



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA E INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

La industria alimentaria es el sector que más contribuye al producto interior bruto en España. Por otro lado, la forma de vida de la sociedad actual exige alimentos variados, cómodos de adquirir y preparar y con una larga vida útil. Esto requiere la formación de profesionales en el sector altamente cualificados, que deben ser capaces de innovar procesos y productos aunando los diferentes aspectos que contribuyen al éxito de un alimento en el mercado, como son su calidad y seguridad, sus beneficios para la salud de los consumidores y, también, su viabilidad económica.



CRÉDITOS :: 120 ECTS

DATOS DE CONTACTO

Teléfono +34 96 387 70 56
iad@iad.upv.es
www.iad.upv.es

INFORMACIÓN

www.upv.es/posgradooficial
TELÉFONO DE MATRÍCULA: 96 387 93 79

ORGANIZA

Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo

MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA E INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

OBJETIVOS

Mediante este Máster se pretende formar a especialistas que sean capaces de optimizar e innovar procesos y productos, así como de gestionar subproductos y residuos de la industria alimentaria, de asesorar científica y tecnológicamente a la industria alimentaria y a las industrias afines, así como a los consumidores, y de dirigir, en todos sus ámbitos, una industria alimentaria. Todo ello sin perder de vista el aspecto fundamental de ofrecer al consumidor alimentos de calidad, seguros y saludables.

ESTRUCTURA DEL MÁSTER

Materias comunes

1^{er} curso: Se imparten materias que aportan los conocimientos más generales de las industrias alimentarias en relación con el procesado.

2^o curso: Se abordan aspectos de las industrias alimentarias relacionados con la selección y diseño de envases, la gestión medioambiental, la congelación, el análisis sensorial, la tecnología culinaria, el uso de aditivos, la aplicación de biología molecular e ingeniería genética, la tecnología del procesado de los alimentos y la seguridad alimentaria.

Especialidades

- Ingeniería de Procesos y Productos
- Dirección y Gestión de la Industria Alimentaria

ESPECIALIDADES

Ingeniería de Procesos y Productos

- Simulación y Control de Procesos en las Industrias Agroalimentarias
- Avances Tecnológicos en los Procesos de Hidratación y Deshidratación de Alimentos
- Ingeniería de Procesos Avanzada (SAFES)
- Análisis y Modelización de Alimentos, Operaciones y Procesos
- Enzimología de los Alimentos
- Microestructura de Alimentos
- Sistemas Coloidales en Alimentos
- Propiedades Ópticas y Mecánicas de los Alimentos en Relación con los Procesos
- Procesos Biotecnológicos en Alimentos de Origen Animal
- Tesis de Máster

Dirección y Gestión de la Industria Alimentaria

- Legislación y Relaciones Laborales en la Empresa
- Gestión de los Recursos Humanos en la Empresa Alimentaria
- Gestión de Costes y de la Producción en la Empresa Alimentaria
- Marketing en la Empresa Alimentaria
- Dirección de la Empresa Alimentaria
- Tesis de Máster

DIRIGIDO A

Titulados en Ingeniería Agronómica, Química e Industrial. Licenciados en Biotecnología, Química, Física, Biología, Farmacia, Medicina, Veterinaria, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Bioquímica y Enología.

Ingenieros Técnicos Agrícolas (especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias). Diplomados en Nutrición Humana y Dietética.

Titulaciones equivalentes en el extranjero.

A los alumnos admitidos en el Máster se les asignará un tutor con el que determinarán las asignaturas concretas en las que se deberán matricular en función de la titulación previa y la orientación del alumno.

CRITERIOS DE ADMISIÓN

El procedimiento de admisión y selección de alumnos se basará en:

- Titulación de grado o licenciatura
- Expediente académico
- Currículo (valorando los cursos recibidos, los méritos de investigación y la experiencia profesional relacionada con los contenidos del Máster)
- Entrevista personal, si procede.

COFINANCIACIÓN

Ministerio de Educación

Fundación Agroalimed

PARTICIPAN

Universidad Politècnica de Valencia (UPV):

Departamento de Tecnología de Alimentos; Centro Avanzado de Microbiología de Alimentos (del Departamento de Biotecnología); Centro de Gestión de la Calidad del Cambio (del Departamento de Estadística e Investigación Operativa Aplicadas y Calidad); y Centro de Especialización en Gestión de Empresas Agroalimentarias (del Departamento de Economía y Ciencias Sociales)

Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC):

Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos