

Información útil para o alumno

MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENXEÑERÍA DE PROCESADO DE ALIMENTOS

(MEPA)

1.- Descrición e xustificación

O Máster Universitario en Enxeñería de Procesado de Alimentos (MEPA) ten unha duración dun curso e medio, 90 créditos. Trátase dun título oficial con pleno recoñecemento académico no Espazo Europeo de Educación Superior, cuxos datos mais salientables recóllense na Táboa 1.

Táboa 1.- Datos do MEPA

Denominación	Máster Universitario en Enxeñería de Procesado de Alimentos pola Universidade de Santiago de Compostela	Ciclo	2º
Centro/s de impartición	Facultade de Ciencias		
Universidade responsable	Universidade de Santiago de Compostela		
Rama de coñecemento	Enxeñería e Arquitectura		
Códigos ISCED	ISCED: 072 Industria y producción ISCED : 0721 Procesado de alimentos		
Habilita para profesión regulada	No		
Orientación do título de Máster	Profesional/Investigador		
Modalidade de ensino	Presencial		
Número de prazas ofertadas	25		
Linguas empregadas no proceso formativo	Castelán e Galego		
Número de ECTS do título	90		

A nova oferta de máster, enmarcado dentro das liñas do ***Plano de Orientación de Especialización Docente*** (PDOED) do Campus TERRA, preténdese acadar, entre outros, os seguintes obxectivos:

- En primeiro lugar, constituír unha oferta de continuación de estudos que resulte atractiva para aqueles titulados que teñan interese en obter unha formación de carácter especializado en todos os aspectos relacionados coa enxeñería de procesado de alimentos (*Food Processing Engineering*), desde a súa condición inicial como materia prima susceptible de transformar e/ou acondicionar, ata o seu destino final como produto de consumo.
- Posibilitar a retención de talento de maneira que o capital humano captado puidera incorporarse aos grupos de investigación do Campus TERRA, xa que os egresados do MEPA terán a opción de iniciarse en tarefas de investigación para completar a súa formación académica e investigadora.

2.- Acceso

Para acceder as ensinanzas oficiais de Máster en Enxeñaría de Procesado de Alimentos, sempre tendo en conta o establecido no Real Decreto 1393/2007 e no Real Decreto 861/2010 polo que se modifica o anterior, serán admitidos os titulados en graos, licenciaturas ou Enxeñerías cuxa formación académica se corresponda coas seguintes titulacións: Enxeñaría de Procesos Químicos Industriais, Enxeñaría Química, Enxeñaría Agrícola, Enxeñaría Agrícola e Agroalimentaria, Enxeñaría Agrícola e do Medio Rural, Enxeñaría Forestal e do Medio Natural, Enxeñaría Civil, Enxeñaría Mecánica, Enxeñaría Eléctrica, Enxeñaría Electrónica, Enxeñaría en Deseño Industrial, Enxeñaría en Tecnoloxías Industriais, Enxeñaría Téxtil, Ciencia y Tecnoloxía dos Alimentos, Física, Farmacia, Veterinaria, Bioquímica, Química, Bioloxía y Biotecnoloxía.

3.- Aspectos académico-organizativos xerais. Plano de estudos.

O plano de estudos do MEPA pola Universidade de Santiago de Compostela inclúe un total de 90 créditos ECTS (1 crédito ECTS = 25 horas), divididos en 3 semestres, que abranguen toda a formación teórica e práctica, e as competencias que o estudante debe adquirir. Na Táboa 2, se recolle, a distribución a materias obrigatorias e optativas, Prácticas Externas e Traballo Fin de Máster.

Táboa 2.- Tipo de materias, distribución en créditos ECTS

Tipo de materia	Créditos que debe cursar o alumno/a	Créditos ofertados	Curso	Semestre
Obrigatorias	30	30	1	1
Optativas	30	42	1	2
Prácticas externas	18	18	2	3
Traballo fin de Máster	12	12	2	3
Total	90	102		

Os 90 créditos ECTS que constitúen el título de Máster organízanse en dous cursos, o primeiro de 60 ECTS e o segundo de 30 ECTS. As materias teñen unha carga lectiva de 3 e 6 créditos, en función da extensión e dificultade dos seus contidos y distribúense como segue:

- No 1º semestre do 1º curso impártense as materias obrigatorias (en concreto 5 materias de 6 créditos cada unha delas).
- No 2º semestre do 1º curso impártense as materias optativas (ofértanse 13 materias, das cales o alumno deberá cursar o equivalente a 30 créditos)

- No 1º semestre do 2º curso se desenvolverán as materias obrigatorias Prácticas Externas e Traballo Fin de Máster.

O detalle das materias recollese na Táboa 3.

Táboa 3.- Distribución, tipo e número de créditos das diferentes materias

Primeiro curso			
Materia	Créditos ECTS	Carácter	Semestre
Estratexia Comercial da Empresa Alimentaria	6	Obrigatoria	1S
Xestión de Procesos na Industria Alimentaria	6	Obrigatoria	1S
Xestión da Calidade Alimentaria	6	Obrigatoria	1S
Procesos e Equipos da Industria Agroalimentaria	6	Obrigatoria	1S
Automatización de Instalacións Eléctricas	6	Obrigatoria	1S
Propiedades Físicoquímicas de Alimentos	6	Optativa	2S
Xestión Enerxética dos Procesos Alimentarios	3	Optativa	2S
Nanotecnoloxía Alimentaria	3	Optativa	2S
Procesos de Deshidratación de Alimentos	3	Optativa	2S
Vixilancia e Control no Procesado de Alimentos	3	Optativa	2S
Caracterización de Alimentos	3	Optativa	2S
Técnicas avanzadas no Análise de Alimentos	3	Optativa	2S
Irradiación con Microondas na Industria Alimentaria	3	Optativa	2S
Envases Alimentarios	3	Optativa	2S
Tecnoloxías Innovadoras no Procesado e Mellora Nutricional dos Alimentos	3	Optativa	2S
Xestión de Proxectos	3	Optativa	2S
Aditivos Alimentarios e Auxiliares de Fabricación na Industrias Alimentarias	3	Optativa	2S
Procesos de Separación Mediante Tecnoloxía de Membranas	3	Optativa	2S
Segundo curso			
Materia	Créditos ECTS	Carácter	Semestre
Prácticas Externas	18	Obrigatoria	3S
Trabaja Fin de Máster	12	Obrigatoria	3S

O Máster ofértase en modalidade presencial, e as clases, son impartidas en castelán ou galego, no horario que pode consultarse no enlace seguinte:

<http://www.usc.es/gl/centros/ciencias/horariosmasteres.html>.

4.- Custe

O importe da matrícula por crédito cursado en estudos de máster é fixado pola comunidade autónoma, e é de aproximadamente 30 euros, polo que o custe total do MEPA completo será de, aproximadamente 2.700 euros (90 créd. x 30 euros/créd.).