

más
más **conocimiento**
competencias profesionales
MEJOR FUTURO

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

TÍTULO OFICIAL DE MÁSTER
Máster Universitario en
Tecnología y Calidad
Agroalimentaria

TÍTULO OFICIAL DE MÁSTER
Máster Universitario en
Tecnología y Calidad
Agroalimentaria

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
965 222 184

60
CRÉDITOS
ECTS

1
CURSOS
ACADÉMICOS

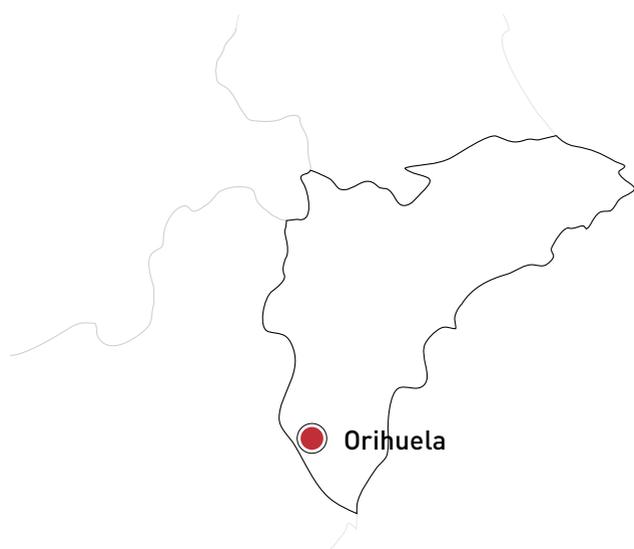
SÍ
ACCESO
DOCTORADO

Forma de estudio

SEMIPRESENCIAL

Fecha de inicio

OCTUBRE



PLAN DE ESTUDIOS

Este máster contempla dos especialidades:
Especialidad en Innovación y Desarrollo de la Calidad y Seguridad Alimentaria (perfil profesional).
Especialidad en Investigación de la Calidad y Funcionalidad de los Alimentos (perfil investigador).

PERFIL DE INGRESO

Para la admisión en el Máster se requiere estar en posesión del título de licenciado o título oficial de grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ingeniero Agrónomo o similar, Enología, Biotecnología, Veterinaria, Farmacia, Bioquímica o Biología.

MATERIA

ECTS

Primer Semestre

| | |
|---|-----|
| Investigación Científica y Recursos de Información | |
| Gestión y Financiación de la Investigación Pública y Privada | 3 |
| Planificación y Elaboración de Trabajos Científicos | 3 |
| Control de la Calidad y Seguridad Alimentaria | |
| Contaminación Biótica y Abiótica de los Alimentos | 4,5 |
| Análisis Sensorial como Herramienta para la Innovación de Alimentos | 4,5 |
| Innovaciones Tecnológicas en la Obtención y Procesado de Materias Primas | |
| Biotecnología de la Producción Animal | 3 |
| Avances Biotecnológicos en la Elaboración de Alimentos | 3 |
| Innovaciones en Productos Cárnicos, Lácteos y de la Pesca | 4,5 |
| Innovaciones en Alimentos Vegetales en IV y V Gama | 4,5 |

Segundo Semestre - Perfil Profesional (Optativas)

| | |
|---|-----|
| Aseguramiento de la Calidad Agroalimentaria | |
| · Avances en Bienestar Animal y Seguridad Alimentaria en las Materias Primas | 4,5 |
| · Metodologías Avanzadas en Calidad y Seguridad Alimentaria | 4,5 |
| Innovación y Desarrollo Tecnológico Empresarial | |
| · Desarrollo de Nuevas Tecnologías de Envasado | 3 |
| · Bio-Sostenibilidad y Valorización de Co-Productos de la Industria Alimentaria | 3 |
| · Análisis de Oportunidades de Mercado y Dirección de Marketing Agroalimentario | 3 |

Segundo Semestre - Perfil Investigador (Optativas)

| | |
|--|---|
| Innovaciones Tecnológicas para aumentar la Calidad y Funcionalidad de los Alimentos | |
| · Investigación Orientada a la Mejora de la Calidad y Seguridad de los Productos Animales | 3 |
| · Compuestos Bioactivos con Propiedades Antioxidantes | 3 |
| · Perfil Aromático en Alimentos y su Relación con la Calidad | 3 |
| Innovaciones Tecnológicas en la Elaboración de Alimentos | |
| · Tratamientos Eco-Innovadores en Pre-Post | 3 |
| · Elaboración de Alimentos Enriquecidos en Fibra Dietética | 3 |
| · Recubrimientos Comestibles | 3 |

Trabajo Fin de Máster

12

* ECTS: European Credit Transfer System