

TÍTULO PROPIO

- No habilita para hacer el Doctorado

OBJETIVOS

- Formación de técnicos de Postgrado para la Industria Alimentaria
- Orientación a trabajo en Industria
- Conocimientos tecnológicos, legislativos, logísticos, sociales...

REQUISITOS

- Ingeniería Química, Química, Biología, Bioquímica, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ciencias Ambientales, Nutrición, Veterinaria, etc.
- Mínimo 90 % de créditos aprobados de la Titulación correspondiente, que debe estar concluida antes de obtener el Título de Máster.

DURACIÓN

- 60 ECTS (1 año)
- Clases: del 5/10/2020 al 31/03/2021
Aula OTRI
Edificio Severo Ochoa
Campus de El Cristo (Oviedo)
- Prácticas: 1/04/2021 (mín. 6 meses)
Remuneradas (630 €/ mes)
Computan como vida laboral

PRESCRIPCIÓN Y MATRÍCULA

- A partir de 1/06/2020
- www.cei.uniovi.es/postgrado/titulosyf c/preinscripcionymatricula
- 5075 € (pago fraccionado)

PROFESORADO

- **De procedencia industrial:** 75%
- De organismos públicos: 25%

BECAS

- Caja Rural de Asturias (2 becas de 2500 € a los mejores expedientes)
- Alumnos sudamericanos: AECI, AUIP



www.unioviado.es/MGYDIA/

EMPRESAS COLABORADORAS



ORGANISMOS COLABORADORES



Título Propio



Universidad de Oviedo

Máster en Gestión y Desarrollo de la Industria Alimentaria

(MGyDIA)

2020-2021



CENTRO INTERNACIONAL
DE POSTGRADO
CAMPUS DE EXCELENCIA
INTERNACIONAL



CENTRO INTERNACIONAL
DE POSTGRADO
CAMPUS DE EXCELENCIA
INTERNACIONAL

CONTENIDOS

ESTRUCTURA ACADÉMICA

Asignaturas

- Calidad y seguridad alimentaria. Normalización
- Problemática legal alimentaria
- Aguas y bebidas fermentadas
- Productos derivados de los cereales
- Gastronomía y restauración
- Gestión de materiales y logística
- Industria láctea
- Diseño de nuevos productos
- Productos y procesos cárnicos, del pescado y del huevo
- La gestión de empresas alimentarias
- Aceites, grasas vegetales y otros productos de origen vegetal

Prácticas de laboratorio

- Prácticas de laboratorio y planta piloto
 - Tecnología quesera/Cereales (UNIOVI)
 - Análisis y control de calidad (LILA)
 - Tecnología cárnica (ASINCAR)

Visitas

- Conocimiento de la industria alimentaria

Prácticas externas

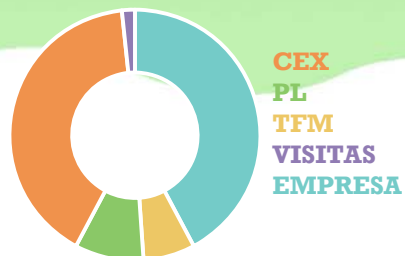
- **Prácticas en empresa**

TFM

- Trabajo fin de máster

Competencias

- Conocer y operar los procesos en las Ind. Alimentarias.
- Innovar en procesos y productos.
- Abordar el estudio y análisis de mercados de productos alimentarios, marketing y tendencias.
- Capacitación para introducir nuevas metodologías organizativas y de logística en la empresa

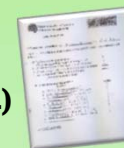


INDICADORES DE CALIDAD



**28 promociones
ininterrumpidas**

**Encuestas de calidad
(cada asignatura y visita)**



**Entre los mejores Másteres
(según EL MUNDO)**

CONTACTOS

- Títulos Propios Universidad de Oviedo

www.uniovi.es/estudios/titulo_spropios/sobretp



- Máster en Gestión y Desarrollo de la Industria

www.unioviedo.es/MGYDIA/



- Polo Alimentario de Asturias

www.unioviedo.es/poloalimentario/



- LinkedIn (antiguos alumnos)

www.linkedin.com/groups/3832604/



Más información

Sergio Collado Alonso
Tfno. (+34) 985 103 443
colladosergio@uniovi.es

