



Máster en Agroalimentación

Descripción

Este Máster Interuniversitario forma en todo el proceso de la agroalimentación, abordando desde aspectos relacionados con la gestión de la empresa agroalimentaria, hasta temas de seguridad y calidad alimentaria, pasando por aspectos claramente productivos en la industria agroalimentaria en general y en la industria enológica, en particular, para terminar con temas relacionados con la gastronomía y la nutrición.

Perfil de acceso

Licenciatura o grado en Derecho, Economía, Ciencias Empresariales, Publicidad, Turismo, Veterinaria, Farmacia, Biología, Química, Enología, Ingenieros Agrónomos, Ingenieros Químicos, etc.

Salidas profesionales

Expertos cualificados en la gestión de empresas agroalimentarias; expertos/as cualificados/as en producción agroalimentaria; expertos/as cualificados/as en vitivinicultura y enología; expertos/as cualificados/as en seguridad y calidad alimentaria y expertos/as cualificados/as en nutrición y gastronomía.

Dirección y contacto

Facultad de Ciencias

Polígono Río San Pedro, 11510 Puerto Real

Tlfno: (0034) 956 016 303

master.agroalimentacion@uca.es

<http://posgrado.uca.es/master/agro>

<http://ciencias.uca.es>

Objetivo

Adquirir conocimientos, habilidades y capacidades para poder abordar con éxito aspectos productivos, de I+D+i, de gestión, de seguridad y calidad, entre otros, en el ámbito agroalimentario.

Acceso directo

Graduados con formación en ciencias experimentales (Química, Ingeniería Química, Enología, Biotecnología, Ingeniería Agrícola, Ingeniería en Agronomía, Ciencias y Tecnologías de los Alimentos, Biología, Veterinaria) o áreas afines. Graduados con formación jurídico-económico-social (Derecho, Economía, Empresariales, Humanidades) o áreas afines.

Módulo común obligatorio

Materias	Créd.	Materias	Créd.
Alimentos	4	Introducción al análisis sensorial	4
Calidad y seguridad alimentaria	4	I+D+i en agroalimentación	4
La agroalimentación en el contexto socioeconómico	4		

Opciones

PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA		GESTIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS	
Materias	Créd.	Materias	Créd.
Producción y productos agroalimentarios	4	Creación de empresas agroalimentarias	4
Nuevas tecnologías en la industria agroalimentaria	4	Organización de empresas agroalimentarias	4
Innovación en agricultura	4	Finanzas y contabilidad agroalimentaria	4
Avances en agroalimentación	4	Marco jurídico de agroalimentación	4
Avances en análisis agroalimentario	4	Marketing agroalimentario	4

VITIVINICULTURA EN CLIMAS CÁLIDOS		SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA		GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN	
Materias	Créd.	Materias	Créd.	Materias	Créd.
Procesos y productos vitivinícolas	4	Gestión de la calidad alimentaria	4	Alimentación y cultura	4
Vitivinicultura en climas cálidos	4	Peligros sanitarios de la cadena alimentaria	4	Gastronomía y alimentación mediterránea	4
Enología en climas cálidos	4	Sistemas de autocontrol en la industria	4	Nutrición básica	4
Nuevas tecnologías en la industria vitivinícola	4	Predicción del riesgo alimentario	4	Gestión nutricional de los alimentos	4
Avances en vitivinicultura	4	Evaluación del riesgo alimentario	4	Valoración sensorial de los alimentos	4

Módulo aplicación

PERFIL PROFESIONAL		PERFIL INVESTIGADOR	
Practicum en empresas o instituciones	6	Introducción a la investigación	6
Trabajo Fin de Máster			14

Total Créditos: 60 (cada crédito equivale a 25 horas de trabajo del alumno).