

2017

I Ciclo de Mesas Redondas  
de Postgrado



## Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria



Coordinadora: Manuela Ruiz ([manuela@us.es](mailto:manuela@us.es))

- <http://www.eps.us.es/docencia/docencia/titulaciones-ofic-master/Alimentaria>
- [http://www.us.es/estudios/master/master\\_M148](http://www.us.es/estudios/master/master_M148)



**ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR**

---

# I Ciclo de Mesas Redondas de Postgrado

## Máster en Tecnología e Industria Alimentaria



### OBJETIVOS:

Formación de **especialistas en la industria alimentaria**, tanto a **nivel profesional como investigador**, de acuerdo con las necesidades y demandas de uno de los sectores más dinámicos y productivos en España y en la Andalucía. Las competencias están relacionadas con:

- la producción y conservación de alimentos,
- la gestión de la calidad y la seguridad alimentarias,
- el tratamiento de residuos y
- el desarrollo de nuevos alimentos y/o procesos

### DIRIGIDO A:

Ing. Químicos, Ing. Agrónomos, Químicos,  
Biótecnólogos, Biólogos, Farmacéuticos, ...



**ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR**

# I Ciclo de Mesas Redondas de Postgrado

## Máster en Tecnología e Industria Alimentaria



**60 ECTS (1 curso académico)**

### MÓDULO BÁSICO:

Química y Bioquímica de los Alimentos

Propiedades Sensoriales de los Alimentos

Microbiología de Alimentos

Emprendimiento en el Sector Alimentario

**14 ECTS**

### MÓDULO DE CALIDAD Y SEGURIDAD:

Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria

Control Analítico de la Calidad de los Alimentos

Gestión de la Calidad

**13 ECTS**

### MÓDULO TECNOLÓGICO:

Procesos Industriales Alimentarios

Tecnología de Conservación y Procesado de los Alimentos

Tratamiento y Reutilización de Residuos Alimentarios

**15 ECTS**

### MÓDULO OPTATIVO:

**12**

### TRABAJO FIN DE MÁSTER:

**6 ECTS**

MÓDULO OPTATIVO: 7 Materias/asignaturas	12 ECTS
<b>Materias</b>	
Indicadores Ambientales en la Industria Alimentaria	3
Tratamiento de Sólidos en la Industria Alimentaria	3
Bioprocesos en la Industria Alimentaria	3
Frío y Calor Aplicados a la Industria Alimentaria	3
Automatización en la Industria Alimentaria	3
Proyectos de Industrias Alimentarias	3
<b>Prácticas en empresa / planta piloto</b>	<b>12</b>
	<b>3 meses</b>



**ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR**

# I Ciclo de Mesas Redondas de Postgrado

## Máster en Tecnología e Industria Alimentaria



### SALIDAS PROFESIONALES:

Desarrollo, en Organismos Públicos y en Empresas Privadas, de tareas relativas a:

- producción industrial (tareas de control, diseño de equipos e instalaciones),
- gestión de la calidad,
- gestión medioambiental,
- asesoramiento técnico
- innovación e investigación (en nuevos alimentos, métodos de producción, métodos de conservación, en envasado, ...)
- seguridad alimentaria (diseño e implementación de sistemas de autocontrol, auditorías)

**30 plazas**

**Demanda: 300%**  
**Empleabilidad en empresas colaboradoras: > 13 %**

### EMPRESAS COLABORADORAS



ACEITUNAS  
GUADALQUIVIR S.L.



**ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR**

I Ciclo de Mesas Redondas de Postgrado  
**Máster en Tecnología e Industria Alimentaria**

---



**SALIDAS ACADÉMICAS:**

**DOCTORADO EN INSTALACIONES Y  
SISTEMAS PARA LA INDUSTRIA**

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

- Características interfaciales, formación y estabilidad y propiedades funcionales de emulsiones y espumas alimentarias
- Reología y Procesado de Emulsiones y Geles de Biopolímeros.
- Procesado Termomecánico de Materiales Bioplásticos.
- Valorización de Residuos y depuración de efluentes. Obtención de Biocombustibles.
- Evaluación de la Calidad Alimentaria: Aspectos Sensoriales y Nutricionales.
- Estudio de Microcontaminantes en Aguas y Muestras Medioambientales.
- Análisis de alimentos



**ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR**

---