** al finalizar el máster; considero que una de las ventajas que tenemos los alumnos que hemos estudiado este máster con IMF BS es que tenemos distintas titulaciones, una de ellas, **titulación universitaria. Finalizar un máster y obtener varias titulaciones es una recompensa al esfuerzo realizado**".

Natalia Tejedor

Valencia

"Lo que más me ha gustado es el **temario** y sus contenidos y el **profesorado**; todos son directivos de grandes empresas con **amplia trayectoria profesional** en el comercio internacional y hace que su experiencia la trasladaran al curso y a los casos prácticos que trabajábamos en el máster y que estaban muy orientados al mundo real en el que vivimos. Todos los casos son eminentemente prácticos y la materia muy trabajada desde el punto de vista pedagógico. La profesionalidad y cercanía de los tutores y profesores son dos valores que me han ayudado a finalizar fácilmente mis estudios.

Estoy muy agradecido al personal académico y también administrativo de IMF por sus indicaciones, trato y paciencia".

Lorena Céspedes

Colombia

"Soy colombiana y al principio tenía muchas dudas sobre la escuela en la que quería realizar el máster en comercio internacional; cuando supe que había compañeros míos matriculados, que tienen sede en mi país y después de toda la ayuda que me han brindado desde el primer momento, me he sentido mucho más segura de apostar por la formación que ustedes ofrecen. Incluso me ayudaron a buscar piso!!!!

La **financiación** del máster y las **facilidades en la matriculación** fueron también factores importantes a la hora de tomar la decisión.

¡Mi más sincero agradecimiento a esta escuela y mis mejores deseos futuros!".

Xavier Canals

Barcelona

"Lo que más me gusta son el **aula y su biblioteca virtuales**. Acceder a la plataforma en la que poder participar en foros, networking y autoevaluaciones constantes me ha facilitado el estudio y ha hecho que venciera todas las dificultades que creía que iba a tener en un principio. El seguimiento de los profesores, dinamizadores y personal de apoyo es inmejorable".

Una escuela orientada a tu futuro profesional



Tasa de empleo del **99,8%**

Nuestros alumni alcanzan una tasa de **99,8% de empleo**, superando ampliamente las cifras alcanzadas por otras escuelas de negocio.

Un **64% de los egresados de IMF ocupan actualmente puestos de managers o directivos** según nuestro departamento de antiguos alumnos y datos contrastados de su perfil de linkedin.

¿En qué empresas trabajan los alumnos de IMF?



“Educación para construir un mundo mejor”

La **Institución Académica IMF**, desde sus inicios, mantiene su **sede** histórica en el emblemático **Palacio de Anglona del Siglo XVII**, situado estratégicamente en el casco antiguo de la capital, **zona conocida como el Madrid de los Austrias**, junto al Palacio Real, la Plaza de la Villa, la Plaza Mayor, Puerta del Sol, la iglesia de San Francisco el Grande, etc. Este edificio palaciego cuenta con un espacio verde, lujo de los poderosos residentes y ahora una joya de Madrid y uno de los pocos jardines nobiliarios que aún se conservan.

En este enclave se ubica además la sede social de **Cela Open Institute**, nuestro **Centro adscrito a la Universidad Camilo José Cela**, a través del cual ponemos al alcance del alumno titulaciones oficiales de grado y postgrado.



Campus IMF Madrid

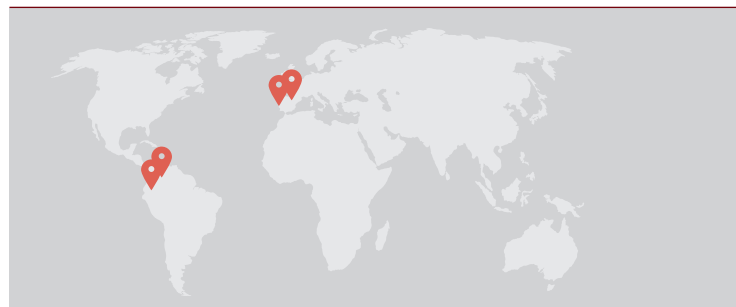
c/ Bernardino Obregón, 25. 28012, Madrid. 91 364 51 57

El Campus Madrid es un proyecto que pone en valor el carácter pionero de IMF Business School en la formación online junto a las instalaciones más vanguardistas. Aquí nuestros alumnos disfrutarán el complemento presencial a lo largo de su recorrido formativo. Una sede única, ubicada en el corazón de Madrid, con aulas multifuncionales y espacios diseñados para que el trabajo en equipo sea una realidad. Realizando eventos, masterclass o presentaciones todas las semanas.

En IMF Business School abanderamos una metodología centrada en el estudiante donde el concepto de flexibilidad es protagonista a la hora de diseñar tu itinerario formativo. Solo de esta manera hemos logrado ser líderes a la hora de ofrecerte una propuesta de valor única: en IMF puedes aprender cuando quieras y desde donde quieras.

Sedes nacionales

- Madrid
- Andalucía
- Levante
- Norte



Sedes internacionales

- Portugal
- Colombia
- Ecuador

Acreditaciones

IMF Business School considera la calidad como una estrategia enfocada a la excelencia del servicio y los siguientes distintivos nos avalan:



IMF es miembro de la Asociación Nacional de Centros de e-learning y Distancia (ANCED), organización que aglutina a los mejores centros privados que imparten formación a distancia-e-learning.



IMF está certificada con el Modelo de Excelencia EFQM (4 Star) de la Fundación Europea para la Gestión de la Calidad, fundada con el apoyo de la Comisión Europea.



IMF es la 5ª mejor escuela de negocios online de habla hispana según el IV Ranking Iberoamericano Wanabis de formación en español.



IMF cuenta con la marca Madrid Excelente, marca de garantía del Gobierno de la Comunidad de Madrid para reconocer y certificar la calidad y la excelencia en gestión de las empresas.



IMF es centro preparador oficial de los exámenes de Cambridge English Language Assessment, para la obtención de Títulos oficiales de inglés.



IMF está reconocido con el sello de Excelencia Europea (400+), expedido por el Club Excelencia en Gestión, que acredita la mejora continua en su gestión empresarial hacia la excelencia.



IMF se ha comprometido a regirse por los principios que dicta el Charter de la Diversidad.



IMF es socio del Centro Español de Logística (CEL Logística), cuya misión principal es contribuir al desarrollo del sector logístico en España.



IMF es socio corporativo de la Asociación de Marketing de España (MKT), una apuesta por actualizar nuestros conocimientos en técnicas de comercialización más vanguardistas.



IMF Business School ha sido nombrada como la escuela de negocios más reconocida según el Ranking 2015 MBA Online realizado por Mundo Posgrado.



Premio Prever 2013

Otorgado a IMF Business School por su labor en favor de la divulgación e implantación de la prevención de los riesgos laborales.



IMF pertenece a la Asociación Española de Escuelas de Negocios (AEEN), cuya pretensión es contribuir al proceso de desarrollo de directivos por medio de programas Máster Profesionales que permitan a sus alumnos obtener resultados empresariales de alta eficacia.



IMF está comprometido con el Pacto Mundial, impulsado por las Naciones Unidas, aceptando el cumplimiento de los 10 Principios que propone, basados en las áreas de los derechos humanos, el trabajo, el medio ambiente y la anti-corrupción.



IMF posee el certificado ISO 9001 en Gestión de la Calidad e ISO 14001 en Sistemas de Gestión Ambiental, verificado por OCA Cert.



El Máster en Dirección y Administración de Empresas de IMF es el MBA más demandado en 2016 en España según PortalMBA.es



IMF es miembro de The Association to Advance Collegiate Schools of Business, institución internacional encargada de certificar la calidad académica de las facultades de negocios alrededor del mundo.



IMF Business School es miembro de Association of MBAs.



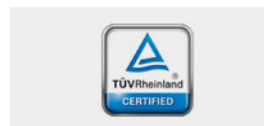
IMF se ha adherido a la "Estrategia de Emprendimiento y Empleo Joven", promovida por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social para impulsar medidas dirigidas a reducir el desempleo juvenil.



IMF es miembro de AMACFOR, la Asociación Madrileña de Empresas y Centros de Formación, perteneciente a CECAP, la Confederación Española de Empresas de Formación.



IMF es socio institucional de la Asociación de Técnicos de Informática (ATI), una de las asociaciones informáticas europeas más importantes.



IMF Business School permite a los alumnos de una selección de programas la obtención de Certificados expedidos por TÜV Rheinland.

La amplia trayectoria de **IMF Business School** formando **profesionales y directivos en grandes empresas españolas** nos ha permitido contar con una cartera de destacados clientes del ámbito empresarial.

Aportar soluciones sostenibles a nuestros clientes, colaborar con ellos en la eficiencia de sus procesos y conseguir resultados a través de la formación nos ha permitido firmar más de 2.000 convenios de cooperación educativa, cumpliendo así uno de los objetivos estratégicos de nuestra compañía: **dar a nuestros alumnos la oportunidad de completar su formación con la realización de prácticas en empresas de prestigio.**



Un asesor académico te ayudará a elegir el **máster** y/o **modalidad** que mejor se adecue a tus necesidades formativas garantizando, en todo momento, el éxito de la formación.

Las personas que deseen matricularse en un programa de postgrado con IMF Business School deben pasar un **proceso de admisión**, debido a la **exclusividad** de nuestro **Plan Internacional de Becas**.

Para una adecuada gestión del **proceso de admisión**, le asesoraremos en todo momento de los diferentes trámites de gestión que debe llevar a cabo.

1

Paso 1

Cumplimentar todos los campos de la solicitud de admisión. La solicitud académica le será entregada por e-mail, en donde deberá cumplimentar datos personales, programa, metodología y convocatoria a la que postula.

2

Paso 2

Enviar documentación de trayectoria académica o laboral mediante cualquiera de las siguientes modalidades:

- Copia compulsada del Título Universitario.
- Curriculum vitae e Informe de vida laboral.
- Curriculum y Certificado de empresa.

3

Paso 3

Resguardo del pago realizado.

4

Paso 4

Formulario de matrícula debidamente cumplimentado.



Te podemos asesorar personalmente en el teléfono 900 31 81 11

Becas, financiación y subvenciones

En IMF Business School creemos que **todo el mundo tiene derecho a una formación de calidad a un precio ajustado**, por ello disponemos de un importante **Plan Internacional de Becas** a través del cual se conceden y gestionan **más de 6.000.000 de euros anuales**.

En IMF sabemos que las becas son parte fundamental de una política activa que busque facilitar la inclusión, la permanencia y la promoción en el sistema educativo de los jóvenes y desempleados de nuestro país, que se encuentran en situación de vulnerabilidad socioeducativa. Son un **apoyo económico para los alumnos** con el fin de garantizar el derecho individual y social a la educación. Y, por supuesto, para **promover la igualdad de oportunidades**.



Bolsa de empleo y prácticas

Garantizamos prácticas a los alumnos que cursen su programa formativo en IMF Business School en España.

Como complemento a la formación recibida, IMF Business School te ofrece una Bolsa de Empleo y Prácticas de ámbito internacional, con ofertas exclusivas gracias a acuerdos formados de cooperación educativa con las empresas más punteras del ámbito empresarial español. Algunos ejemplos: Schneider Electric España, S.A., Zardoya Otis, S.A., Sodexo España, S.A., NH Hotel Group, S.A., Compañía Española de Petróleos S.A.U.

El alumno dispondrá de una plataforma de acceso privado donde a diario se publican ofertas de empleo y prácticas privadas a las que podrá optar, con el asesoramiento continuo de un departamento de orientación laboral.





Business
School

Entidad colaboradora de:



Delegaciones comerciales

Madrid

contacto@imf.com 900 31 81 11

Andalucía

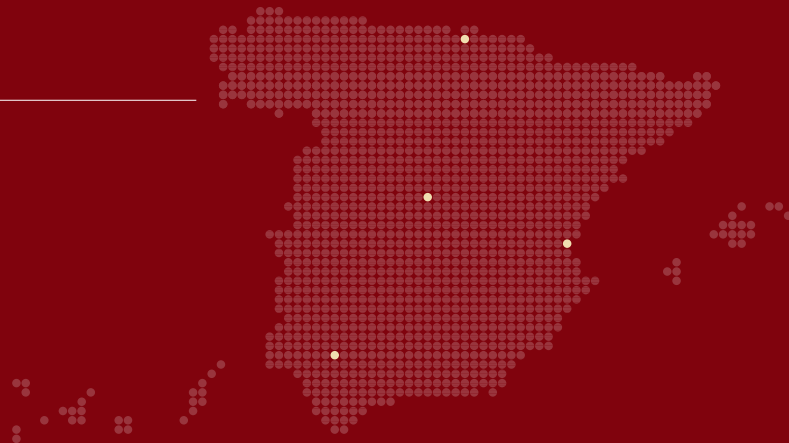
infoandalucia@imf.com 95 453 54 47

Levante

levante@imf.com 96 045 11 82

Norte

norte@imf.com 94 421 19 70



Internacional

Portugal

apoioaluno@imf-portugal.pt

Colombia

colombia@imf.com

Ecuador

contacto@imf.com



www.imf.com

• Formación de Posgrado
• Formación Privada

• Convenios de Formación
• Formación Oficial

• Gestión de Formación Bonificada
• Consultoría a Empresas

• Proyectos Institucionales
• Certificados y Cualificaciones profesionales