

M.U. EN EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

FACULTAD DE VETERINARIA

PLAN DE ESTUDIOS

Temporalidad		Asignatura	Carácter	ECTS
1º Curso	1º Semestre	Biotransformaciones microbianas	Obligatorio	4,5
		Evaluación microbiológica	Obligatorio	4,5
		Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria	Obligatorio	4,5
		Gestión de calidad	Obligatorio	4,5
		Calidad, características nutricionales y conservación	Obligatorio	3
		Procesado tecnológico	Obligatorio	3
		Evaluación de la calidad nutricional y tecnológica	Obligatorio	4,5
		Sensometría y percepción del consumidor	Obligatorio	4,5
	2º Semestre	Tradición e Innovación: desde marcas de calidad a los análogos cárnicos	Obligatorio	3
		Elaboración y control de la carne y los derivados cárnicos	Obligatorio	12
		Prácticas en Empresa	Obligatorio	6
		Trabajo fin de Máster	Obligatorio	6

SALIDAS PROFESIONALES

El Máster en Calidad, Seguridad e Innovación en Industria Cárnica ofrece salidas profesionales especializadas dentro del sector alimentario, especialmente en el ámbito cárnico. Forma a profesionales para desempeñar funciones como Directores de Calidad y Seguridad Alimentaria, Responsables de Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos, consultores especializados y técnicos en empresas del sector. Asimismo, proporciona una sólida base para desarrollar una carrera investigadora o docente, facilitando el acceso a programas de doctorado.