

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

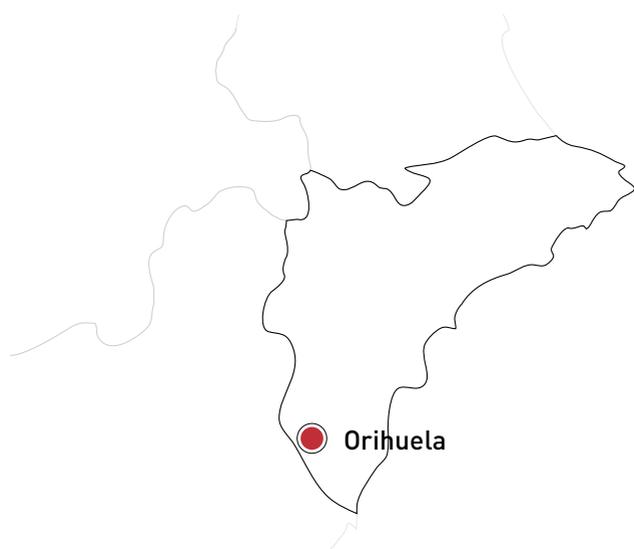
60
CRÉDITOS
ECTS

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