

más  
más **conocimiento**  
competencias profesionales  
**MEJOR FUTURO**

Enseñanza de calidad, Profesionales altamente cualificados,  
Modernas instalaciones, Prácticas en empresas

Una Universidad pública con excelencia acreditada.



**TÍTULO OFICIAL DE MÁSTER  
UNIVERSITARIO DE  
INVESTIGACIÓN EN  
CIENCIA, TECNOLOGÍA  
Y CONTROL DE ALIMENTOS**

**TÍTULO OFICIAL DE MÁSTER  
UNIVERSITARIO DE  
INVESTIGACIÓN EN  
CIENCIA, TECNOLOGÍA  
Y CONTROL DE ALIMENTOS**

EDIFICIO RECTORADO Y CONSEJO SOCIAL  
Avda. de la Universidad, s/n  
03202 · ELCHE  
Servicio de Gestión de Estudios  
<http://estudios.umh.es> · [master@umh.es](mailto:master@umh.es)  
966 658 500

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



**MÁSTER UNIVERSITARIO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y CONTROL DE ALIMENTOS**

**INFORMACIÓN GENERAL**

- Denominación del Título Oficial:  
**MÁSTER UNIVERSITARIO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y CONTROL DE ALIMENTOS**
- Director del Máster Oficial:  
**DANIEL VALERO GARRIDO**
- Número de créditos requeridos para la obtención del título y duración:  
**90 créditos ECTS en 3 semestres**
- Modalidad de formación / Orientación del Máster:
  - PROFESIONAL
  - ACADÉMICO
  - INVESTIGACIÓN
- Continuidad con doctorado:
  - SI
  - NO
- Forma de estudio:
  - PRESENCIAL
  - NO PRESENCIAL
  - MIXTA
- Campus de impartición del Máster:  
**Orihuela - Sede Desamparados**
- Fechas de preinscripción:  
**<http://estudios.umh.es>**
- Web del título oficial:  
**<http://master-ctca.umh.es/>**
- Fecha de inicio prevista:  
**OCTUBRE**

**OBJETIVOS GENERALES DEL MÁSTER**

- Tras la finalización del Máster los/las alumnos/as adquirirán una serie de conocimientos teórico-prácticos sobre la metodología actual que se está utilizando en el análisis e investigación de alimentos. Dentro de los OBJETIVOS FORMATIVOS se incluyen:
- Diseñar y elaborar nuevos procesos y productos alimentarios para satisfacer las necesidades del mercado en los diferentes aspectos implicados.
  - Impulsar la investigación que en alimentación, nutrición y tecnología alimentaria demanda nuestra sociedad, con la finalidad de formar investigadores cualificados, capaces de incorporarse a centros de investigación públicos o privados.
  - Establecer las bases en la que se debe realizar la investigación científica en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, teniendo en cuenta el método científico, la aplicación de metodologías adecuadas y el uso de las distintas fuentes del conocimiento en forma de Trabajo Fin de Máster, que permitirá al/ a la alumno/a completar su formación de tercer ciclo para la realización de la Tesis Doctoral.
  - Dotar a los/las alumnos/as de las herramientas y habilidades para poder desarrollar y gestionar Proyectos de Investigación en cualquier ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**PERFIL DE INGRESO**

El Máster constituye una oferta de estudios de posgrado que proporciona formación científica e investigadora a un amplio grupo de titulaciones: Ingeniero/a Agrónomo/a, Ingeniero/a Técnico/a Agrícola, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Enología, Biotecnología, Bioquímica, Medicina y Cirugía, Farmacia, Veterinaria, Nutrición y Dietética, Enfermería, Biología, Químicas e Ingeniería Química, cuyos alumnos/as muestran un claro interés en la investigación científica dentro del campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, por lo que constituye una respuesta de demanda hacia la sociedad.



**MÁSTER UNIVERSITARIO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y CONTROL DE ALIMENTOS**

**PLAN DE ESTUDIOS DEL MÁSTER**

La Docencia será impartida de forma Semipresencial. La Docencia Teórica será "ON-LINE" a través de la Plataforma Docente disponible en la UMH. La Docencia Práctica será "Presencial", y dentro de lo posible se concentrarán las Prácticas de Laboratorio para facilitar la asistencia.

Para la evaluación de los conocimientos adquiridos por los/as alumno/as se tendrán en cuenta la nota conseguida mediante la evaluación continua de las pruebas realizadas "on-line" durante el curso académico y/o la nota conseguida en la convocatoria oficial de examen.

MÓDULOS	MATERIAS
<b>MATERIAS OBLIGATORIAS</b> 36 créditos ECTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Investigación Científica y Recursos de Información</li> <li>· Técnicas de Laboratorio para el Análisis y control de Alimentos</li> <li>· Análisis Sensorial y Diseño de Experimentos</li> </ul>
<b>ESPECIALIDAD 1</b> <b>PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</b> 36 créditos ECTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Maduración y Propiedades de las Frutas y Hortalizas</li> <li>· Calidad de Productos Vegetales y Uso de Sub-Productos</li> <li>· Tecnologías de Conservación de Productos vegetales</li> <li>· Tecnologías de Envasado de Frutas y Hortalizas</li> </ul>
<b>ESPECIALIDAD 2</b> <b>PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL</b> 36 créditos ECTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Obtención de Materias Primas de Origen Animal</li> <li>· Calidad y Seguridad de Productos de Origen Animal</li> <li>· Innovación y Desarrollo de Alimentos de Origen animal</li> </ul>
<b>TRABAJO FIN DE MÁSTER</b> 18 créditos ECTS	El/la alumno/a podrá realizar su trabajo de Investigación en la temática incluida en cualquiera de los módulos anteriores.

Este Máster responde a los grandes cambios acontecidos en el campo de la alimentación que demandan una actualización en diferentes aspectos tales como las nuevas pautas dietéticas, la aparición de nuevos alimentos, el interés creciente de determinados nutrientes, los alimentos funcionales, así como las nuevas tecnologías de procesado y envasado.

\* ECTS: European Credit Transfer System