

Trabajo Fin de Máster (18 ECTS)

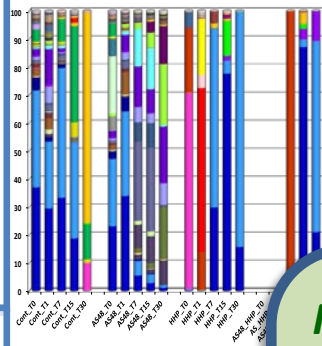
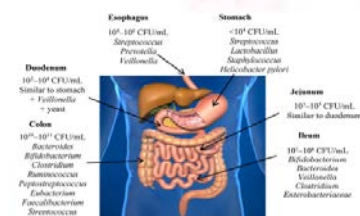
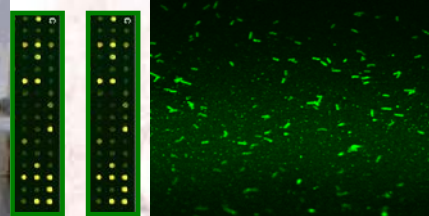
Líneas de investigación

- ✓ Nutrición y endocrinología
- ✓ Nutrientes y sistema nervioso central
- ✓ Alimentos funcionales, y microbiota
- ✓ Seguridad y bioconservación de alimentos
- ✓ Actividad antimicrobiana de productos naturales o modificados
- ✓ Ecología microbiana de los alimentos
- ✓ Procesos industriales alimentarios
- ✓ Materiales de envasado en la planta alimentaria
- ✓ Separación, identificación y cuantificación de contaminantes en alimentos, mediante técnicas cromatográficas y espectroscópicas

El trabajo fin de máster se puede realizar en los laboratorios de investigación de los equipos participantes y/o mediante estancias en las empresas y entidades colaboradoras

Empresas y entidades colaboradoras

Aceitunera Jiennense, Agro Nutrientes Jaén S.C.A., ANDALTEC, CICAP (centro tecnológico del sector lácteo), Controlab, COVAP, Distrito Sanitario de Jaén, DOMCA, Ensayos y Validaciones S.L.L., Embutidos Carhelejo S.L.U., Gourmet Cazorra, Heineken, Hijos de Julio Luque (Cárnica), Laboratorio de análisis de D. Manuel Alcántara, Oleocampo, Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, Royal Menú Catering, Sierra Mágina (cárnicos), Sociedad Española de Seguridad Alimentaria, Sociedad de Prevención FREMAP, Unaproliva, y resto de empresas del sector alimentario con convenios Icaro: (<http://empleo.uja.es/practicas/convenios-empresas-colaboradoras>)



Módulo de Microbiología de Alimentos (17 ECTS)

- Fermentación y Bioconservación de Alimentos 5 ECTS
- Microorganismos patógenos en alimentos 6 ECTS
- Nuevas tecnologías en microbiología de alimentos 6 ECTS

Módulo de Calidad y Seguridad Alimentaria (5 ECTS)

- Calidad y seguridad alimentaria 5 ECTS

Máster Oficial

Avances en Seguridad de los Alimentos

<https://www.uja.es/estudios/oferta-academica/masteres/master-universitario-en-avances-en-seguridad-de-los-alimentos>

Título conjunto con Máster de Secundaria:

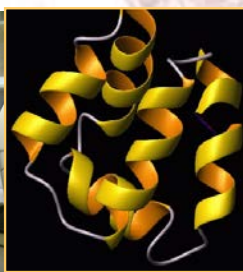
<https://www.uja.es/estudios/oferta-academica/masteres/doble-master-universitario-en-avances-en-seguridad-de-los-alimentos-y-en-profesorado-en>

Módulo de Nutrición y Alimentación (8 ECTS)

- Nutrición y salud 4 ECTS
- Alimentos funcionales y componentes bioactivos de alimentos 4 ECTS

Módulo de Procesado y Análisis Químico (12 ECTS)

- Contaminación en el proceso industrial y envasado de los alimentos 6 ECTS
- Técnicas cromatográficas y espectroscópicas para el análisis químico de alimentos 6 ECTS



SALIDAS PROFESIONALES

DOCENCIA: Capacitación para el desarrollo de actividades de formación en el ámbito agroalimentario (organización de cursos formativos especializados en temas de normativas, calidad y seguridad alimentaria). Docente en los ciclos formativos relacionados con la alimentación. Docente ESO y Bachillerato -egresados con doble máster Avances en Seguridad de los alimentos-MAES).

ÁMBITO SANITARIO: Laboratorio clínico, salud pública, nutrición y dietética. En salud pública ejerce en los ámbitos agroalimentario, interviniendo en todos los aspectos del análisis de riesgos (identificación, gestión y comunicación). Técnico en sanidad. Técnico en sanidad animal. Inspección en seguridad alimentaria

EMPRESAS E INDUSTRIAS AGROALIMENTARIA, QUÍMICA y FARMACÉUTICA: Profesional con tareas de responsabilidad en áreas técnicas, producción, gestión de la calidad y análisis, desde la química, la tecnología de procesos, la microbiología, la toxicología o la fisiología humana. Consultoría técnica. Empresas Certificadoras. Implementación de sistemas APPCC y de planes de higiene y seguridad alimentaria. Técnico de control/analista en laboratorios del ámbito agroalimentario. Responsable de diseño de envases. Profesionales del sector HORECA. Evaluación y desarrollo de planes de alimentación. Restauración. Ajuste y evaluación de dietas para comedores colectivos y empresas de restauración. Desarrollo de nuevos productos para la alimentación (nutracéuticos, funcionales...). Asesor en productos y servicios relacionados con el marco normativo, la calidad y la seguridad alimentaria (health claims, etiquetado, normas de calidad y seguridad en el desarrollo de nuevos productos...). I+D+i en la empresa agroalimentaria.

APROVECHAMIENTO DE RECURSOS NATURALES AGROPECUARIOS: Profesional agropecuario en la optimización de los recursos y en la búsqueda de nuevos yacimientos de recursos biológicos explotables para la alimentación. Evaluación de la seguridad alimentaria tras la mejora genética por métodos clásicos o por obtención de transgénicos, y optimización de las condiciones funcionales y de nutrición.

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO: Profesional de la investigación y desarrollo científico en todos los ámbitos de avance fundamental y aplicado de la ciencia y tecnología de los alimentos, desarrollando sus tareas en centros de investigación fundamental, universidades y organismos públicos, y en departamentos de investigación y desarrollo de empresas, industrias y laboratorios de sanidad. Interviene decididamente en el avance de la ciencia y en su repercusión social en agricultura, alimentación, etc.. Desarrollo de la carrera investigadora (doctorado).

Perfil de ingreso

Alumnado que haya alcanzado el título oficial de Grado o estén en posesión de un Título de Licenciado, Ingeniero, Diplomado o Ingeniero Técnico, y que estén interesados obtener una formación avanzada en nutrición, análisis, calidad y seguridad de los alimentos.

Coordinador Académico: Prof. Dr. Antonio Gálvez del Postigo Ruiz (agalvez@ujaen.es)

Preinscripción y matrícula:

http://www.juntadeandalucia.es/innovacioncienciayempresa/sguit/mo_calendario.php

Becas y ayudas: <https://www.uja.es/servicios/sae/anuncios>