



Universidad de Oviedo



CENTRO INTERNACIONAL DE POSTGRADO
CAMPUS DE EXCELENCIA INTERNACIONAL



UNIVERSIDAD DE OVIEDO
POLO ALIMENTARIO

Máster en:

Gestión y Desarrollo de la Industria Alimentaria (MGYDIA) (2022-2023) (Promoción N° 17)

Incluye Certificación de Auditor Interno de Seguridad Alimentaria (SGS)
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
- Aportar formación en aspectos sociales, de normativa, logística, económicos y otros de gran interés actual para esta industria como son la digitalización y la producción sostenible

DURACIÓN, MATRÍCULA Y LUGAR

Un curso académico (60 Créditos ECTS)
CLASES: 3 de octubre de 2022 a 31 de marzo de 2023, 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 2023 (mínimo)

	INICIAL
PREINSCRIPCIÓN	1 de junio al 16 de agosto 2022
MATRÍCULA	14-22 de septiembre de 2022 (Si quedan plazas, hasta el inicio del Curso)

Preinscripción y matrícula por Internet: <https://directo.uniovi.es/alumnos>
Coste de la matrícula: 5075 €

PRÁCTICAS EXTERNAS

- Asociación de Industrias Cárnicas del Principado de Asturias
- Planta piloto de productos lácteos de la Universidad de Oviedo

PROFESORADO

- Mayoritariamente de procedencia industrial (75%)

BECAS

- Caja Rural de Asturias (2 becas, mejores estudiantes)
- Alumnos sudamericanos: AECEI, AUJP

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)

CONTENIDO (ASIGNATURAS)

MÓDULO	ASIGNATURA
I Procesado de alimentos	
1.1 Alimentos de origen animal	Industrias Lácteas Industria de la carne pescado y huevos
1.2 Alimentos de origen vegetal	Aceites, grasas vegetales y otros productos Productos derivados de los cereales
1.3 Bebidas	Aguas y bebidas fermentadas
1.4 Consumo	Tendencias de consumo Gastronomía y restauración
II Gestión y desarrollo empresarial	Problemática legal alimentaria Gestión de materiales y logística Innovación en productos y procesos Gestión económica de empresas alimentarias Calidad y Seguridad Alimentaria. Normalización Dirección de Marketing
III Nuevas aptitudes	Empleabilidad y entrada al mercado laboral Empresa alimentaria 4.0. Digitalización Economía circular y producción sostenible
IV Contenidos Prácticos	Prácticas de laboratorio Prácticas de empresa Conocimiento de la industria alimentaria
V Trabajo Fin de Máster	Trabajo Fin de Máster

MÁS INFORMACIÓN

colladosergio@uniovi.es; mbta@uniovi.es
Telfs.: 637 908 855 / 985 103 443
Web: www.uniovi.es/MGYDIA
infopostgrado@uniovi.es

