

TEMARIO
MÁSTER EN
SEGURIDAD ALIMENTARIA

Másteres acreditados por



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

Módulo 1: Conceptos Básicos (5 ECTS)

1. Introducción
2. Principios básicos: hidratos de carbono
3. Principios básicos: lípidos
4. Principios básicos: proteínas
5. Vitaminas
6. Minerales

Módulo 2: Introducción a la industria alimentaria (2 ECTS)

1. La industria alimentaria
2. Evolución de la industria alimentaria

Módulo 3: Tecnología de fabricación de alimentos (8 ECTS)

1. Sector cárnico y derivados
2. Características de la carne y procesos de la industria cárnica
3. Aspectos generales y procesado del pescado
4. Conservas de pescado. Subproductos pesqueros
5. Definición, características y calidad de la leche
6. Tecnología de procesos de la industria láctea
7. Derivados lácteos
8. Clasificación y nivel nutritivo de las grasas
9. Tecnología de los aceites y grasas
10. Aspectos generales y tecnología del sector de vegetales y derivados
11. Productos de IV gama y conservas vegetales



Módulo 4: Contaminación de productos alimenticios (8 ECTS)

1. Contaminantes químicos de origen natural y antropogénico
2. Contaminantes químicos de origen vegetal
3. Contaminantes químicos en el procesado de alimentos
4. Contaminantes químicos de derivados de biocidas
5. Contaminantes químicos derivados de medicamentos de uso veterinario
6. Disruptores endocrinos
7. Fenómenos físicos potencialmente lesivos para los alimentos
8. Aditivos alimentarios
9. Alimentos funcionales
10. Procesos fisicoquímicos empleados en la conservación de alimentos
11. Evaluación de riesgos
12. Gestión de riesgos

Módulo 5: Técnicas de Análisis Alimentario (10 ECTS)

1. Principios generales
2. Toma de muestras
3. Tipología de análisis alimentario. Análisis sensorial
4. Análisis de aguas
5. Análisis de proteínas
6. Análisis de lípidos
7. Análisis de glúcidos
8. Análisis de minerales
9. Análisis de vitaminas
10. Análisis de biotoxinas marinas
11. Análisis de micotoxinas



Módulo 6: Biotecnología Alimentaria (4 ECTS)

1. Biotecnología en la industria alimentaria
2. Investigación en alimentación

Módulo 7: Calidad y Seguridad Alimentaria (8 ECTS)

1. Seguridad alimentaria. Conceptos generales
2. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
3. Normas de certificación de seguridad alimentaria
4. Calidad alimentaria

Módulo 8: Investigación Científica (5 ECTS)

1. Principios básicos de la investigación científica
2. Estudios cualitativos
3. Estudios cuantitativos
4. Métodos de análisis de datos e interpretación
5. Preparación de normas para la tesis de disertación

Trabajo Fin de Máster (10 ECTS)





CENTRO
EUROPEO
DE MÁSTERES
Y POSGRADOS

cemp.es