



MÁSTER UNIVERSITARIO EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Información general

Área académica:	<input type="checkbox"/> Ciencias Experimentales <input type="checkbox"/> Enseñanzas Técnicas <input checked="" type="checkbox"/> Ciencias de la Salud <input type="checkbox"/> Ciencias Sociales y Jurídicas <input type="checkbox"/> Humanidades
Organización:	Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal. Facultad de Farmacia.
Universidades participantes:	Universitat de València
Duración:	1 curso académico. Posibilidad de cursar a tiempo parcial.
Créditos ECTS:	60
Precio:	Según tasas oficiales pendientes de publicar. Precio orientativo: 24'54 €/crédito
Lugar de impartición:	Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal. Facultad de Farmacia
Modalidad:	Presencial
Idioma:	Español
Contacto para información de carácter administrativo:	postgrado@uv.es
Contacto para información de carácter académico:	Guillermina.font@uv.es
Web propia:	http://www.mastercsa.es/
¿Constituye el periodo de formación de un Programa de Doctorado?	Sí
Denominación del Programa de Doctorado:	Ciencias de la Alimentación
Más información sobre el programa de Doctorado:	http://www.uv.es/postgrau/pdfDO/cienciasalimentacion.pdf

Descripción

La importancia socio-económica del sector alimentario unido a los grandes cambios acontecidos en el campo de la alimentación en cuanto a pautas dietéticas, nuevos alimentos, interés creciente de determinados nutrientes, nuevas



tecnologías de procesado, nuevos materiales de envasado y biotecnología alimentaria, da lugar a la necesidad de profesionales e investigadores competentes en estas actividades.

Los consumidores demandan cada vez más, alimentos más saludables y seguros, con mejores propiedades nutritivas y sensoriales, lo que obliga a mejorar la calidad, tras el empleo de la tecnología alimentaria, para la obtención de alimentos seguros y con características sensoriales adecuadas. Es por ello que la industria alimentaria tiene que dotar a la sociedad de alimentos considerados de calidad y necesita profesionales que puedan abordar los nuevos retos que se plantean.

En este contexto, y dentro del marco de la Universidad como institución responsable de la formación de postgrado, se plantea el presente Máster orientado a la formación de profesionales en el ámbito de la Calidad y Seguridad Alimentaria.

Objetivos

Al finalizar el Máster los estudiantes estarán en plenas condiciones de:

- Prestar sus servicios en cualquier industria relacionada con los alimentos y estará capacitado para aplicar cualquiera de las técnicas desarrolladas para solucionar potenciales necesidades que se presenten en actividades investigadoras o productivas.
- Evaluar críticamente la aplicabilidad de las distintas técnicas experimentales, por tener un amplio conocimiento de la metodología y fundamentos de la instrumentación y poseer una extensa visión de las capacidades de trabajo en un laboratorio.
- Como experto/a en técnicas experimentales estará preparado/a para desenvolverse con cualquier instrumental y tecnología que exista o pueda aparecer en un futuro próximo en el mercado de trabajo.
- Formar profesionales que velen por la calidad y seguridad alimentaria como recomiendan la Agencia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).
- Acceder al doctorado proporcionando una buena potencialidad para ser futuro Profesor universitario o Investigador en cualquier institución pública o laboratorio privado.

Requisitos específicos de admisión

- 1) Para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de Máster.
- 2) Asimismo, podrán acceder los titulado conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universitat de València de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster.

Criterios de admisión

Atendiendo al perfil y requisitos de admisión específicos, el orden de preferencia se establece en función de las titulaciones, y dentro de cada una se ordenarán en función de sus respectivos expedientes académicos:

1. Licenciados o Graduados en Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria y diplomados o

graduados en Nutrición Humana y Dietética.

2. Licenciados o Graduados en Biológicas, Químicas, Bioquímica, Ciencias Medioambientales, Medicina y Cirugía y diplomados en Enfermería.
3. Licenciados o Graduados en Ciencias del Mar.
4. Ingenieros Químicos y Agrónomos
5. Cualquier otra titulación relacionada con el área

Asimismo se considerarán otros méritos como titulaciones adicionales, conocimiento de idiomas, publicaciones científicas y participación en congresos, y cualquier tipo de experiencia académica y/o profesional.

Plan de estudios en créditos ECTS

TITULACIÓN	DENOMINACIÓN	CRÉDITOS
2021	CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	60

OBLIGATORIAS

41026	Seguridad alimentaria	10
41027	Nutrición y bromatología	10
41029	Tecnología y biotecnología de los alimentos	10
41031	Trabajo fin de máster	15

45

OPTATIVAS

41028	Técnicas de investigación (*)	15
41030	Prácticas externas (**)	15

15

(*) Perfil investigador

(**) Perfil profesional