



INFÓRMATE EN:

www.masteroficial.us.es

www.eps.us.es/docencia/cursos-de-postgrado-y-doctorado

www.us.es/centros/proprios/centro_25

www.eps.us.es

Centro:
Escuela Politécnica Superior

E-mail:
seceps@us.es

Preinscripción:
www.juntadeandalucia.es/innovacioncienciayempresa/sguit

www.masteroficial.us.es



www.masteroficial.us.es

UNIVERSIDAD DE SEVILLA

Título Oficial
de Máster
Universitario

TECNOLOGÍA E INDUSTRIA ALIMENTARIA



DURACIÓN DE LOS ESTUDIOS

1 año académico - 60 ECTS.

OBJETIVOS

El objetivo final del Máster es la formación de especialistas, científicos y tecnólogos en la Industria Alimentaria, de acuerdo con las necesidades y las demandas de uno de los sectores industriales más dinámicos y productivos en España y en la comunidad Autónoma de Andalucía.

Los estudios del Máster permitirán a los alumnos desarrollar, tanto en Organismos Públicos como en Empresas Privadas, tareas de control, gestión, asesoramiento técnico, investigación e innovación, en temas relativos a:

- Producción y conservación de los alimentos
- Control de calidad y seguridad alimentaria
- Gestión de residuos de la industria alimentaria

de forma que se garanticen alimentos de alta calidad sensorial, seguros, nutritivos, saludables, adaptados a los nuevos hábitos de consumo y acordes con la legislación vigente.

PERFIL DE INGRESO Y REQUISITOS DE FORMACIÓN PREVIA

Dirigido a egresados de las titulaciones procedentes del área de Ingeniero Técnico Industrial en la especialidad de Química Industrial, así como los egresados que hayan cursado estudios de Grado o de Ingeniería Técnica afines al mismo, tales Grado en Química, Farmacia, Veterinaria, Biología, Bioquímica, Ciencia y Tecnología de Alimentos e Ingeniería Agrícola.

CRITERIOS DE ADMISIÓN Y SELECCIÓN DE ESTUDIANTES

El sistema de admisión, atendiendo a la oferta de plazas disponibles, se realizará en función de la adecuación de la formación previa del alumno y títulos alcanzados. Se valorará, además, su experiencia profesional, los motivos de interés y su disponibilidad para dedicarse al programa.

ESTRUCTURA Y BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

El Máster se compone de cuatro Módulos de Trabajo además de un Módulo de Trabajo Fin de Máster, que son los siguientes:

Módulo Básico. (14 créditos). Con las materias de este bloque se pretende que el alumno adquiera una visión global de la naturaleza y características de las materias primas y los productos que intervienen en un proceso industrial alimentario. Su objetivo es que el alumno conozca y comprenda los principales componentes de los alimentos, sus características físico-químicas y organolépticas y las causas de su posible deterioro. Se incluye en este módulo también una visión general de la creación de empresas en el ámbito alimentario, ofreciendo herramientas al alumno que contribuyan a la generación de ideas de negocio y a la elaboración de un plan de empresa en este sector.

Módulo de Calidad y Seguridad de Alimentos. (13 créditos). En este módulo se abordarán la higiene y seguridad y el trabajo bajo un sistema integral de gestión de la calidad como herramientas inexcusables en la industria alimentaria. Ello proporcionará al alumno un conocimiento actualizado de la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria y el manejo de los componentes de un sistema de la calidad tanto para el control analítico como para la gestión empresarial.

Módulo Tecnológico. (15 créditos). Este módulo se conforma como un recorrido por las principales sectores productivos de la Industria Alimentaria (lácteo, cárnico, conservas, bebidas, etc.) así como por las tecnologías, actuales y emergentes, empleadas en el proceso completo de elaboración de alimentos: desde la conservación y procesado hasta el tratamiento de los residuos generados. Se facultará al alumno para optimizar e innovar procesos y productos, así como para la gestión de subproductos y residuos de la industria alimentaria, sin perder de vista el aspecto fundamental de ofrecer al consumidor alimentos de calidad, seguros y saludables.

Módulo Optativo. (12 créditos). El alumno podrá elegir entre cursar cuatro asignaturas a libre elección, de 3 créditos cada una, sobre diferentes aspectos monográficos de especial relevancia de la industria alimentaria: indicadores ambientales, de acuerdo con las crecientes exigencias legislativas en esta materia; tratamiento de sólidos, con los mayores requerimientos tecnológicos; bioprocesos, en continuo avance a través de la transferencia de resultados de investigación; frío y calor, como etapas claves de cualquier proceso de producción alimentario; automatización, de acuerdo con las necesidades y características de cada proceso productivo; y proyecto de

industrias alimentarias, que constituye la asignatura de integración de las competencias en la ingeniería del ciclo de vida de la industrias agroalimentarias. O bien, cursar una estancia en prácticas en empresas del sector.

Módulo Trabajo Fin de Máster (6 créditos). La formación del Máster Universitario en Ingeniería e Industria Alimentaria se completa con la realización del Trabajo Fin de Máster (6 créditos). El objetivo de este módulo es la proyección de los conocimientos y capacidades adquiridos en una aplicación práctica, técnica o científica, mediante trabajo de campo y/o estudio de gabinete.

BECAS

Para información concreta sobre las becas y ayudas disponibles, consulte la página web de la Universidad:

www.us.es/estudios/master/becas/index.html