

Documentación Programa Máster en Tecnología y Sostenibilidad en la Industria Agroalimentaria

Convocatoria: C.2019

Área: B.- ENERGÍA, MEDIO AMBIENTE, SOSTENIBILIDAD E INFRAESTRUCTURAS

Entidad Académica: Universidad Pública de Navarra

Presentación

La industria alimentaria, un sector de importancia estratégica en la economía internacional, se enfrenta a retos cada vez más complejos como el de conciliar la seguridad alimentaria, el uso sostenible de los recursos naturales y la satisfacción de las necesidades cambiantes y diversas de los consumidores. La competitividad de las empresas y su capacidad para mantener y generar puestos de trabajo depende de su habilidad para innovar en productos, servicios, negocios, modelos y procesos sociales. Por otro lado, la innovación basada en el conocimiento es clave para promover el cambio hacia pautas de producción y consumo de alimentos más sostenibles.

El presente título de Máster tiene como objetivo dar a los estudiantes una formación avanzada mediante la que adquieran competencias generales y específicas que les permitan iniciar y desarrollar con éxito actividades, profesionales e investigadoras, en el ámbito de las diversas entidades vinculadas al sector alimentario; todo ello desde el punto de vista de la participación de la Industria Alimentaria en la sostenibilidad.

Las salidas profesionales de los futuros egresados son:

- Industria alimentaria: I+D+i, departamento de calidad, especialmente en aquellas que apuesten por la innovación en productos y procesos alimentarios.
- Centros Tecnológicos y Universidades: proyectos de investigación y de transferencia de resultados, asesoramiento técnico a empresas.
- Otras salidas: Administración Pública, Agencias, Consultorías, etc.

Ficha Técnica

Duración de programa:	De septiembre de 2019 a final de julio de 2020 . La Segunda convocatoria del TFM se hará en septiembre desde el país de origen por medio telemático (vídeo conferencia)
Tipo de título:	Oficial
Número de horas:	72 ECTS
Lugar:	Pamplona.
Sede de los cursos:	Universidad Pública de Navarra
Horario:	Horario de tarde con algunas sesiones específicas, que pueden desarrollarse durante las mañanas.
Número de becas:	2

Plazo de presentación de solicitudes:	Hasta el 07 de marzo 2019, a las 09:00 a.m. (hora española)
Plazo de comunicación de admisiones:	31 de julio de 2019

Otros datos

Podrán acceder al Máster los estudiantes en posesión de un título universitario afín al ámbito alimentario y que faculte para el acceso a estudios de Máster. Para aquellas titulaciones universitarias que no se contemplen en el caso anterior, se valorará la adecuación del perfil teniendo en cuenta la formación previa en dicho ámbito y/o su experiencia profesional en centros de investigación o en industrias agroalimentarias.

La Comisión Académica del Máster determinará la admisión de los alumnos teniendo en cuenta la afinidad de la titulación en relación con la industria alimentaria, valorándose el expediente académico, así como el curriculum vitae en el que se ponderarán:

- Experiencia profesional afín al contenido del Máster, valorándose contratos y becas obtenidas.
- Cursos recibidos e impartidos en el ámbito alimentario.
- Otros méritos: conocimiento de idiomas; publicaciones relacionadas con el ámbito alimentario.

Por otra parte, a cada alumno admitido se le asignará un tutor entre los profesores que impartan docencia, que le asesorará sobre su particular desarrollo curricular.

El número mínimo de créditos ECTS a cursar para obtener el título de máster es de 72.

Programa académico

MÓDULO 1. Sostenibilidad en la industria alimentaria.

Materia 1.1. Sostenibilidad en la industria alimentaria.

Sostenibilidad en la cadena alimentaria, en sus dimensiones ambiental, económica y social. Ecodiseño y ciclo de vida.

MÓDULO 2. Herramientas de I+D+i y Técnicas avanzadas.

Materia 2.1. Herramientas de I+D+i en la Industria alimentaria.

Diseño, análisis y comunicación de proyectos de I+D+i. Patentes y propiedad intelectual. Diseño de experimentos y técnicas estadísticas y de optimización para su aplicación en la mejora de procesos, productos y comercialización alimentaria.

Materia 2.2. Técnicas avanzadas para la caracterización de alimentos.

Técnicas instrumentales avanzadas para la caracterización de alimentos. Técnicas avanzadas para la caracterización sensorial de alimentos. Aplicaciones para el control de calidad, desarrollo de nuevos productos y mejora de procesos agroalimentarios.

MÓDULO 3. Tecnologías para la I+D+i y la sostenibilidad alimentaria.

Materia 3.1. Tecnologías I+D+I en la industria alimentaria.

Avances en el desarrollo de nuevos materiales y de tecnologías para el diseño de envases alimentarios. Envases

activos e inteligentes. Herramientas avanzadas en seguridad alimentaria y predicción de vida útil de alimentos. Diseño y formulación de nuevos productos. Tendencias en el uso de ingredientes y aditivos. Empleo de biotecnología para la innovación alimentaria.

Materia 3.2. Tecnologías para la sostenibilidad alimentaria.

Valorización de subproductos en la industria alimentaria. Tecnologías para el uso eficiente de recursos (agua, energía, materias primas, etc.). Mejora de procesos.

MÓDULO 4. Dirección estratégica en la industria alimentaria.

Materia 4.1. Dirección estratégica en la industria alimentaria.

Técnicas avanzadas para la mejora de procesos empresariales. Dirección estratégica de empresas alimentarias.

MÓDULO 5. Optatividad

Materia 5.1. Optatividad.

Tecnologías avanzadas para el desarrollo de alimentos enfocados a la mejora de la nutrición y salud, la sostenibilidad, la conveniencia (alimentos de fácil preparación y consumo) y la aceptabilidad por parte del consumidor y la empresa.

Materia 5.2. Prácticas externas.

Los contenidos dependerán de la Entidad/Empresa en la que se lleven a cabo las prácticas, pero en cualquier caso, serán los necesarios para contribuir a la adquisición de las competencias del título.

MÓDULO 6. Trabajo Fin de Máster

Desarrollo de un proyecto relacionado con la tecnología y sostenibilidad alimentaria.

Para mayor conocimiento sobre el master:

<http://www.unavarra.es/estudios/posgrado/oferta-de-posgrado-oficial/titulos-oficiales-de-master/escuela-tecnica-superior-de-ingenieros-agronomos/tecnologia-y-sostenibilidad-de-la-industria-alimentaria>

Nota de interés: Por favor, tenga en cuenta que al no existir un espacio común de educación superior entre España y América Latina, la Fundación Carolina no puede garantizar en modo alguno la posible convalidación u homologación posterior de los títulos académicos obtenidos.

Requisitos

- El candidato en el momento de realizar la solicitud ha de estar en posesión del título de Licenciado, Arquitecto o Ingeniero
- Ser nacional de algún país de América Latina miembro de la Comunidad Iberoamericana de Naciones o de Portugal
- No tener la residencia en España.
- Disponer de una dirección de correo electrónico.

Dotación económica

Para este programa se **convocan 2 becas.**

Estas becas de la Fundación Carolina y la Universidad Pública de Navarra comprenden:

- 100 % del importe de la matrícula abierta del programa, que para este curso asciende a la cantidad de 1.700 euros. Esta cantidad podrá verse modificada por la Institución Académica, según la actualización de los precios

para el curso académico 2019-2020 (Sujeto al Decreto Anual de Tasas)

- 750 euros (a deducir los impuestos correspondientes) en concepto de ayuda para alojamiento y manutención durante el período que dure la beca en su estancia en España
- Billete de ida y vuelta en clase turista a España, desde la capital del país de residencia del becario en América Latina.
- Seguro médico no farmacéutico.

Aviso importante: Desde Fundación Carolina consideramos necesario poner en su conocimiento que, en previsión de la posible publicación de alguna medida procedente de cualquiera de las administraciones públicas que incremente el coste de la matrícula publicado, nuestra institución no podrá hacerse cargo de la misma, trasladando en su caso, este coste al beneficiario de las becas.

Asimismo le comunicamos que los gastos que en su caso puedan derivarse del pago de tasas administrativas y de la expedición del título, correrán íntegramente por cuenta del becario.

En el apartado “Preguntas Frecuentes” encontrará respuesta a muchas de las dudas que puedan surgirle en relación con las condiciones de la beca.

Proceso de selección

El candidato podrá presentar hasta un máximo de cinco solicitudes para la oferta de becas de postgrado. Asimismo, dichas solicitudes deberán ir priorizadas en la aplicación.

1. La solicitud on line que encontrará en esta página web deberá estar debidamente cumplimentada. Se eliminarán aquellas solicitudes que estén incompletas, no priorizadas y las que no cumplan los requisitos fijados para los candidatos que optan a este programa. En caso de enviar varias solicitudes on-line para un mismo programa, sólo se considerará como válida la última recibida.

2. La Institución Académica responsable del programa realizará una preselección de candidatos, confeccionando una lista que trasladará a la Fundación Carolina.

3. Una vez recibida la lista de preseleccionados por parte de la Institución Académica, un Comité de Selección evaluará las candidaturas presentadas confeccionando una lista priorizada. Este Comité estará formado por, al menos:

- Uno o dos representantes de la Institución Académica responsable del programa.
- Uno o dos representantes de la Fundación Carolina; uno de los cuales hará las funciones de Secretario del Comité.
- Un experto independiente en el área objeto del programa, que será nombrado por la Fundación Carolina.

4. Los candidatos propuestos por el Comité podrán ser convocados a una entrevista por videoconferencia o por cualquier otro medio que la Fundación Carolina designe al efecto, en una fecha y hora previamente comunicada al candidato y, con el objeto de evaluar su adecuación al programa. Los candidatos brasileños preseleccionados deberán tener en cuenta que esta entrevista se llevará a cabo, en todo caso, en castellano.

5. En dicha entrevista el candidato deberá aportar la documentación que previamente se le haya solicitado, así como acreditar los méritos académicos incluidos en la solicitud on-line. El candidato que no aporte lo solicitado o que no pueda acreditar dichos méritos, incluida la veracidad de la nota media (promedio) de los estudios universitarios indicada en la aplicación, quedará automáticamente descartado del proceso.

6. Una vez emitido el informe de la entrevista y, previa consulta con la Institución Académica, se formulará una propuesta definitiva. La decisión adoptada será inapelable.

7. La Fundación Carolina comunicará al candidato la concesión o denegación de la beca, indicándole, en el primero de los supuestos, el plazo máximo para confirmar la aceptación de la misma y la forma de realizarlo. Los plazos de comunicación son los establecidos al efecto en el apartado “Ficha Técnica” de cada uno de los programas.

8. En el caso de resultar beneficiario de una beca, le será solicitada la documentación que a continuación se detalla y que deberá ser remitida a Fundación Carolina, en conformidad con los plazos establecidos en la comunicación de concesión de beca:

- Carta de aceptación del becario. Esta carta solo será aceptada como válida si la misma está firmada por el becario en todas sus páginas. En caso contrario, no tendrá ninguna validez y deberá ser enviada de nuevo.
- Copia legalizada del título de Licenciado, Ingeniero o similar. Esta fotocopia puede compulsarla o autenticarla ante un notario público o en su propia universidad.
- Certificado original o copia legalizada o autenticada del expediente académico donde se detallen las notas o calificaciones obtenidas durante la realización de sus estudios de licenciatura. Este documento debe solicitarlo en su universidad.
- Fotocopia de los documentos que acrediten los principales méritos académicos o profesionales afirmados por el candidato en su solicitud on-line.
- Fotocopia del pasaporte en vigor.
- Certificado acreditativo de domicilio o residencia. Este documento deberá solicitarlo ante cualquier entidad o institución que acredite la veracidad del dato en cuestión; normalmente ante la policía.

NOTA: En ningún caso se devolverá al candidato la documentación aportada.

Una vez recibida la aceptación formal de la beca en las condiciones establecidas por la Fundación Carolina y la documentación solicitada, la beca le será adjudicada, dando comienzo los procedimientos necesarios para la incorporación del becario al programa. Los candidatos cuya documentación no se reciba dentro de las fechas límite indicadas en la comunicación de concesión de beca, perderán la misma.

INFORMACIÓN PARA LOS CANDIDATOS

- El número de pasaporte incluido en su solicitud on-line deberá ser éste y no otro. Asimismo, deberá estar actualizado en todo momento.

- Es importante que el candidato retenga correctamente su nombre de usuario y contraseña, a fin de poder acceder en todo momento a su solicitud on-line.

- Todas las comunicaciones de la Fundación Carolina se realizarán a través de correo electrónico y a la dirección electrónica que figure en la solicitud on-line. En este sentido, le recomendamos que revise periódicamente la sección "Mis Comunicados" de su página personal en nuestra web, el correo consignado en su solicitud on line, sin olvidar la bandeja de entrada de correo no deseado.

- A fin de garantizar la correcta recepción de las comunicaciones de la Fundación Carolina, será responsabilidad del candidato la actualización en su ficha on-line de sus datos personales, incluida su dirección de correo electrónico. Esta información es la única que el candidato puede modificar en su ficha on-line, una vez finalizado el plazo de admisión de solicitudes.

- El candidato podrá consultar en todo momento el estado de su/s candidatura/s en la última página de su solicitud on-line, que se irá actualizando conforme se desarrolle el proceso de selección.

- Para cualquier consulta relacionada con su/s candidatura/s, el candidato deberá dirigirse al buzón específico del programa para el que ha solicitado una beca, y que ha sido habilitado al efecto. La dirección de correo electrónico para este programa es: INDUSTRIAGROALIMENTARIA_2019@fundacioncarolina.es

Asimismo, encontrará la respuesta a muchas de las preguntas que puedan surgirle en el apartado "Preguntas Frecuentes".

- La información contenida en la página web de la Fundación Carolina acerca del programa (fechas de inicio y fin, horario, sede del curso, etc.) tiene sólo carácter orientativo, y podrá ser modificada en alguno de sus extremos. La Fundación Carolina notificará dichos cambios, en caso de producirse, en el tiempo y forma oportunos, sin que ello pueda dar derecho a reclamación alguna.

- En el caso de que la Institución Académica que imparte el programa decida, unilateralmente, no impartirlo por falta de alumnos suficientes, la Fundación Carolina no será responsable ni adquiere obligación alguna de ofertar un programa alternativo.

Condiciones de la beca

- El régimen de la beca es de **dedicación exclusiva**, por lo que es **incompatible** con cualquier otro tipo de beca o remuneración económica procedente de cualquier institución o empresa española, excepto en los casos de las prácticas obligatorias contempladas en los programas académicos que podrán ser remuneradas con conocimiento expreso y autorización de la Fundación Carolina.
- La Fundación Carolina confirmará regularmente, en colaboración con las Instituciones Académicas, la adecuada participación y progreso de los becarios, a fin de asegurar el nivel de éxito esperado.
- Los candidatos se comprometen de forma irrenunciable a que si finalmente resultaran adjudicatarios de una de las becas de Fundación Carolina, volverán a su país o a cualquier otro de la Comunidad Iberoamericana de Naciones excepto España.
- El incumplimiento de estos requisitos y de aquellos otros que se establecen en la carta de compromiso que el becario deberá firmar para la aceptación de la beca, así como la comprobación de la inexactitud de los datos aportados por el mismo en el proceso de selección, darán lugar a la interrupción y retirada inmediata de la beca, así como a la reclamación de todos los fondos percibidos por el becario.