

## ¿Por qué estudiar este Máster?

La industria alimentaria española es la 1ª más importante a nivel nacional en términos de PIB, lo que está generando una demanda creciente de ingenieros alimentarios doctores especializados en estas áreas, tanto por parte de Universidades, como de centros de investigación, centros tecnológicos o empresas alimentarias.

En el ámbito nacional, los estudios muestran que la falta de incorporación de investigadores en el sector de la I+D empresarial es una de las principales razones de la escasez de desarrollo tecnológico propio y de falta de productividad, según la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología. En el ámbito internacional, la demanda de doctores en la temática de este Master es incluso mayor, dado el peso que tiene la industria alimentaria en los países desarrollados y la relevancia de las implicaciones en la salud de la alimentación.

Por otro lado, la formación de técnicos de la Administración y empresas relacionadas con la industria alimentaria y la salud es otra salida profesional de los egresados de este Título. Dada la complejidad y el dinamismo de las actuales políticas de la Unión Europea en los temas mencionados, tanto las empresas del sector como las administraciones públicas (nacional y autonómica) reclaman cada vez en mayor medida técnicos especialistas que puedan responder adecuadamente a las nuevas demandas de las directivas europeas.

Se requiere un nivel de inglés B2 para acceder a este Máster (normativa de la UPM).

## Objetivos

Formar especialistas capaces de intervenir en la investigación, desarrollo e innovación en el sector de alimentación y salud. Proporcionar una formación multidisciplinar en materias relacionadas con la alimentación y la salud de la sociedad.

Valorar y aplicar las metodologías actuales en el ámbito de la fabricación de alimentos de consumo y salud. Promover la coordinación entre Universidades y centros de I+D+I con empresas del Sector y administraciones públicas competentes.

### Destinatarios:

Estudiantes en posesión de un título universitario oficial (de licenciatura o ingeniería), preferiblemente Graduado en Ingeniería Alimentaria y titulaciones afines

Rama: Ingeniería y Arquitectura

Ámbito: Ingeniería Agroforestal y Medio Ambiente

Orientación: Académica Profesional Investigadora

Créditos: 60 ECTS

Duración: 2 Semestres (de septiembre a julio)

Modalidad: Presencial

Nº plazas: 30

Idioma: Español

### Datos de contacto:

Departamento de Química y Tecnología de Alimentos

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (ETSIAAB)

mastersalina.etsiaab@upm.es

blogs.upm.es/mastersalina

Contacto ETSIAAB:  
Secretaría de Posgrado  
secretaria.postgrado.etsiaab@upm

Tel. 910 670 766

Información y preinscripción:

www.etsiaab.upm.es/docencia/masteres



Escuela Técnica Superior de Ingeniería  
Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas

# Máster Universitario

# Ingeniería Alimentaria Aplicada a la Salud

SALINA



Facultad de Ciencias de la  
Actividad Física y el Deporte



Instituto de Ciencias  
de la Educación



CAMPUS  
DE EXCELENCIA  
INTERNACIONAL



ETS de Ingeniería  
Agronómica, Alimentaria  
y de Biosistemas

# Máster Universitario en Ingeniería Alimentaria Aplicada a la Salud

E.T.S.I. Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas

## Estructura

MODULO I	ASIGNATURAS FUNDAMENTALES Y ESTRUCTURALES	18 ECTS (OBLIGATORIOS)
MODULOS II, III, IV	OPTATIVIDAD, TRES ORIENTACIONES: - II. DOCTORADO e I+D+i, - III. NUTRICIÓN Y SALUD - IV. EMPRESA ALIMENTARIA Y GESTIÓN	Mínimo 20 ECTS Mínimo 19 ECTS Mínimo 19 ECTS
MODULO V	TRABAJO FIN DE MASTER	15 ECTS (OBLIGATORIOS)

## Plan de estudios

ASIGNATURAS FUNDAMENTALES Y ESTRUCTURALES (OBLIGATORIAS)	ECTS	SEM
Interacción Salud-Alimento	6	1
Diseño de Experimentos y Análisis de Datos	4	1
Toxicología Alimentaria	4	1
Técnicas Instrumentales Avanzadas en Análisis de Alimentos	4	1

ASIGNATURAS OPTATIVAS (II. Orientación Doctorado e I+D+i)	ECTS	SEM
Aplicaciones Biotecnológicas en la Producción de Alimentos	4	1
Bioinformática y Genómica Aplicada al Análisis de Alimentos	4	1
Metodología y Documentación Científica	4	1
Sensometría Aplicada al Análisis de Alimentos	4	1
Sensores para Caracterización de Producto: Calidad y Seguridad	4	2

El alumno debe cursar al menos 20 ECTS de este módulo si quiere realizar el Doctorado en Tecnología de Alimentos. El resto de los ECTS Optativos, hasta completar un total de 27, podrá cursarlos de los ofertados en los módulos III y IV.

## Entidades colaboradoras



Alta colaboración con empresas punteras del sector agroalimentario, lo que permite la realización de TFM's experimentales y aplicados en contacto con la realidad del sector.

ASIGNATURAS OPTATIVAS (III. Orientación Nutrición y Salud)	ECTS	SEM
Innovación en Cárnicos y Lácteos Fermentados	4	1
Nuevas Perspectivas en Alimentos Derivados de Cereales	4	1
Dietética	4	2
Nuevas Perspectivas en Nutrición y Salud Pública	4	2
Aplicaciones Recientes de Grasas en la Industria Alimentaria	3	2

El alumno debe cursar al menos 19 ECTS de este módulo para alcanzar esta orientación. El resto de los ECTS Optativos, hasta completar un total de 27, podrá cursarlos de los ofertados en los módulos II y IV.

ASIGNATURAS OPTATIVAS (IV. Orientación Empresa Alimentaria y Gestión)	ECTS	SEM
Nuevas Tecnologías de Envasado de Alimentos	4	1
Innovaciones en Fermentación y Envejecimiento de Vinos	4	2
Enzimas en la Industria Alimentaria	4	2
Gestión de la Producción y Marketing	4	2
Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad	3	2

El alumno debe cursar al menos 19 ECTS de este módulo para alcanzar esta orientación. El resto de los ECTS Optativos, hasta completar un total de 27, podrá cursarlos de los ofertados en los módulos II y III.

TRABAJO FIN DE MÁSTER	ECTS	SEM
Trabajo Fin de Máster	15	Indefinido

