

Documentación Programa Máster Universitario en Tecnología y Sostenibilidad en la Industria Alimentaria

Convocatoria: C.2022

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 al alumnado 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/as 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 2022 a final de julio de 2023. 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:	60 ECTS y TFM 12 ECTS
Lugar:	Pamplona.
Sede de los cursos:	Universidad Pública de Navarra
Horario:	De 15:00 a 19:00, con algunas sesiones específicas, que pueden desarrollarse durante las mañanas.
Número de becas:	1
Plazo de presentación de solicitudes:	Hasta el 15 de marzo 2022, a las 09:00 a.m. (hora española)

Plazo de comunicación de admisiones:	31 de julio de 2022
--------------------------------------	---------------------

Otros datos

Podrán acceder al Máster las personas candidatas 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 del alumnado 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/a admitido/a se le asignará un tutor/a entre el profesorado 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
- Diseño de productos y procesos sostenibles

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
- Diseño de experimentos y técnicas estadísticas y de optimización

Materia 2.2. Técnicas avanzadas para la caracterización de alimentos.

- Técnicas avanzadas para la caracterización de alimentos I
- Técnicas avanzadas para la caracterización de alimentos II
- Técnicas sensoriales avanzadas

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

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

- Calidad microbiológica y vida útil de alimentos
- Aplicaciones biotecnológicas para la innovación alimentaria
- Innovación tecnológica para el diseño y formulación de alimentos
- Envases alimentarios sostenibles

Materia 3.2. Tecnologías para la sostenibilidad alimentaria.

- Valorización de subproductos
- Eficiencia de procesos en la industria alimentaria

MÓDULO 4. Dirección estratégica en la industria alimentaria.

Materia 4.1. Dirección estratégica en la industria alimentaria.

- Dirección estratégica en la industria alimentaria

MÓDULO 5. Optatividad

Materia 5.1. Optatividad.

- Avances en nutrición personalizada
- Tecnologías avanzadas para la detección de fraudes alimentarios
- Alimentos de fácil preparación y consumo
- Sexta gama y nuevas tendencias

Materia 5.2. Prácticas externas.

Los contenidos dependerán de la Entidad/Empresa en la que se lleven a cabo las prácticas.

MÓDULO 6. Trabajo Fin de Máster

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

Requisitos

- 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.
- Estar en posesión en el momento de solicitar la beca la persona candidata de un título de Licenciatura, Arquitectura o Ingeniería

Las personas candidatas a estas becas deben acreditar la equivalencia de nota media de estudios universitarios realizados en centros extranjeros según el Ministerio de Universidades.

Este es un trámite que se realiza on-line. Dispone de toda la información en el siguiente enlace:

<https://www.universidades.gob.es/portal/site/universidades/menuitem.21ef60083f296675105f2c10026041a0/?vgnnextoid=aac4dec5fc9b7710VgnVCM1000001d04140aRCRD>

El documento que se genere debe subirlo a la solicitud on-line en el apartado de "Formación Universitaria" a continuación de sus estudios universitarios. Asimismo, debe consignar el dato numérico de dicha nota media equivalente (NME) en apartado destinado a tal fin.

En caso de no aportar este documento, ni consignar la nota media equivalente antes del cierre de la convocatoria, su candidatura no podrá ser tenida en cuenta en el proceso de selección.

Si tiene cualquier duda sobre este proceso puede escribir al correo electrónico que la Fundación Carolina tiene habilitado para este programa y cuya dirección es:

INDUSTRIAGROALIMENTARIA_2022@fundacioncarolina.es

Dotación económica

Para este programa se **convoca 1 beca**.

Esta beca de la Fundación Carolina y la Universidad Pública de Navarra comprende:

- 100 % del importe de la matrícula abierta del programa, que para este curso asciende a la cantidad de 2.127,22 euros. Esta cantidad podrá verse modificada por la Institución Académica, según la actualización de los precios para el curso académico 2022-2023 (Sujeto al Decreto Anual de Tasas)
- 500 euros 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 de la persona becada 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 a la persona beneficiaria de la beca.

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 de la persona becada.

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

Cada solicitante 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 las candidaturas 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 las personas candidatas, confeccionando una lista que trasladará a la Fundación Carolina.
3. Una vez recibida la lista con las candidaturas por parte de la institución académica, un comité de selección evaluará las mismas, confeccionando una lista priorizada. Este comité estará formado por, al menos:
 - Una o dos personas en representación de la institución académica responsable del programa.
 - Una o dos personas en representación de la Fundación Carolina; una de las cuales hará las funciones de secretario/a del comité.
 - Un/a dos especialistas independientes en el área objeto del programa, y que nombrará la Fundación Carolina.
4. Las personas candidatas a beca propuestas por el Comité podrán ser convocadas a una entrevista por videoconferencia o por cualquier otro medio que la Fundación Carolina designe al efecto, en una fecha y hora previamente comunicada, con el objeto de evaluar su adecuación al programa. Las candidaturas de Brasil deberán tener en cuenta que esta entrevista se llevará a cabo en español.
5. En dicha entrevista se deberá aportar la documentación que previamente se haya solicitado, así como acreditar los méritos académicos incluidos en la solicitud on-line. La persona 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 descartada 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 la concesión o denegación de la beca a la persona interesada, indicando, 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 que le resulte adjudicada la beca, le será solicitada la documentación que a continuación se detalla y deberá ser remitida a Fundación Carolina, en conformidad con los plazos establecidos en la comunicación de concesión de beca.
 - Carta de aceptación. Esta carta solo será aceptada como válida si la misma está firmada por la persona becada en todas sus páginas. En caso contrario, no tendrá ninguna validez y deberá ser enviada de nuevo.
 - Copia legalizada del título de licenciatura, ingeniería 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 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.

8. Las personas preseleccionadas en el comité de selección podrán realizar unas pruebas selectivas propias para el acceso al máster.

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 de la persona becada al programa. Las personas cuya documentación no se reciba dentro de las fechas límite indicadas en la comunicación de concesión de beca, perderán la misma.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- 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 recuerde 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 de la persona candidata la actualización en su ficha on-line de sus datos personales, incluida su dirección de correo electrónico. Esta información es la única que se puede modificar en su ficha on-line, una vez ha finalizado el plazo de admisión de solicitudes.

- Se podrá consultar en todo momento el estado de sus candidaturas 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 sus candidaturas, 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_2022@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 alumnado suficiente, 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.
- La Fundación Carolina confirmará regularmente, en colaboración con las instituciones académicas, la adecuada participación y progreso de las personas becadas, a fin de asegurar el nivel de éxito esperado.
- Las personas que finalmente resulten adjudicatarias de las becas se comprometen de forma irrenunciable a que volverán a su país o a cualquier otro de la Comunidad Iberoamericana de Naciones excepto España, una vez haya finalizado la beca.
- El incumplimiento de estos requisitos y de aquellos otros que se establecen en la carta de compromiso que la persona becada deberá firmar para la aceptación de la beca, así como la comprobación de la inexactitud de los datos aportados por la misma 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 su parte.