

eman ta zabal zazu



Universidad
del País Vasco

Euskal Herriko
Unibertsitatea

FARMAZIA
FAKULTATEA
FACULTAD
DE FARMACIA



ELIKADURA KALITATEA ETA SEGURTASUNA MASTERRA

www.ehu.eus

AURKEZPENA ETA HELBURUAK

Master honek prestakuntza-programa oso erabilgarria eskaintzen du elikadurari lotutako sektoreak dituen hainbat erronkari aurre egin ahal izateko, kalitatea eta segurtasuna aintzat hartuta betiere.

Ikuspegi bikoitza du masterrak. Alde batetik, elikagai-industrian eta administrazioan sortzen diren erronkei aurre egin ahal izango dien adituak prestatu nahi dira. Beste alde batetik, doktoregoa egiteko aukera ematen du; izan

ere, ezagutzak sortzen ikasten hasteko eta ikerketa zentroetan, teknologikoetan eta unibertsitatean lan egiteko lehen urratsa da.

UPV/EHUko eta beste unibertsitate batzuetako irakasleek emango dute masterra, baita CSICeko ikerketa zentroetako, zentro teknologikoetako, administrazioeko eta elikadurari lotutako enpresetako adituek ere.

SARBIDEA

Gradua edo lizentzia honakoetan: Elikagaien Zientzia eta Teknologia, Enologia, Farmazia, Kimika, Giza Elikadura eta Dietetika, Biologia, Biokimika, Albaitaritzza, Ingurune Zientiak,

Bioteknologia, Medikuntza, Odontologia, Ingeniaritza Kimikoa, Nekazaritzakoa, Basogintzakoa edo Agronomoa. Batzorde Akademikoak beste aukera batzuk baimendu ditzake.

IRTEERA PROFESIONALAK

Unibertsitateetan (ikerketa, irakaskuntza). Ikerketa zentroetan eta zentro teknologikoetan, publikoetan nahiz pribatuetan (ikerketa eta/edo zerbitzu teknikoak). Administraziooko sailetan (arriskuen

ebaluazioa eta elikagaien kontrola). Enpresetan (elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren kontrola eta kudeaketa, ikerketa, garapena eta berrikuntza (+G+b) eta/edo aholkularitza).

OINARRIZKO INFORMAZIOA

Eskolak emateko lekua: Farmazia Fakultatea (Vitoria-Gasteiz).

Irakaskuntza mota: Eskolan bertakoa.

Hizkuntza: Gaztelania.

Gutxi gorabeherako prezioa: 2.150-2.350 euro.

Egutegia: Irailetik uztaiera, goizez edota arratsaldez.

IRAKASTORDUAK / IRAUPENA

60 ECTS / ikasturte 1

Nahitaezko
Gaiak
45 ECTS kreditu

Proiektuak /
Ikerketa-lanak
15 ECTS kreditu

Guztira
60 ECTS kreditu

PRESTAKUNTZA PROGRAMA

- 1. Modulua: elikagai-kalitatea eta segurtasuna ebaluatzeho tresna aurreratua.**
 - Mikroorganismoak detektatu eta identifikatzeko metodo eta teknika aurreratuak.
 - Iragarpen-mikrobiologia.
 - Bereizteko teknika aurreratuak elikagaien kontrol eta analisisan.
 - Teknika espektroskopikoak kalitate eta segurtasunaren eta kontrolerako lanabes Gisa.
 - Elikadur kalitatea eta segurtasunerako kontrolerako estatistika-teknika aurreratuak.
 - Elikadur kalitatea eta segurtasunerako kontrolerako teknika instrumentalak.
- 2. Modulua: elikagai-kalitatean eta segurtasunean eragiten duten teknologiak eta osagaiak.**
 - Zinetika eta elikagaien egonkortasuna.
 - Osagai eta elikagai funtzionalak.
 - Osagaien arteko elkarreraginak. Ondorioak elikagaien kalitatean.
 - Elikagaiak kontserbatu eta ontziratzeko teknologia berrienak eta segurtasun eta kalitatean duten eragina.
 - Elikadur industriaren efluentee tratamendu.
- 3. Modulua: elikagaien kalitateari lotutako edukiah.**
 - Elikagaien analisi fisiko kimikoetarako laboratorioen kontrola eta balioespena.
 - Jatorrizko deiturak.
 - Elikagai berrien diseinuzko elementuak.
 - Baliospen sensoriala eta testura-analisia: Elikadur kalitatean aplikatzea
 - Kalitatea gestionatzeko arautegia.
- 4. Modulua: elikagaien segurtasunari lotutako edukiah.**
 - Arrisku eta kontrol-gune kritikoaren analisiaren aurrerapenak.
 - Elikagaien ekoizpen lehendarraren kontrol eta hondakinak.
 - Elikadur arriskuen baliospen eta kontrola.
 - Elikagaien mikrobiologia aurreratua.
 - Elikagaietako pestiziduen hondarrak.
 - Elikagaien prozesatzea edo biltegitratzean sor daitezkeen gai kartzigenoak.
- 5. Modulua: elikagaien edo elikagai multzoen kalitate-parametroetan eta segurtasun-alderdietan dauden aurrerapenak.**
 - Kalitatezko lehenengo oliba-olioa.
 - Elikagai transgenikoak.
 - Edari ez alkoholikoak: Zukuak, nektarrak eta edari freskagarriak.
 - Berrikuntza-prozesua merkatu dinamikoa eta eskakizun handikoa: izozkiak.
 - Ertetikoko elikagaien azterketa bromatologikoa.
 - Ardoaren kalitate-parametroak eta europar arauak.
 - Haragi-sektorearen segurtasun eta trazabilitatea.
- 6. Modulua: Practicum-Master amaierako lana.**
 - UPV/EHUko, ikerketa zentroetako eta zentro teknologikoetako, administrazio publikoetako edo elikadurari lotutako enpresetako laborategian egin behar da.

HARREMANETARAKO

Arduraduna: M^a Dolores Guillén Loren

Posta elektronikoa:

mariadolores.guillen@ehu.eus

ERAKUNDE LAGUNTZAILEAK / BABESLEAK

Arpisa · Artadi Alimentación · Baqué · Bimbo · Fortaleza · Celigüeta · Pepsico-España · Findus · Gaska · Gaza · Consorcio Español Conservero · Grupo Siro · Heinz · Iparlat · Unilever · Dolmar · Itsasmendi · La Bacaladera · Betti · Pepsico-Iberia · Tecnolat · Norbega · New Food Spray · Pernod Ricard · Winemakers · Gesalaga · Bodegas Ontañón · La Vitoriana · Frutas Iru · Brioche · Pasquier Amvisa · Departamento de Salud del Gobierno Vasco · Amatemann · Intersect food Division · Laboratorio Gessyma Galea · Labocal · Azti Tecnalia · CNTA · CTIC · CITA · IRTA · Neiker Tecnalia · CSIC · CIAL · Ictan · IPLA · IQOQ

