



Alimentos "Gran Selección" de Castilla-La Mancha

## Entorno socio-económico

Es bien conocido que el sector de la industria agroalimentaria y de la alimentación es uno de los más importantes y motor económico y de profunda tradición socio-cultural tanto en Castilla-La Mancha, como en España y a nivel internacional.

Actualmente más de 40 Empresas y Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de nuestra región están involucradas en las prácticas externas formativas de los estudiantes del Grado en CTA así como en otras actividades de I+D+i, muchas de las cuales apoyan y participan también en las actividades formativas de este Máster.

**Contenidos** (1 año, 60 ECTS).  
Se estructuran en las siguientes asignaturas.

- **Actualización en Ciencia de los Alimentos**
- **Calidad, estabilidad y vida útil de los alimentos**
- **Análisis sensorial avanzado y comportamiento del consumidor**
- **Tendencias en el sector de la alimentación**
- **Desarrollo industrial e investigación científica aplicada**
- **Propiedades y desarrollo de alimentos funcionales**
- **Innovación tecnológica en la industria alimentaria**
- **Prácticas externas en empresas**
- **Trabajo fin de Máster**

**Modalidad semipresencial:** las clases se imparten los viernes (mañana y tarde)

**Periodo lectivo:** Octubre - Mayo

**Preinscripción:** Junio - Agosto

**Lugar:** Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, Campus de Ciudad Real ([www.uclm.es/cr/fquimicas](http://www.uclm.es/cr/fquimicas))

## Contacto

Teléf: 926 295300 ext 3403, 3439, 6427

Correo: [nutricion.quimicas.cr@uclm.es](mailto:nutricion.quimicas.cr@uclm.es)

Web: [www.uclm.es/area/cta/master](http://www.uclm.es/area/cta/master)

Redes sociales: [@CTAuclm](#) (Twitter)

[CTAuclm](#) (Facebook, LinkedIn, ...)



## Máster Universitario en "INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD"

*Orientación profesional hacia el desarrollo y la mejora de alimentos de calidad con alto valor añadido*

[www.uclm.es/area/cta](http://www.uclm.es/area/cta)



Los **consumidores** están cada vez más concienciados de la importante relación que existe entre la alimentación, los estilos de vida y la salud – promoviendo la demanda y fabricación de **alimentos** más **saludables**.

Por otro lado, el consumo de alimentos mínimamente procesados, más naturales, sin aditivos innecesarios, y que presenten sabores típicos y tradicionales, es cada vez más apreciado - impulsando la creación de **alimentos de alta calidad organoléptica**, gourmet y de *Vgama*.

Las **empresas alimentarias**, responsables del desarrollo de nuevos productos y de su posterior comercialización, están reaccionando frente a estos retos ofertando alimentos de mayor valor añadido.

## Objetivos

Se desea formar a profesionales con una **alta especialización**, conocimientos y destrezas, preparados para **desarrollar o mejorar productos alimentarios de alta calidad, respondiendo a las tendencias y hábitos actuales de consumo**.

La formación está centrada en las competencias y habilidades que necesitan los profesionales de las empresas alimentarias pero también, y en igual medida, en los retos actuales planteados por el mercado y los consumidores.

Se quiere atender a las necesidades demandadas por parte de los principales **sectores alimentarios de nuestro entorno**: cárnico, lácteo, aceite de oliva, enológico entre otros, así como consolidar las actividades de **desarrollo e innovación industrial** por parte de los grupos de investigación del Departamento y del IRICA en colaboración con las empresas.

*Desarrollo, innovación y mejora de alimentos de calidad con alto valor añadido*

## Destinatarios

El Máster oficial va dirigido a los **graduados y licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA) y titulaciones científicas afines**, como Química, Biotecnología, Agrónomos, Biología, Farmacia o Veterinaria, así como a los **profesionales del sector de la industria de los alimentos y de la alimentación** en el ámbito de su formación continua.

El Máster tiene una **orientación profesional** para ampliar la formación académica de los estudiantes, pero está también enfocado hacia la investigación aplicada cubriendo los requisitos académicos necesarios para la eventual realización posterior del doctorado.

## Profesorado

Además de los profesores de la Universidad de Castilla-La Mancha con **más de 20 años de experiencia** docente e investigadora **específica** en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (leer más información en: [www.uclm.es/area/cta/](http://www.uclm.es/area/cta/)), se cuenta con la participación de **especialistas e investigadores** de otras universidades y centros, así como de **profesionales del mundo empresarial**.