

Máster en Innovación, Gestión y Aplicación Industrial en Cereales y Derivados

ÚNICO TÍTULO UNIVERSITARIO
QUE FORMA A LOS FUTUROS PROFESIONALES
DEL SECTOR DE LA AGROALIMENTACIÓN
EN EL DESARROLLO INTEGRAL DE ALIMENTOS
DERIVADOS DEL CEREALES.

El título propio "Máster en innovación, gestión y aplicación industrial en cereales y derivados" pretende cubrir una demanda de conocimiento necesario en la industria agroalimentaria nacional.

Cada vez se hace más necesaria la figura de un profesional capaz de trabajar de manera simultánea e innovadora los aspectos nutricionales y tecnológicos implicados en el desarrollo del alimento, así como aquellos relacionados con la gestión de calidad, packaging, logística, ciencias del consumidor y gestión empresarial.

El Máster persigue, no sólo la adquisición de conocimiento teórico y práctico en el área de interés a través de clases magistrales y prácticas, tanto en el laboratorio como en las empresas colaboradoras, sino que también es una herramienta de captación de talento. De este modo, los docentes provenientes del mundo empresarial observarán de manera directa a los alumnos y podrán identificar a los futuros profesionales de las mismas.



PREINSCRIPCIÓN CURSO 2019/20

**hasta el
31 / 10 / 19**

Pueden preinscribirse
estudiantes que vayan
a finalizar sus estudios
en septiembre 2019.

INICIO CLASES

4 / 11 / 19

Tras revisar y evaluar las
solicitudes recibidas, se
procederá a una fase de
entrevistas personales.

COORDINACIÓN DEL MÁSTER

Beatriz Melero

Catedrática de Tecnología de los
Alimentos de la Universidad de Burgos

Niva Chapa

Coordinadora de Formación de I+de+a



Este Máster pretende cubrir la creciente demanda de titulados especializados en los ámbitos del desarrollo y la innovación de alimentos, así como en la gestión de la calidad y proyectos en el sector agroalimentario.



Competencias

- Dominar conocimientos específicos sobre la selección de ingredientes y la formulación para ser capaz de desarrollar productos alimentarios nuevos, de acuerdo con la normativa vigente, aplicando criterios de diseño experimental y gestión integral de proyectos.
- Establecer relaciones entre los componentes e ingredientes de la matriz alimentaria, así como evaluar su funcionalidad y su comportamiento en el procesado del alimento.
- Conocer las diferentes tecnologías de procesado y envasado para su aplicación en el desarrollo de alimentos innovadores y de mayor calidad.
- Trabajar la gestión económica de la producción y del marketing empresarial.
- Identificar tendencias y oportunidades de mercado para desarrollar alimentos innovadores.
- Generar ideas para diseñar y desarrollar productos alimentarios nuevos teniendo en cuenta aspectos relativos a: calidad, tecnología adecuada, legislación, demanda potencial del mercado, rentabilidad empresarial y comercialización.
- Adquirir las competencias necesarias en materia de envasado de modo que se ponga de manifiesto la importancia de esta etapa en el proceso de desarrollo y conservación del alimento.
- Dominar los conceptos principales de logística y su importancia en la cadena de valor.
- Interiorizar la importancia de la gestión de la calidad en la industria alimentaria para que se produzcan alimentos seguros y de confianza para el consumidor.

Perfil y requisitos de acceso

Las titulaciones oficiales de acceso a este Máster son las siguientes:

- Licenciatura o Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Farmacia, Veterinaria, Biología, Bioquímica, Biotecnología o Química.
- Grado o Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética.
- Ingeniería Técnica Agrícola, Agronómica o Química.

En el caso de estudiantes con títulos extranjeros, la Comisión de Coordinación determinará si son títulos análogos a los españoles y si permiten el acceso al Máster.

Becas y ayudas

Fundación Grupo Siro ofertará hasta dos becas completas a aquellos estudiantes que hayan demostrado una excelencia académica durante su etapa formativa y que, tras una entrevista previa, cumplan con los valores requeridos por las empresas colaboradoras.

Plan de estudios (Clases: De lunes a jueves, de 16-20h)

Créditos totales = 60
INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
PLANIFICACIÓN Y DISEÑO EXPERIMENTAL
PRODUCCIÓN, ALMACENAMIENTO E INDUSTRIALIZACIÓN DE CEREALES
MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA DEL CEREAL
DISEÑO, FORMULACIÓN Y ESCALADO DE PAN Y DERIVADOS
DISEÑO, FORMULACIÓN Y ESCALADO DE GALLETAS Y DERIVADOS
DISEÑO, ESCALADO Y FORMULACIÓN DE CEREALES Y BARRITAS DE CEREALES
DISEÑO, ESCALADO Y FORMULACIÓN DE BOLLERIA Y DERIVADOS
DISEÑO, FORMULACIÓN Y ESCALADO DE PASTA Y ALIMENTACIÓN INFANTIL
CONTROL Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
PACKAGING EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
APROVISIONAMIENTO Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
MARKETING EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA
TRABAJO FIN DE MÁSTER
PRÁCTICAS CURRICULARES EN EMPRESA

Trabajo fin de Máster

Consistirá en la elaboración de un proyecto para desarrollar, producir, distribuir y comercializar un alimento, ingrediente o envase innovador que será evaluado conjuntamente por el equipo docente de la UBU y los profesionales de las empresas participantes.

Los mejor valorados se presentarán en I+dea durante su exposición anual "Innovation Day" ante los miembros de su Comité de Dirección.

Prácticas

El Máster tiene un alto contenido de horas prácticas con enfoque industrial aplicado, bien dentro de la planta piloto durante el programa lectivo, como curriculares en alguna de las empresas colaboradoras y la posibilidad de prácticas remuneradas al finalizar el Máster.

Salidas profesionales

La principal salida profesional se relaciona con los departamentos de investigación y desarrollo de las industrias agroalimentarias, fundamentalmente aquellas orientadas a los productos derivados del cereal.

La ubicación estratégica del Máster en Castilla y León, reconocida como una zona de alta concentración de industria agroalimentaria, consolida la ventaja de especializarse en este sector de alto crecimiento.

Además de los departamentos de I+D+i, en este Máster, se prepara a los alumnos para formarse en aspectos relacionados con la gestión de la calidad y análisis sensorial de alimentos, tecnologías innovadoras de envasado, logística y demás aspectos relevantes necesarios para diseñar y desarrollar un producto de éxito para la industria alimentaria.