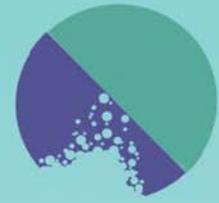




CENTRO INTERNACIONAL
DE POSTGRADO
CAMPUS DE EXCELENCIA
INTERNACIONAL



UNIVERSIDAD DE OVIEDO
POLO ALIMENTARIO

Universidad de Oviedo

Máster en:

Gestión y Desarrollo de la Industria Alimentaria (MGYDIA) (2021-2022) (Promoción N° 16)

PRÁCTICAS INDUSTRIALES REMUNERADAS
(mínimo 6 meses), (plazas limitadas).

OBJETIVOS

- Formación de técnicos de Post-Grado para la Industria Alimentaria
- Orientación hacia el trabajo en la Industria
- Proporcionar conocimientos sobre materias primas, tecnologías, procesos y productos de la Industria Alimentaria
- Incluir aspectos sociales, de normativa, de logística y económicos de esta industria

DURACIÓN, MATRÍCULA Y LUGAR

Un curso académico (60 Créditos ECTS)

CLASES: 4 de octubre de 2021 a 31 de marzo de 2022, a partir de las 16:00 h.

LUGAR: Edificio Severo Ochoa, Campus de El Cristo
Prácticas remuneradas en empresa preferentemente entre el 1 de Abril - 30 de Septiembre de 2022 (mínimo)

	INICIAL
PREINSCRIPCIÓN	1 de junio al 16 de agosto 2021
MATRÍCULA	14-22 de septiembre de 2021 (Si quedan plazas, hasta el inicio del Curso)

Preinscripción y matrícula por Internet:

<https://directo.uniovi.es/alumnos>

Coste de la matrícula: 5075 €

PRÁCTICAS REMUNERADAS EN EMPRESA

Entre 6 y 12 meses: Jornada laboral fijada por la Empresa.
Gestionado por la Fundación Universidad de Oviedo (FUO)

Empresas en las que **TODOS LOS ALUMNOS** del Máster realizarán al menos 6 meses de prácticas remuneradas (630 € brutos/mes)

PRÁCTICAS EXTERNAS

- Asociación de Industrias Cárnicas del Principado de Asturias
- Laboratorio Interprofesional Lechero de Asturias (LILA)
- Planta piloto de productos lácteos de la Universidad de Oviedo
- Laboratorio de Tecnología Alimentaria de la Universidad de Oviedo

CONTENIDO (Asignaturas)

- Calidad, seguridad alimentaria. Normalización
- Problemática legal alimentaria
- Aguas y bebidas fermentadas
- Productos derivados de los cereales
- Gastronomía y restauración
- Gestión de materiales y logística
- Industria láctea
- Diseño de nuevos productos
- Productos y procesos cárnicos, del pescado y del huevo
- La gestión de empresas alimentarias
- Aceites, grasas vegetales y otros productos de origen vegetal
- Prácticas de laboratorio y planta piloto
- Prácticas en empresa
- Trabajo Fin de Máster
- Conocimiento de la industria alimentaria

PROFESORADO

- Mayoritariamente de procedencia industrial (75%)

BECAS

- Caja Rural de Asturias (2 becas, mejores estudiantes)
- Alumnos sudamericanos: AECI, AUIP

MÁS INFORMACIÓN

colladosergio@uniovi.es; mbta@uniovi.es

Telfs.: 637 908 855 / 985 103 443

Web: www.uniovi.es/MGYDIA

infopostgrado@uniovi.es

