

V MÁSTER EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE

Titulo Oficial de Postgrado (60 créditos)

Cáceres, Octubre 2010-Septiembre 2011



Instituciones Organizadoras y Financiadoras.

UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vicerrectorado
de
Planificación
Académica



Dirección General de Gestión
del Conocimiento y Calidad



PROFESORADO

Profesorado Invitado

- Jacint Arnau -IRTA
- Narcís Grebol -IRTA
- José M^a Monfort -IRTA
- José Antonio García -IRTA
- Alfonso Cardenal -Consej. Sanidad – Junta
- Javier Cascallana -Consej. Sanidad – Junta
- Beatriz Hernanz -Consej. Sanidad – Junta
- Pedro Moriano -Consej. Sanidad – Junta
- José Pozo -Consej. Sanidad – Junta
- Gabriel Sancho -Consej. Sanidad – Junta
- Juan Antonio Ordóñez –UCM
- Isabel Cambero-UCM
- Lorenzo de la Hoz -UCM
- Juan Miguel Rodríguez -UCM
- Gonzalo G^a de Fernando -UCM
- Rafael Jordano -UCO
- Iciar Astiasarán -Univ. de Navarra
- Diana Ansorena -Univ. de Navarra
- David Barreiro -EUROCARNE
- José Antonio Beltrán -Univ. Zaragoza
- Agustín Ariño -Univ. Zaragoza
- Juan Cáceres -ENAC
- Fernando Solano -Consortio de Jabugo
- Rosa Flores -Consortio de Jabugo
- Carmen Pin -Norwich Institute
- Luis Herrero -MARM
- Francisco Jiménez –CSIC
- Begoña Olmedilla-CSIC
- Miguel Morillo -IGP TernereX
- Raúl Muñiz -IGP Corderex
- Andrés Otero -Univ. León
- David Tomás -AINIA
- M^a Dolores Garrido -Univ. de Murcia
- Julio Tapiador -Divisa Ibérica Plus
- Susana Fiszman Dal Santo - IATA

Profesorado de la UEx

- Jesús Ventanas-T Alimentos, F Veterinaria
- Teresa Antequera-T Alimentos, F Veterinaria
- Carmen García-T Alimentos, F Veterinaria
- Jorge Ruiz-T Alimentos, F Veterinaria
- David Morcuende-T Alimentos, F Veterinaria
- Sonia Ventanas-T Alimentos, F Veterinaria
- M^a Trinidad Pérez-T Alimentos, F Veterinaria
- Mario Estévez-T Alimentos, F Veterinaria
- Miguel Ángel Asensio-Nutr y Brom., F Veterinaria
- Juan José Córdoba-Nutr y Brom., F Veterinaria
- M^a Mar Rodríguez-Nutr y Brom., F Veterinaria
- Félix Núñez-Nutr y Brom., F Veterinaria
- M^a Elena Bermúdez-Nutr y Brom., F Veterinaria
- Rocío Casquete-Nutr y Brom., F Veterinaria
- M^a Jesús Andrade-Nutr y Brom., F Veterinaria
- Lourdes Martín -T Alimentos, EIA
- Ana Isabel Andrés -T Alimentos, EIA
- M^a Luisa Timón -T Alimentos, EIA
- Ana I. Carrapiso -T Alimentos, EIA
- Juan F. Tejeda -T Alimentos, EIA
- M^a Jesús Petró -T Alimentos, EIA
- M^a Guía Córdoba -Nutr y Brom., EIA
- Alberto Martín -Nutr y Brom., EIA
- Emilio Aranda -Nutr y Brom., EIA
- M^a José Benito -Nutr y Brom., EIA
- Francisco Pérez -Nutr y Brom., EIA
- Santiago Ruiz-Moyano -Nutr y Brom., EIA
- Alejandro Hernández -Nutr y Brom., EIA
- Joaquín Rey -Sanidad Animal, F Veterinaria
- Marcos Pérez -Toxicología, F Veterinaria
- Francisco Soler -Toxicología, F Veterinaria
- Enrique Pérez -Parasitología, F Veterinaria
- Eva Frontera -Parasitología, F Veterinaria
- Francisco J. Serrano -Parasitología, F Veterinaria
- Pedro Rodríguez -Producción Animal, F Veterinaria
- Julio Tovar -Producción Animal, F Veterinaria
- Alejandro Salas -Física, F Veterinaria

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS.

La Facultad de Veterinaria de la UEx cuenta actualmente con aulas, salas de seminario, bibliotecas, laboratorios y plantas piloto equipadas para impartir la docencia con el nivel exigible en un postgrado especializado en Ciencia y Tecnología de la Carne; así como una importante dotación de infraestructura específica, obtenida en convocatorias competitivas. Para facilitar el trabajo personal de los alumnos tendrán a su disposición todas las mañanas, de lunes a viernes, entre las 9 y las 15 horas, en la biblioteca de Higiene y Tecnología de los Alimentos, la bibliografía específica; tanto en soporte papel (libros, revistas, publicaciones, tesis, etc.) como mediante el acceso vía Internet a las fuentes recomendadas por el Profesor mediante una red Wifi de libre acceso para los alumnos de la UEx.

Además, se unen a este equipamiento las instalaciones del Servicio de innovación en Productos de Origen Animal (SiPA). Este servicio de reciente inauguración, consta de varios laboratorios enfocados a la innovación y el análisis de productos de origen animal, principalmente carne y productos cárnicos, desde el punto de vista tecnológico como de seguridad alimentaria.



PROGRAMA DE FORMACIÓN

El Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne consta de 60 créditos ECTS en los que se incluyen aspectos relacionados con la obtención y transformación de la carne, composición, valor nutritivo, evaluación sensorial, análisis físico-químico y microbiológico y la legislación de carne y productos cárnicos. Asimismo, aborda la evaluación y gestión de riesgos y aseguramiento de la calidad. También incluye la realización de prácticas externas y la elaboración de una memoria fin de Máster.

Primer Cuatrimestre (Octubre a Enero)

Materia 1: Obtención y Transformación de la Carne (6 créditos).

Materia 2: Transformaciones de origen microbiano (6 créditos).

Materia 3: Análisis físico-químico (6 créditos).

Materia 4: Análisis microbiológico y evaluación toxicológica (6 créditos).

Materia 5: Prácticas externas en laboratorios o empresas cárnicas (6 créditos).

Segundo cuatrimestre (Febrero a Junio)

Materia 6: Evaluación sensorial (6 créditos).

Materia 7: Evaluación y gestión de riesgos (6 créditos).

Materia 8: Productos de calidad diferenciada (6 créditos).

Materia 9: Legislación y gestión de calidad (6 créditos).

Materia 10: Memoria Fin de Máster (6 créditos).

Las sesiones del Máster tendrán lugar en horario de tarde (16'30-20'30 h), de lunes a jueves. Constarán de una presentación del tema por el Profesor, seguida de las prácticas, demostraciones y elaboraciones en plantas piloto. También se realizarán Visitas programadas a Empresas Cárnicas, que se completarán con un Viaje de Prácticas a las principales industrias cárnicas a nivel nacional junto con los Profesores durante el segundo cuatrimestre del curso.

Las estancias en Laboratorios y Empresas podrán realizarse a lo largo del curso y/o durante los períodos no lectivos (Enero-Febrero o Julio-Agosto). Para la realización de dichas estancias se han establecido los convenios de colaboración educativa, además de con la Junta de Extremadura y Centros de Investigación, con las siguientes empresas: Mataderos Industriales Soler, S.A. (Cártama ,Málaga); MAFRESA (Fregenal de la Sierra ,Badajoz); Dehesa Serrana S.A. (Herreruela ,Cáceres); Iberselec (Montánchez ,Cáceres); Señorío de Montanera S.L. (Badajoz); Campofrío Alimentación S.A. (Torrijos, Toledo); Montesano S.A. (Jerez de los Caballeros ,Badajoz); Resti Sánchez,

S.A (Mérida ,Badajoz); Jamones Ibéricos Rosco (Montánchez, Cáceres); Sociedad Industrial Cárnica Ibérica S.A. (Borba-Campomaior, Portugal). Además, la UEx tiene formalizado más de 200 convenios con otras entidades y empresas, algunas de las cuales pertenecen al sector cárnico, (COVAP-Córdoba, HERLUSA-Arroyo de la Luz, Cáceres,...). Al final de la estancia se requerirá la presentación de un informe y la exposición oral del trabajo realizado en la Memoria de Fin de Máster.

ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA

Los aspirantes deberán acreditar un título de Licenciado o Grado relacionado con materias básicas y específicas del campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Al ser un curso de alta especialización y con contenidos de marcado carácter práctico y experimental, está diseñado para atender a 15 participantes por edición, lo que será respetado rigurosamente para la selección de los candidatos. Para la selección se valorarán, prioritariamente, el expediente académico y la experiencia científica o profesional sobre carne y productos cárnicos.

Documentación a presentar:

- *Impreso de preinscripción
- *Fotocopia del DNI o Pasaporte
- *Certificación Académica Personal o documento acreditativo expedido por la Universidad donde consten las asignaturas cursadas, créditos superados y nota media obtenida
- *Fotocopia del título por el que solicitan el acceso
- *En el caso de titulados en universidades extranjeras, deberán presentar fotocopia del Suplemento Europeo al Título o la fotocopia del título junto con un certificado de la Universidad o Institución de origen donde conste que el título da acceso a enseñanzas de máster/posgrado en el país expedidor, así como certificado de la nota media obtenida en la titulación de acceso. Los documentos académicos deberán presentarse traducidos al castellano y legalizados si no proceden de un país del Espacio Europeo de Educación Superior
- *Breve currículum en el modelo oficial (ver web), al que se acompañará la justificación de los méritos alegados, en aquellos másteres que así se especifique.

Lugar de presentación

Sección de Becas, Tercer Ciclo y Títulos Propios.
Rectorado de Cáceres. Palacio de la Generala
Plaza de Caldereros, 1
10003Cáceres.

Plazos

Preinscripción del 28 de Junio al 21 de Julio de 2010(publicación de admitidos a 28 julio 2010).
En caso de existir plazas disponibles, se abrirá un nuevo plazo del 1 al 30 de septiembre.

Matrícula oficial

Una vez admitidos, los candidatos seleccionados formalizarán la matrícula en la Secretaria de la Facultad de Veterinaria, centro al que se adscribe el título Oficial de Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne.

Las Tasas de Matrícula para el curso completo se estiman en 1.500 € (que es posible abonar en dos plazos).

Más información y modelos de documentos en:

http://www.unex.es/unex/unex/gobierno/direccion/viceplan/estructura/masteres_oficiales/

AYUDAS AL ESTUDIO

Diversas Entidades (MEC, Fundación Carolina, Colegios Profesionales, Entidades Bancarias) ofrecen Becas de financiación de la matrícula y Becas que cubren total o parcialmente los gastos derivados de la realización del Máster.

- Línea ICO – Préstamos
Renta Universidad

Información:
Oficina Universitaria de
Cáceres - Banco Santander
Fac. de Filosofía y Letras
(D. Juan Gabriel Lorenzo)

- Becas Fundación
Carolina:
Viaje, matrícula (Parc.)
y estancia para graduados
Iberamericanos.

- Becas Erasmus:
obtención de doble
titulación de Máster en
Ingeniería Alimentaria por
la Escuela Politécnica
Superior de Beja.

- Becas Proyecto
Consolider, para
matrícula.
- Becas Campofrío, para
Estancias
- Becas Colegio Oficial de
Veterinarios (Cáceres y
Badajoz) para matrícula de
colegiados.
- Ayudas para viajes de
prácticas y prácticas
externas de la Junta de
Extremadura.

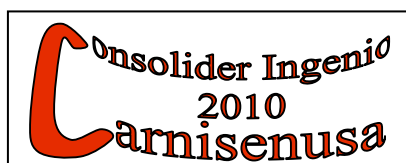
ORGANIZA:



COLABORA:



FINANCIADO POR:



CSD2007 - 00016

Ayudas de Movilidad para
Profesores de la Dirección General
de Universidades
(Secretaría de Estado de
Universidades, Ministerio de Ciencia
e Innovación)

INFORMACIÓN ADICIONAL

Secretaría del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne

Facultad de Veterinaria

Campus Universitario 10003 Cáceres

Teléfono: 927 25 71 01 – Extensión: 51386

Fax: 927 257110

infovet@unex.es (información administrativa)

ventanas@unex.es (información académica)

gestorali@unex.es (información general)

<http://veterinaria.unex.es>

http://www.unex.es/unex/unex/gobierno/direccion/viceplan/estructura/masteres_oficiales/

<http://www.carnisenusa.org/index.php?module=inicio&lang=es>

