UNIVERSITAS Miguel Hernández

más conocimiento
más competencias profesionales
MEJOR FUTURO

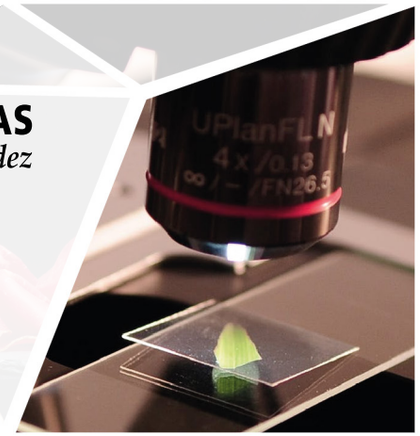
Enseñanza de calidad, Profesionales altamente cualificados, Modernas instalaciones, Prácticas en empresa

TÍTULO OFICIAL DE MÁSTER

Máster Universitario en Tecnología y Calidad Agroalimentaria

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

UNIVERSITAS Miguel Hernández



TÍTULO OFICIAL DE MÁSTER

Máster Universitario en Tecnología y Calidad Agroalimentaria

umh.es

60
CRÉDITOS ECTS

1
CURSOS ACADÉMICOS

SÍ
ACCESO DOCTORADO

Forma de estudio
SEMIPRESENCIAL

Fecha de inicio
OCTUBRE

Posibilidad de cursar el Doble Título con la Universidad de Wroclaw (Polonia)

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