

# 0268 - MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN

**OBJETIVO:** Adquirir conocimientos, habilidades y capacidades para poder abordar responsabilidades en una empresa agroalimentaria y líneas de investigación

## Perfil de acceso

**Acceso directo:** Graduados con formación en ciencias experimentales (Química, Ingeniería Química, Enología, Biotecnología, Ingeniería Agrícola, Ingeniería en Agronomía, Ciencias y Tecnología de Alimentos, Biología, Veterinaria) o áreas afines. Graduados con formación jurídico-económica-social (Derecho, Economía, Empresariales, Humanidades) o áreas afines.

MÓDULO  
COMÚN  
OBLIGATORIO

Materias	Créd.
0268001 ALIMENTOS	4
0268002 CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	4
0268003 LA AGROALIMENTACIÓN EN EL CONTEXTO SOCIOECONÓMICO	4
0268004 INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL	4
0268005 I+D+I EN AGROALIMENTACIÓN	4

Total: 20 créditos

## OPCIONES

02681 PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA			02682 GESTIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENT			02683 VITIVINICULTURA EN CLIMAS CÁLIDOS			02684 SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA			02685 GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN		
0268101	PRODUCCIÓN Y PRODUCTOS AGROA.	4	0268201	CREACIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENT.	4	0268301	PROCESOS Y PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS	4	0268401	GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA	4	0268501	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4
0268102	NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA INDUSTRIA AGROA.	4	0268202	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS AGROA.	4	0268302	VITIVINICULTURA EN CLIMAS CÁLIDOS	4	0268402	PELIGROS SANITARIOS DE LA CADENA ALIMENTARIA	4	0268502	GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA	4
0268103	INNOVACIÓN EN AGRICULTURA	4	0268203	FINANZAS Y CONTABILIDAD AGROALIMENTARIA	4	0268303	ENOLOGÍA EN CLIMAS CÁLIDOS	4	0268403	SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LA INDUSTRIA	4	0268503	NUTRICIÓN BÁSICA	4
0268104	AVANCES EN AGROALIMENTACIÓN	4	0268204	MARCO JURÍDICO DE AGROALIMENT.	4	0268304	NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA	4	0268404	PREDICCIÓN DEL RIESGO ALIMENT.	4	0268504	GESTIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS	4
0268105	AVANCES EN ANÁLISIS AGROALIMENTARIO	4	0268205	MARKETING AGROALIMENTARIO	4	0268305	AVANCES EN VITIVINICULTURA	4	0268405	EVALUACIÓN DEL RIESGO ALIMENT.	4	0268505	VALORACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS	4

Total: 20 créditos

## OPCIONES

PERFIL PROFESIONAL			PERFIL INVESTIGADOR		
0268901	PRACTICUM EN EMPRESAS O INSTITUCIONES	6	0268902	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN	6
0268903 TRABAJO FIN DE MÁSTER		14			

Total: 20 créditos

**TÍTULO DE MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN**

Total: 60 créditos

Cada crédito equivale a 25 horas de trabajo del alumno