

MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

MÁSTER OFICIAL UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

18ª EDICIÓN

CRÉDITOS: 60 ECTS (10 materias de 6 ECTS cada una)

PRECIO: 41,13 euros/crédito (actualizado junio 2024)

DURACIÓN: 1 curso académico (dos semestres) de septiembre a mayo (enero, junio y julio periodo de exámenes)

MODALIDAD: Presencial

PLAZAS: 15

PERFIL DE INGRESO: Veterinaria, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Medicina, Fisioterapia, Enfermería, Farmacia, Bioquímica, Biotecnología, Ingeniería Agraria, Biología, Ciencias Químicas, Ciencias Ambientales, Ingeniería Química o Nutrición y Dietética.

LUGAR: Facultad de Veterinaria e Instituto de investigación en Carne y Productos Cárnicos (IPROCAR) (Cáceres, Universidad de Extremadura)

HORARIO: LUNES A JUEVES, de 16:30 a 20:30 horas

OTROS DATOS DE INTERÉS: posibilidad de realizar la modalidad de Máster inverso (cursar primero las asignaturas del segundo semestre y al curso siguiente las del primer semestre).



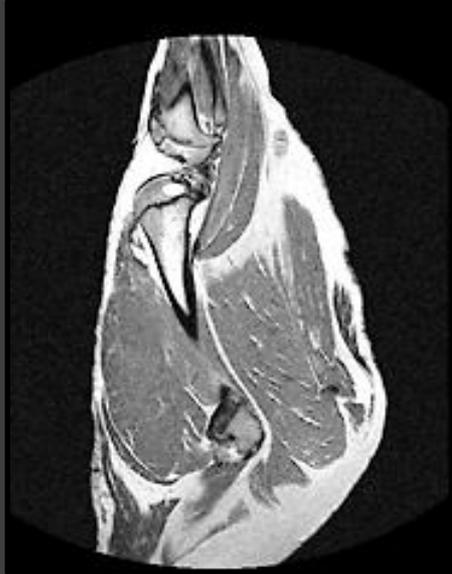
Avda. de las Ciencias, S/N
Campus Universitario, 10003 Cáceres
<https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/veterinaria/titulaciones/info/presentacion?id=1007>

PROGRAMA DE FORMACIÓN

El Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne consta de 60 créditos ECTS (un curso académico) en los que se incluyen aspectos relacionados con la obtención y transformación de la carne, su composición y valor nutritivo, la evaluación sensorial, el análisis físico-químico y microbiológico, la legislación de carne y productos cárnicos, la evaluación y gestión de riesgos y el aseguramiento de la calidad. También es preceptivo tanto la realización de Prácticas Externas en empresas cárnicas como la realización de un Trabajo de Investigación Fin de Máster.

El programa se organiza en dos semestres (clases de Lunes a Jueves en horario de tarde: 16.30 a 20:30 horas):

1^{er} semestre (Septiembre- Enero)	Transformaciones de Origen Microbiano Toxicológica	Análisis Microbiológico y Evaluación Toxicológica	Obtención y Transformación de la Carne	Análisis Físico- Químico
Prácticas Externas en empresas cárnicas				
2^o semestre (Febrero-Julio)	Legislación y Gestión de Calidad	Evaluación y Gestión de Riesgos	Productos Curados y de Calidad Diferenciada	Evaluación Sensorial
Trabajo de Investigación (Fin de Máster)				



¿Qué ofrece el Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne?

- Único Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne oficial universitario acreditado por la ANECA (última renovación: junio 2019).
- Salidas profesionales en el sector más importante de la industria alimentaria.
- Especialidad en Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Impartido por profesores de las áreas de Nutrición y Bromatología y de Tecnología de los Alimentos de la UEX y profesores invitados de reconocido prestigio nacional e internacional. Profesorado integrado en el Instituto Universitario de Investigación de Carne y Productos Cárnicos (IProCar) y en la Red Nacional Consolider de Innovación de Productos Cárnicos Seguros y Saludables.
- Prácticas externas en empresas innovadoras del sector cárnico.
- Trabajos de investigación en grupos de excelencia.
- Acceso al Doctorado y a la carrera investigadora.

PREINSCRIPCIÓN Y MATRÍCULA OFICIAL CURSO 24-25

SOLICITUD TELEMÁTICA

PLAZOS fase ordinaria: https://www.unex.es/organizacion/serviciosuniversitarios/servicios/servicio_becas/funciones/Masteres

Fase ordinaria Junio

- Preinscripción: del 31 de mayo al 21 de junio 2024
- Publicación resultados provisionales: 2 de julio de 2024
- Matrícula on-line: 12 de Julio al 18 de julio de 2024

Fase ordinaria Julio

- Preinscripción: del 9 al 18 de julio 2024
- Publicación resultados provisionales: 29 de julio de 2024
- Matrícula on-line: 26 al 30 de agosto de 2024

Fase extraordinaria: Septiembre

MAS INFORMACION:

Facultad de Veterinaria. dircentvete@unex.es. Teléfono: 927 25 71 06; Fax: 927 257110

Dra. Sonia Ventanas Canillas (Coordinadora de la Comisión del Calidad del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne)

Contacto: sanvenca@unex.es. Tel: 927257100 (ext: 51390).

https://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/servicios/servicio_becas/funciones/Masteres/proceso-preinscripcion-y-matricula-2024-25/proceso-de-preinscripcion-2024-25/procesos-de-la-preinscripción.

https://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/servicios/servicio_becas/funciones/Masteres/masteres-presenciales