

Trabajo Fin de Máster (18 ECTS)

Líneas de investigación

- ✓ Nutrición y endocrinología
- ✓ Nutrientes y sistema nervioso central
- ✓ Alimentos funcionales, y microbiota
- ✓ Seguridad y bioconservación de alimentos
- ✓ Actividad antimicrobiana de productos naturales o modificados
- ✓ Ecología microbiana de los alimentos
- ✓ Procesos industriales alimentarios
- ✓ Materiales de envasado en la planta alimentaria
- ✓ Separación, identificación y cuantificación de contaminantes en alimentos, mediante técnicas cromatográficas y espectroscópicas

El trabajo fin de máster se puede realizar en los laboratorios de investigación de los equipos participantes y/o mediante estancias en las empresas y entidades colaboradoras

Empresas y entidades colaboradoras

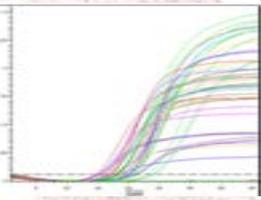
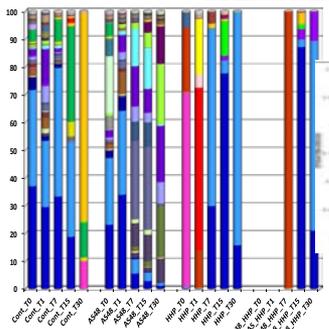
Acetunera Jiennense, Agro Nutrientes Jaén S.C.A., ANDALTEC, CICAP (centro tecnológico del sector lácteo), Controlab, COVAP, Distrito Sanitario de Jaén, Ensayos y Validaciones S.L.L., Heineken, Hijos de Julio Luque (Cárnica), Laboratorio de análisis de D. Manuel Alcántara, Oleocampo, Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, Royal Menú Catering, SierraMágina (cárnicos), Sociedad Española de Seguridad Alimentaria, Sociedad de Prevención FREMAP, TEICA (Centro tecnológico del sector cárnico), Unaproliva, y resto de empresas del sector alimentario con convenios Icaro:
https://www.10.ujaen.es/conocenos/servicios-unidades/empleo/listado_empresas

Módulo de Microbiología de Alimentos (17 ECTS)

- Fermentación y Bioconservación de Alimentos 5 ECTS
- Microorganismos patógenos en alimentos 6 ECTS
- Nuevas tecnologías en microbiología de alimentos 6 ECTS

Módulo de Calidad y Seguridad Alimentaria (5 ECTS)

Calidad y seguridad alimentaria 5 ECTS



UJa.
 Universidad de Jaén

Máster Oficial

Avances en Seguridad de los Alimentos

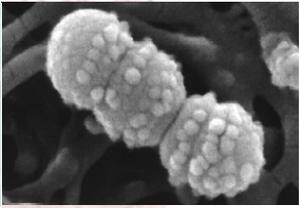
http://estudios.ujaen.es/node/98/master_presentacion

Módulo de Procesado y Análisis Químico (12 ECTS)

- Contaminación en el proceso industrial y envasado de los alimentos 6 ECTS
- Técnicas cromatográficas y espectroscópicas para el análisis químico de alimentos 6 ECTS

Módulo de Nutrición y Alimentación (8 ECTS)

- Nutrición y salud 4 ECTS
- Alimentos funcionales y componentes bioactivos de alimentos 4 ECTS



Justificación

La globalización de la economía y el mercado de los alimentos hacen de la seguridad alimentaria un tema de interés general, influenciado por numerosos factores tanto internos como externos. La solución a este problema global y dinámico requiere la implementación de líneas de actuación claramente definidas:

- Una mejora global en los sistemas de producción, transporte, procesado y distribución de los alimentos, mediante el seguimiento de la cadena alimentaria (trazabilidad).
- Un mejor conocimiento de los puntos críticos donde se introduce la contaminación en la cadena alimentaria.
- El desarrollo de nuevos métodos de conservación de los alimentos, más seguros y naturales, que permitan una mayor preservación de los nutrientes y las propiedades organolépticas y a la vez satisfagan las nuevas demandas de los consumidores.
- Promover una alimentación variada y equilibrada, condición básica para mejorar el estado de salud de la población.
- Conocer la funcionalidad de los alimentos y el papel de la microbiota intestinal en la nutrición

Para mejorar la seguridad de los alimentos en sus diferentes facetas también es necesario:

- Contribuir a la generación de nuevos conocimientos y aportar nuevas soluciones a los problemas que plantean los cambios en la sociedad y en el mercado de los alimentos.
- Contribuir a la formación de personal con una cualificación específica sobre seguridad y funcionalidad de los alimentos.

La importancia de la seguridad de los alimentos en los ámbitos de la salud, social, y económico, y las demandas de formación detectadas (en la Propia Universidad así como a nivel externo) justifican la impartición de un Máster Oficial que aborde esta temática de un modo específico. El Máster está enfocado desde una amplia perspectiva. La seguridad no solo radica en determinaciones analíticas sino que constituye toda una cultura que requiere un amplio conocimiento sobre lo que significa una alimentación segura y saludable. En la Universidad de Jaén existen grupos de investigación con personal suficientemente cualificado y con una sólida trayectoria investigadora en temas relacionados con alimentación, lo que nos permite afrontar este programa con las máximas garantías de calidad para el alumnado, permitiéndole realizar con posterioridad una **Tesis Doctoral** (Programa de Doctorado en Seguridad de los Alimentos).

Objetivos generales

- Estudio de las necesidades nutritivas del organismo, profundizando en los conocimientos científicos de las funciones fisiológicas relacionadas con los procesos de alimentación y nutrición
- Conocer la importancia de los alimentos funcionales
- Conocer de forma integrada el papel de la microbiota gastrointestinal en nuestro estado de salud
- Aplicación de las distintas técnicas analíticas instrumentales, para la separación, identificación y cuantificación de residuos tóxicos en los alimentos.
- Conocer las posibles fuentes de contaminación de los alimentos durante las etapas de procesado.
- Adquirir una visión funcional integrada de los grupos de microorganismos implicados en la producción, alteración, y toxicidad de los alimentos.
- Conocer el papel de los microorganismos en la elaboración y bioconservación de los alimentos.
- Aprendizaje de técnicas clásicas así como en las nuevas tecnologías moleculares aplicadas a la detección y estudio de los microorganismos en los alimentos.
- Conocer la normativa vigente en seguridad de los alimentos.

Perfil de ingreso

Alumnado que haya alcanzado el título oficial de Grado o estén en posesión de un Título de Licenciado, Ingeniero, Diplomado o Ingeniero Técnico, y que estén interesados obtener una formación avanzada en nutrición, análisis, calidad y seguridad de los alimentos.

Coordinador Académico: Prof. Dr. Antonio Gálvez del Postigo Ruiz (agalvez@ujaen.es)

Preinscripción y matrícula:

http://www.juntadeandalucia.es/innovacioncienciayempresa/sguit/mo_calendario.php