

MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

Máster oficial (60 créditos)

Duración del programa: de Septiembre a Julio

Lugar de impartición: Facultad de Veterinaria de Cáceres (Universidad de Extremadura)



¿Qué ofrece el Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne?

FORMACIÓN

- Oferta única en España, acreditada por la ANECA
- Especialidad en Calidad y Seguridad Alimentaria
- Impartido por profesores de las áreas de Nutrición y Bromatología y de Tecnología de los Alimentos de la UEx y profesores invitados de reconocido prestigio
- Prácticas externas en empresas innovadoras del sector cárnico
- Trabajos de investigación en grupos de excelencia
- Acceso a doble titulación con el Máster en Ingeniería Alimentaria (Instituto Politécnico de Beja, Portugal)

EMPLEO

- En el sector más importante de la industria alimentaria, con más de 4500 empresas
- Ofertas de trabajo durante el curso
- En Departamentos de Calidad, I+D, Consulting, Empresas de Base Tecnológica (EBT)...
- Acceso al doctorado (carrera investigadora y docente)
- Acceso a la Administración Pública

Prácticas en empresas y laboratorios

Empresas cárnicas

- Mafresa (Fregenal de la Sierra, Badajoz)
- Mataderos Industriales Soler S.A. (Prolongo) / Frigoríficos Andaluces de Conservas de la Carne S.A. (FACCSA) (Cártama, Málaga)
- Señorío de Montanera S.L. (Badajoz)
- Campofrío Alimentación S.A. (Torrijos, Toledo y Trujillo, Cáceres)
- Montesano S.A. (Jerez de los Caballeros, Badajoz)
- Resti Sánchez S.A. (Mérida, Badajoz)
- Jamones Rosco (Montánchez, Cáceres)
- Sociedad Industrial Cárnicas Ibéricas S.A. (Borba-Campomaioir, Portugal)
- El Pozo Alimentación (Alhama de Murcia, Murcia)
- ANVISA (Arganda del Rey, Madrid)
- COVAP (Pozoblanco, Córdoba)
- D.O.P. Dehesa de Extremadura (Mérida, Badajoz)
- I.G.P. Ternera de Extremadura (Cáceres)
- Carcesa (Mérida, Badajoz)
- Agrupación Cacereña de Industrias de la Carne (Cáceres)



Laboratorios

- Grupo de Investigación en Tecnología y Calidad de Alimentos - TECAL, Facultad de Veterinaria (Cáceres)
- Grupo de Investigación en Higiene y Seguridad Alimentaria - HISEALI, Facultad de Veterinaria (Cáceres)
- INTAEX (Badajoz)
- CTAEX (Badajoz)
- Laboratorio Agroalimentario de Extremadura (Cáceres)
- Servicio de Inspección de Salud Provincial (Cáceres)
- Servicio de innovación en Productos de origen Animal – SiPA (Cáceres)
- Entidades participantes del proyecto Consolider-Carnisenusa:
 - IRTA (Tarragona)
 - Universidad Complutense de Madrid, Universidad Politécnica de Valencia, Universidad de Zaragoza, Universidad de Navarra, Universidad de Barcelona, Universidad de León.
 - Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC)
 - Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA)
 - Centro Tecnológico AINIA



Programa de Formación

El Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne consta de 60 créditos ECTS (un curso académico) en los que se incluyen aspectos relacionados con la obtención y transformación de la carne, su composición y valor nutritivo, la evaluación sensorial, el análisis físico-químico y microbiológico, la legislación de carne y productos cárnicos, la evaluación y gestión de riesgos y el aseguramiento de la calidad. También es preceptivo tanto la realización de Prácticas Externas en empresas cárnicas como la realización de un Trabajo de Investigación Fin de Máster.

El programa se organiza en dos semestres:

1^{er} semestre (Septiembre- Enero)	Análisis Físico-Químico	Obtención y Transformación de la Carne	Transformaciones de Origen Microbiano	Análisis Microbiológico y Evaluación Toxicológica
Prácticas Externas en empresas cárnicas				
2^o semestre (Febrero-Julio)	Evaluación Sensorial	Evaluación y Gestión de Riesgos	Productos Curados y de Calidad Diferenciada	Legislación y Gestión de Calidad
Trabajo de Investigación (Fin de Máster)				

Las sesiones del Máster tendrán lugar en horario de tarde. Constarán de una presentación del tema por el profesor, generalmente seguida por prácticas, demostraciones y/o elaboraciones en plantas piloto.

Acceso al Máster

Para acceder a los estudios del Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne, los aspirantes deberán estar en posesión de un título de Licenciado o Grado de los campos de las Ciencias Experimentales, Ciencias de la Salud, Arquitectura o Ingenierías que tengan competencias en Nutrición y Bromatología o Tecnología y Bioquímica de los Alimentos.

Al ser un curso de alta especialización y con contenidos de marcado carácter práctico y experimental, está diseñado para atender a 15 participantes por edición. La comisión de selección valorará, prioritariamente, el currículum académico y la experiencia científica o profesional de los candidatos.

1) PREINSCRIPCIÓN ON LINE

Documentación a presentar:

- Impreso de preinscripción firmado
- Fotocopia del D.N.I./Documento de Identidad/Pasaporte
- Fotocopia del título o del justificante de haber abonado los derechos de expedición
- Certificación académica personal o documento acreditativo expedido por la universidad donde consten las asignaturas, créditos y nota media
- *Curriculum vitae*

Lugar de presentación

Negociado de Estudios de Posgrado
Universidad de Extremadura
Palacio de la Generala, nº 2, (10003 - Cáceres)
Avda. de Elvas, s/n (06006 - Badajoz)

2) PUBLICACIÓN DE ADMITIDOS

En los tablones de anuncio de los Rectorados y en la página web de la Universidad de Extremadura

Más información y preinscripción online en:

www.unex.es

www.unex.es/estudiar-en-la-uex/nuevo/acceso

www.unex.es/organizacion/servicios/servicio_becas/funciones/Masteres

www.unex.es/organizacion/servicios/servicio_becas/funciones/Masteres/Preinscripcion/calendariopreinscripcion

3) MATRÍCULA ON LINE

En la Secretaría de la Facultad de Veterinaria

INFORMACIÓN

Facultad de Veterinaria
Avda. de la Universidad, s/n, 10003 Cáceres
Teléfono: 927 25 71 06; Fax: 927 257110

dircentvete@unex.es (Información académica y administrativa)
Síguenos en Twitter: @infovetcaceres

www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/veterinaria

www.unex.es/estudiar-en-la-uex/estudios-oficiales/masteres-oficiales

www.carnisenusa.org/



Entidades organizadoras y financiadoras

ORGANIZAN:



Vicerrectorado
de Docencia y
Relaciones
Institucionales



FINANCIAN:



Una manera de hacer Europa



CSD2007 - 00016