



## Máster Universitario en Innovación y Desarrollo Alimentos de Calidad

### Modalidad



### Lugar de Impartición

Facultad de Ciencias y Tecnologías  
Químicas

### Matrícula



### Plazos Preinscripción/Matrícula

**Preinscripción:** 27 MAR - 11 SEP 2023  
**Admisión:** 10 MAY - 15 SEP 2023  
**Matrícula:** 20 JUN - 30 SEP 2023

### Campus



### Créditos (Cr.)

60 12 TFM  
42 OB

### Precios

**1205,93 €/año académico**  
(60 Créditos X 18,87 €/Créditos + 73,73 € tasas)

\*La Orden de Precios Públicos para el curso 2023/2024 aún no está publicada. Los cálculos son provisionales.

### Descripción del máster



Los consumidores están cada vez más concienciados de la importante relación existente entre la alimentación, los estilos de vida y la salud, lo cual está promoviendo la demanda de alimentos más saludables. Por otro lado, aprecian cada vez más el consumo de alimentos mínimamente procesados, más naturales, sin aditivos innecesarios, y que presenten sabores típicos y tradicionales, impulsando la creación de alimentos gourmet y de V Gama. En estos retos se centra la formación adquirida en el Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de calidad (#mlDeAuclm): competencias y habilidades que necesitan los profesionales de las empresas alimentarias para fomentar la innovación y el desarrollo industrial de nuevos productos y su comercialización.

La titulación tiene una orientación profesional: se pretende formar a técnico con una alta especialización, conocimientos y destrezas, preparados para desarrollar o mejorar productos alimentarios de alta calidad y elevado valor añadido, respondiendo a los retos y tendencias actuales y a las exigencias planteadas por los consumidores.

Además, se aporta formación sobre el comportamiento del consumidor, así como en el ámbito de la investigación aplicada.

Otros objetivos formativos del máster son:

- Posibilitar el acceso al mercado laboral en puestos de responsabilidad, o continuar estudios posteriores.
- Proporcionar una sólida formación de conocimientos y habilidades que capacite para la resolución de problemas en el entorno laboral.
- Fomentar el espíritu crítico y el aprendizaje autónomo mediante el desarrollo de las capacidades de análisis y síntesis.
- Transmitir el valor de la sostenibilidad en el aprovechamiento de recursos y la responsabilidad en el consumo de los productos elaborados industrialmente.

Las competencias profesionales que se desarrollan en la titulación se resumen en los siguientes puntos:

- Poseer conocimientos avanzados para saber comprender, planificar y llevar a cabo actividades de desarrollo o mejora de alimentos de calidad diferenciada y/o de alto valor añadido en un contexto industrial.
- Saber utilizar la calidad como estrategia de diferenciación y para la integración de los sistemas de gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, así como su certificación en el sector de la alimentación.
- Saber aplicar los ensayos sensoriales y su tratamiento estadístico para utilizarlos tanto en paneles entrenados como en estudios con consumidores y saber relacionar los fundamentos del marketing y la estrategia empresarial con la preferencia de los consumidores.
- Comprender y saber analizar las tendencias del sector de la alimentación y de los hábitos alimentarios.
- Tener capacidad para explorar las fuentes de ideas innovadoras, conocimientos sobre las etapas que forman parte del diseño y la formulación de nuevos productos hasta su comercialización.
- Saber desarrollar alimentos funcionales, que sean sanos, apetitosos, fáciles de usar y tan "naturales" (mínimamente procesados) como sea posible, para promover el bienestar y la salud reduciendo el riesgo de padecer enfermedades.
- Conocer las tecnologías emergentes de transformación, conservación y envasado de alimentos y su aplicación en los distintos sectores de la industria alimentaria; incluyendo conocimientos avanzados en microbiología industrial y biotecnología de alimentos.
- Una parte importante de las competencias y habilidades prácticas del Máster se adquieren durante el desarrollo de las Prácticas Externas (PE) obligatorias y del Trabajo Fin de Máster (TFM), pudiendo el estudiante permanecer seis meses en una empresa (formación dual).

### Perfil de ingreso



Se recomienda que el estudiante posea alguna de las siguientes titulaciones:

- Graduado/a o Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Graduado/a o Licenciado/a en Enología
- Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética
- Ingeniero/a Agrónomo
- Graduado/a o Licenciado/a en Química
- Graduado/a o Licenciado/a en Farmacia
- Graduado/a o Licenciado/a en Veterinaria
- Graduado/a o Licenciado/a en Biología
- Graduado/a o Licenciado/a en Biotecnología
- Graduado/a o Licenciado/a en Bioquímica
- Graduado o Ingeniero/a Químico

### Criterios de admisión



Además de los criterios de valoración de méritos (expediente, CV profesional y otros) cada candidato tendrá una entrevista con alguno de los miembros de la Comisión Académica para confirmar el interés y disponibilidad del candidato, así como la idoneidad de la elección de este Máster para la formación de su perfil. Con ello se persigue asegurar y confirmar que la orientación profesional, de investigación y de introducción a la I+D+i industrial que posee el Máster se ajusta a las necesidades del alumno. Esta entrevista junto con los criterios de valoración de méritos permitirá a la Comisión Académica seleccionar a los alumnos antes de su matriculación.

Si resultara necesario por falta de plazas, en el proceso de selección se tendrán en cuenta los siguientes criterios de admisión:

- Expediente académico (hasta 60 puntos).
- Perfil y adecuación de la formación previa a los contenidos del Máster (hasta 10 puntos)
- Otros méritos académicos o de formación (postgrados, otras titulaciones, congresos, etc.) (hasta 5 puntos).
- Proyectos, trabajos y experiencia profesional (hasta 10 puntos).
- Idiomas (hasta 5 puntos).
- Motivación expresada en una carta de interés (hasta 5 puntos).
- Prueba de acceso o entrevista personal (hasta 5 puntos).

En el caso que pudieran quedar plazas vacantes al finalizar el primer plazo de admisión, los estudiantes que, en el plazo de preinscripción no hayan finalizado aún sus estudios de Grado que les da acceso al Máster Universitario, y les falte por superar el TFG y hasta 9 ECTS o acreditar el nivel B1 en lengua extranjera, de forma independiente o conjunta, podrán solicitar una matrícula condicionada.

### Salidas profesionales



Los egresados en el Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de calidad poseen una formación muy especializada en el campo de la industria alimentaria y de la alimentación, uno de los más importantes sectores industriales y motor económico y de profunda tradición socio-cultural tanto en Castilla-La Mancha, como en España y a nivel internacional.

Las competencias adquiridas en la titulación le permitirán desarrollar sus actividades de forma específica en el ámbito del desarrollo e innovación de alimentos y procesos de elaboración, pudiéndose encargar de diseñar y elaborar nuevos procesos y productos para satisfacer las necesidades del mercado; evaluar el grado de aceptabilidad de estos productos en el mercado y por los consumidores; establecer sus costes de producción; evaluar los riesgos medioambientales de los nuevos procesos productivos.

Por otro lado, en el ámbito de la comercialización, comunicación y marketing, prestar asesoramiento en las tareas de publicidad y marketing, así como en las de información y presentación al consumidor de los productos alimenticios, ya que conocen los aspectos técnicos más novedosos de cada producto, relacionados con su composición, funcionalidad, elaboración, etc.

En el ámbito de la asesoría legal, científica y técnica, se pueden ocupar de estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación con un producto, para poder responder razonadamente la cuestión que se plantee; siendo conocedores de la legislación vigente pueden defender ante la administración la necesidad de modificación de una normativa relativa a cualquier producto.

En el ámbito investigador, proporcionar conocimientos y metodologías recopilando y analizando la información existente; diseñando experimentos; analizando e interpretando datos; identificando problemas; proponiendo soluciones, etc.

Más detalles sobre las competencias profesionales de los egresados se pueden consultar en: <https://www.uclm.es/ciudad-real/quimicas/midea/competensalidas>



### Plan de estudios



ASIGNATURA	60 créditos ECTS		
Actualización en ciencia de los alimentos	6	OB	S1
Calidad, estabilidad y vida útil de los alimentos	6	OB	S1
Análisis sensorial avanzado y comportamiento del consumidor	6	OB	S1
Tendencias en el sector de la alimentación	6	OB	S1
Desarrollo industrial e investigación científica aplicada	6	OB	S2
Propiedades y desarrollo de alimentos funcionales	6	OB	S2
Innovación tecnológica en la industria alimentaria	6	OB	S2
Prácticas externas	6	OB	S2
Trabajo fin de máster	12	TFM	

### Periodicidad

S1 Semestre 1 S2 Semestre 2  
SD Sin docencia AN Anual

### Tipo de asignatura

OB Obligatoria TFM Trabajo Fin de Máster  
OP Optativa PE Prácticas Empresas

