

aman ta zabal zazu



Universidad  
del País Vasco

Euskal Herriko  
Unibertsitatea

FARMAZIA  
FAKULTATEA  
FACULTAD  
DE FARMACIA



# MÁSTER EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

[www.ehu.eus](http://www.ehu.eus)

---

## PRESENTACIÓN Y OBJETIVOS

---

Este Máster ofrece un completo programa formativo útil para afrontar los múltiples retos del sector alimentario, tanto en aspectos de calidad como de seguridad.

Tiene una doble vertiente. Por una parte, pretende formar especialistas para resolver los desafíos que se presentan en la industria alimentaria y en la administración. Por otra parte, da acceso al

doctorado, primer peldaño para iniciarse en el aprendizaje de generación de conocimiento, en centros de investigación, tecnológicos ó en la universidad.

Lo imparte profesorado de la UPV/EHU y otras universidades, Centros de Investigación CSIC, Centros Tecnológicos, Administración y Empresas alimentarias.

---

## PERFIL DE INGRESO

---

Grado o Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Enología, Farmacia, Química, Nutrición Humana y Dietética, Biología, Bioquímica, Veterinaria, Ciencias Ambientales, Biotecnología, Medicina,

Odontología, Ingeniería Química, Agrícola, Forestal o Agrónoma.

La Comisión Académica podrá autorizar otros accesos.

---

## SALIDAS PROFESIONALES

---

Universidades (investigación, docencia).  
Centros de Investigación y Tecnológicos públicos o privados (investigación y/o servicios técnicos).  
Departamentos de la Administración

(evaluación de riesgos y control de alimentos).  
Empresas (control y gestión de calidad o seguridad alimentaria, investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) y/o asesoría).

---

## INFORMACIÓN BÁSICA

---

<b>Lugar de impartición:</b>	Facultad de Farmacia (Vitoria-Gasteiz).
<b>Tipo de docencia:</b>	Presencial.
<b>Idioma de impartición:</b>	Español.
<b>Precio orientativo:</b>	2.150-2.350 €.
<b>Calendario:</b>	De septiembre a julio, en horario de mañana y/o tarde.

---

## CARGA LECTIVA / DURACIÓN

---

60 ECTS / 1 curso académico

<b>Materias Obligatorias</b> 45 créditos ECTS	<b>Proyectos / Trabajos de investigación</b> 15 créditos ECTS	<b>Total</b> 60 créditos ECTS
--	--	----------------------------------

---

## PROGRAMA FORMATIVO

---

### **Módulo 1:** *Herramientas avanzadas para evaluar la calidad y seguridad alimentaria.*

- Métodos y técnicas avanzadas para la detección e identificación de microorganismos.
- Microbiología predictiva.
- Técnicas avanzadas de separación en control y análisis de alimentos.
- Técnicas espectroscópicas como herramienta para evaluar y controlar la calidad y seguridad alimentaria.
- Técnicas estadísticas avanzadas en control de calidad y seguridad alimentaria.
- Técnicas instrumentales en control de calidad y seguridad alimentaria.

### **Módulo 2:** *Tecnologías e ingredientes con influencia en calidad y seguridad alimentaria.*

- Cinética y estabilidad de alimentos.
- Ingredientes y alimentos funcionales.
- Interacciones entre ingredientes. Efectos en la calidad alimentaria.
- Tecnologías emergentes de conservación y envasado de alimentos e influencia en la seguridad y calidad.
- Tratamiento de efluentes en la industria alimentaria.

### **Módulo 3:** *Contenidos referidos a calidad alimentaria.*

- Control y evaluación de calidad en laboratorios de análisis físico-químico de alimentos.
- Denominaciones de origen.
- Elementos de diseño de nuevos alimentos.
- Evaluación sensorial y análisis de textura: aplicaciones en calidad alimentaria.
- Normativa en gestión de calidad.

### **Módulo 4:** *Contenidos referidos a seguridad alimentaria.*

- Avances en análisis de peligros y puntos de control críticos.
- Controles y residuos en producción primaria de alimentos.
- Evaluación y control de riesgos alimentarios.
- Microbiología de alimentos avanzada.
- Residuos de plaguicidas en alimentos.
- Sustancias cancerígenas que pueden generarse en procesado o almacenaje de alimentos.

### **Módulo 5:** *Avances en parámetros de calidad y aspectos de seguridad de alimentos o grupos de alimentos.*

- Aceite de oliva virgen de calidad.
- Alimentos transgénicos.
- Bebidas no alcohólicas: zumos, néctares y bebidas refrescantes.
- El proceso de innovación en un mercado dinámico y exigente: helados.
- Estudio bromatológico de alimentos de la colmena.
- Parámetros de calidad en vino y regulaciones europeas.
- Seguridad y trazabilidad en sector cárnico.

### **Módulo 6:** *Prácticum-Trabajo Fin de Máster.*

- Realización en laboratorios de UPV/EHU, Centros de Investigación y Tecnológicos, Administración Pública o empresas alimentarias.

---

## CONTACTO

---

**Responsable:** Luis Javier Rodríguez Barron

**Email:** luisjavier.rbarron@ehu.eus

---

## ENTIDADES COLABORADORAS / PATROCINADORES

---

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 ·  
PasquierAmvisa · Departamento de Salud del Gobierno Vasco · Amatemann ·  
Intertek food Division · Laboratorio Gessyma Galea · Labocal · Azti Tecnalia · CNTA  
· CTIC · CITA · IRTA · Neiker Tecnalia · CSIC · CIAL · Ictan · IPLA · IQOG

