



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



MODALIDAD
Semipresencial



DIRECCIÓN
Ana Serrano Martínez



Nº CRÉDITOS
60 ECTS



DURACIÓN
1 Curso

Presentación

La industria alimentaria es el sector que más contribuye al producto interior bruto en España. Dicha competitividad debe ser impulsada con decisión por profesionales capaces de innovar en procesos y productos. Por este motivo, la formación de postgrado en el sector alimentario constituye un pilar fundamental para completar la formación de los profesionales del sector.

Este Máster proporciona una formación científica avanzada y multidisciplinar en el campo de la nutrición humana y la seguridad alimentaria, con el fin de formar profesionales que puedan realizar actuaciones para mejorar la calidad de las materias primas y productos alimenticios terminados, buscando siempre el desarrollo de un sistema de producción y distribución de alimentos seguros, adecuados nutricionalmente y atractivos para el consumidor.

Perfil del estudiante

Este Máster está orientado a aquellos diplomados y licenciados en:

- Nutrición Humana y Dietética.
- Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Enología.
- Farmacia.
- Veterinaria.
- Enfermería.
- Ingeniería Química.
- Biología.
- Química.
- Bioquímica.
- Biotecnología.
- Ingenieros agrónomos.
- Ingenieros técnicos agrícolas.

Objetivos

Este título da la posibilidad de que los alumnos amplíen su formación y adquieran las capacidades necesarias para que, bien desde el ámbito de la investigación o bien desde el ámbito profesional, contribuyan al diseño y preparación de alimentos seguros y saludables.

El objetivo general del Máster Oficial en Nutrición y Seguridad Alimentaria es formar a profesionales que puedan satisfacer las demandas de la sociedad y potenciar la competitividad de la industria agroalimentaria española. Para ello, es preciso producir alimentos de calidad, seguros y saludables, definiendo sus propiedades nutritivas, organolépticas y funcionales.

Este Máster contempla la realización de prácticas profesionales en industrias o centros de investigación relacionados con el sector alimentario tanto a nivel regional como nacional e internacional.

Salidas profesionales

- Control de calidad en la industria alimentaria
- Control de la seguridad alimentaria
- Control de procesos de producción en industria alimentaria
- Innovación y desarrollo de nuevos alimentos.
- Análisis de alimentos
- Docencia e investigación

Plan de estudios

Asignaturas	Créditos
I. Metodología para la Investigación	10 ECTS
• Metodología para la Investigación	10 ECTS
II. Nutrición Humana	10 ECTS
• Nutrición Humana	10 ECTS
III. Análisis de Riesgos en la Producción de Alimentos	12 ECTS
• Evaluación del Riesgo Alimentario	6 ECTS
• Gestión y Comunicación del Riesgo Alimentario	6 ECTS
IV. Nuevas Tecnologías en la Producción de Alimentos	8 ECTS
• Nuevas tecnologías Alimentarias	8 ECTS
V. Practicum	9 ECTS
VI. Trabajo Fin de Máster	11 ECTS