MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

Las alarmas alimentarias han despertado en la población la máxima preocupación y exigencia de seguridad a los productores, a quienes demandan la oferta de alimentos variados, cómodos de adquirir y preparar, saludables, y con una larga vida útil.

En definitiva, el éxito de las industrias agroalimentarias requiere que se entienda y garantice la seguridad de los alimentos, con objeto de mantener la confianza en la seguridad y salubridad de una amplia variedad de alimentos producidos y vendidos en una cadena alimentaria cada vez más internacional. Todo esto depende, en gran medida, de aplicar una dirección eficiente y de disponer de unos sistemas de gestión de la calidad y seguridad que abarquen distintos puntos de vista.

El Máster Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria (MUGSCA) pretende dar continuidad a los estudios de Grado relacionados con el ámbito alimentario, en una temática fundamental para el desarrollo de la industria alimentaria, dando así respuesta a la demanda social de profesionales altamente cualificados, que sean capaces de dirigir y gestionar la producción de alimentos seguros y de alta calidad, en un sector industrial relevante en la economía mundial. Al mismo tiempo, los conocimientos adquiridos sirven para incorporarse en los sistemas nacionales o internacionales de salud pública (EFSA, AESAN) como expertos en seguridad alimentaria.

Plan de Estudios

El Plan de estudios, con un total de 60 ECTS, se estructura en dos módulos con materias de carácter optativo, y el Trabajo Fin de Master (TFM).

La estructura del Plan de Estudios es la siguiente:

MÓDULO 1: Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria (40 ECTS)

Este módulo está constituido por cuatro materias:

- Materia: **Calidad alimentaria** (10 ECTS). Se abordan aspectos relacionados con la calidad microbiológica, abiótica y sensorial de los alimentos, para la mejora de la calidad en el sector agroalimentario. Se incluyen técnicas sensoriales, técnicas

instrumentales avanzadas, así como técnicas moleculares para la detección y caracterización de microorganismos patógenos en alimentos, etc.

- Materia: **Seguridad alimentaria** (10 ECTS). Se abordan aspectos relacionados con: epidemiología alimentaria, sistemas de autocontrol de la seguridad en la industria agroalimentaria, etc.

- Materia: **Tecnologías emergentes e ingeniería de alimentos seguros** (10 ECTS). Se abordan aspectos relacionados con: la evaluación del riesgo microbiológico en alimentos, las tecnologías emergentes en el procesado de alimentos, la ingeniería de alimentos seguros, introducción a los métodos de investigación, etc.

- Materia: **Gestión de auditorías y recursos para garantizar la calidad y la seguridad en la industria alimentaria** (10 ECTS). Se abordan aspectos relacionados con: las auditorías de los sistemas de gestión de calidad y seguridad, la gestión de los recursos económicos y humanos en relación con la calidad y la seguridad alimentaria, etc.

MÓDULO 2: Prácticum (8 ECTS)

Este módulo, con un total de 8 ECTS, está constituido por dos materias optativas, cada una de ellas con 8 ECTS.

- Materia: **PRÁCTICAS EXTERNAS**: el alumno opta por realizar unas prácticas en una empresa, nacional o internacional, relacionada con el sector agroalimentario, previa autorización de la Comisión Académica del Título, con un Plan de Trabajo supervisado por un Tutor, tutor que será profesor de la titulación.

- Materia **PRÁCTICAS DE INVESTIGACIÓN**: en esta materia, el alumno opta por realizar unas prácticas en un laboratorio de investigación, nacional o internacional, relacionado con el sector agroalimentario, en laboratorios de la propia universidad o en instituciones de investigación externas, previa autorización de la Comisión Académica del Título, con un Plan de Trabajo supervisado por un Tutor, tutor que será profesor de la titulación.

MÓDULO 3: Trabajo Fin de Master (TFM)

El Trabajo Fin de Master consiste en la realización por parte del alumno de un trabajo dirigido por un profesor del Máster. El trabajo puede realizarse en los laboratorios de investigación de la Universidad Politécnica de Valencia o bien en laboratorios externos a la misma (en empresas o instituciones de investigación), siempre previa autorización y asignación del director o tutor (en su caso) por parte de la Comisión Académica del Título.

El trabajo realizado se redactará en la forma de un artículo científico, ajustándose a las normas de edición que serán públicas, y deberá exponerse oralmente en sesión pública, ante un tribunal constituido a tal efecto en las fechas que a tal fin establezca la normativa del máster.

Criterios de admisión

El MUGSCA va dirigido a titulados de grado sin experiencia profesional y a titulados (de grado u otros) que, aun estando trabajando o habiendo trabajado en el sector agroalimentario, deseen ampliar su formación en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria.

Entre las titulaciones universitarias del ámbito de las ciencias experimentales, de las ciencias de la salud, o de la ingeniería, que dan formación básica necesaria para el acceso a este máster, se encuentran:

- Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y grados afines (Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural, etc.).

- Titulaciones afines de antiguos Planes de Estudios (Ingeniero Agrónomo, Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, etc.).

- Titulaciones extranjeras equivalentes.