



Principales objetivos formativos

El Máster tiene como **objetivo general** la formación integral y avanzada en la producción, distribución y comercialización de alimentos, con un enfoque de investigación y también de capacitación para desempeñar actividades de desarrollo e innovación en la industria alimentaria.

Para ello se pretende dotar al estudiante de **conocimientos, habilidades y competencias** en:

- Calidad y seguridad alimentaria, abordando los aspectos más novedosos sobre los peligros asociados a los alimentos, su prevención y control.
- Producción de materias primas, enfocada a los últimos avances en la optimización de los sistemas productivos y el aprovechamiento de recursos.
- Procesado de los alimentos, tratando las innovaciones tecnológicas para la conservación y transformación de los alimentos.
- Distribución y comercialización, recogiendo las últimas tendencias en envasado, logística y canales de venta.
- Sostenibilidad, con un carácter transversal, desde la producción de materias primas hasta el consumo de los productos.
- Investigación, tanto básica como aplicada, en diferentes áreas del sector agroalimentario, abordando el estudio de metodologías avanzadas, el diseño experimental, la difusión y la transferencia del conocimiento.

Dentro de sus objetivos formativos, el Máster también contempla la posibilidad de que los estudiantes puedan optar por especializarse en áreas de interés para la industria alimentaria actual.

El título está orientado a la formación de graduados en CYTA y procedentes de otras titulaciones relacionadas con el sector agroalimentario que quieran continuar su formación para iniciar la carrera investigadora y/o potenciar su capacitación profesional. Además, ofrecerá a los profesionales de la industria alimentaria una vía de formación continuada y para mejorar su currículum. Tanto en el ámbito profesional como investigador se ofrece la posibilidad de especialización en tres líneas de gran relevancia para la industria alimentaria actual. En las materias obligatorias, el estudiante recibirá una formación integral en investigación, desarrollo e innovación en los distintos eslabones de la cadena de producción de alimentos, desde las materias primas hasta la comercialización, incluyendo la sostenibilidad. Las especialidades optativas permitirán que el estudiante pueda orientar su currículum hacia aspectos concretos y diferenciados de relevancia en la industria alimentaria actual, como la gestión empresarial y el marketing, los sistemas de automatización y control de los procesos, y el papel de la industria alimentaria en la elaboración de productos más saludables. Con ello se pretende potenciar la capacitación y la competitividad de los egresados en cada uno de estos itinerarios.

Los **objetivos específicos** de cada especialidad son que el estudiante adquiera conocimientos, habilidades y competencias en:

(i) *Estrategia Empresarial y Marketing en la Industria Alimentaria*, abordando el funcionamiento de las industrias agroalimentarias y sus áreas funcionales (dirección, recursos humanos, producción y operaciones, calidad, I+D, financiación, marketing, etc.), así como el comportamiento del consumidor y las estrategias para la puesta en el mercado de los productos.

(ii) *Automatización, Control y Robótica en la Industria Alimentaria*, tratando los sistemas de instrumentación

y control, para la mejora de los procesos y de la seguridad alimentaria, así como los programas para la simulación y optimización de procesos, las aplicaciones de la robótica y la implantación de la industria 4.0 en el sector agroalimentario. Este itinerario se ofertará también como mención dual, con los mismos objetivos, pero combinando el aprendizaje en el entorno reglado y profesional, mediante la alternancia de actividades docentes entre universidad y entidades colaboradoras.

(iii) Industria Alimentaria y Salud, abarcando la normativa nacional e internacional relacionada con las declaraciones nutricionales y las propiedades saludables, los mecanismos moleculares que afectan a la bioactividad de los componentes de los alimentos y las metodologías de análisis nutricional y sensorial; todo ello enfocado al diseño y elaboración de productos saludables y con una adecuada calidad sensorial.

Para cumplir los objetivos de cada especialidad, los estudiantes cursarán 12 ECTS de materias específicas y realizarán las prácticas académicas externas relacionadas con sus contenidos. En la formación dual del itinerario de Automatización, Control y Robótica en la Industria Alimentaria el TFM también se desarrollará en una temática relacionada con la especialidad.