

Máster Universitario en Fermentaciones
Aplicadas a la Industria
Alimentaria y Biotecnológica

Máster Oficial
Facultad de Veterinaria

FACULTAD DE VETERINARIA

Pensando
EN TU FUTURO



universidad
de león



Si te interesa aprender a...

- ✓ Diseñar, optimizar y escalar procesos de fermentación desde el laboratorio hasta la industria.
- ✓ Trabajar con microorganismos para producir alimentos, ingredientes funcionales y compuestos de alto valor añadido.
- ✓ Desarrollar alimentos fermentados innovadores con impacto en la salud.
- ✓ Aplicar fermentación de precisión y biotecnología industrial en nuevos modelos productivos.
- ✓ Controlar la calidad, seguridad y normativa en la industria alimentaria y biotecnológica.
- ✓ Transformar subproductos y residuos en recursos mediante estrategias de economía circular.
- ✓ Participar en actividades de investigación e innovación en un sector en constante crecimiento.
- ✓ Trabajar en la intersección entre alimentación, salud, sostenibilidad y biotecnología avanzada

Ven a estudiar el Máster Universitario en

**Fermentaciones Aplicadas a la Industria
Alimentaria y Biotecnológica**
a la Universidad de León



PROGRAMA DE ESTUDIOS

Dirigido a titulados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biotecnología, Biología, Genética, Microbiología, Farmacia, Veterinaria, Ingenierías relacionadas con el ámbito agroalimentario o biotecnológico, y titulaciones afines.

Qué te ofrecemos

- Formación multidisciplinar y aplicada, integrando ámbitos como la microbiología, tecnología alimentaria, bioprocesos, salud y legislación.
- Fuerte componente práctico, con prácticas de laboratorio, resolución de casos reales y trabajo en planta piloto.
- Orientación a la industria, con contenidos sobre escalado, automatización, control de procesos y viabilidad técnico-económica.
- Posibilidad de realizar prácticas externas en empresas (6 ECTS), que permiten aplicar los conocimientos en entornos reales y mejorar la empleabilidad.
- Posibilidad de reconocimiento de experiencia profesional en el ámbito industrial.
- Trabajo Fin de Máster aplicado, orientado a investigación o resolución de problemas reales.
- Un programa diseñado para que puedas integrarte rápidamente en el entorno profesional o continuar en investigación.

Salidas profesionales

Alto grado de inserción laboral

*Industria alimentaria

Desarrollo de alimentos fermentados tradicionales e innovadores.
Control de calidad y seguridad alimentaria y optimización de procesos productivos

*Industria biotecnológica

Fermentación industrial y bioprocesos. Fermentación de precisión y producción de compuestos bioactivos y proteínas alternativas

*I+D+i

Centros tecnológicos. Laboratorios de investigación y departamentos de innovación en empresas.

*Otros ámbitos emergentes

Startups biotecnológicas. Economía circular y valorización de residuos. Consultoría tecnológica y regulatoria.

Instalaciones

Facultad de Veterinaria

Duración

1 año



Plazas: 20



SEMESTRE 1º

- Alimentos Fermentados y Salud
- Economía de la Empresa y Gestión de la Innovación en la Industria de la Fermentación
- Fermentación de Precisión
- Fermentación y Microorganismos
- Procesos en la Industria de la Fermentación
- Tecnología de los Alimentos Fermentados
- Técnicas Analíticas en la Industria de la Fermentación

PERIODO	TIPO	ECTS
S1	OB	3
S1	OB	3
S1	OB	4.5
S1	OB	4.5
S1	OB	4.5
S1	OB	7.5
S1	OB	3

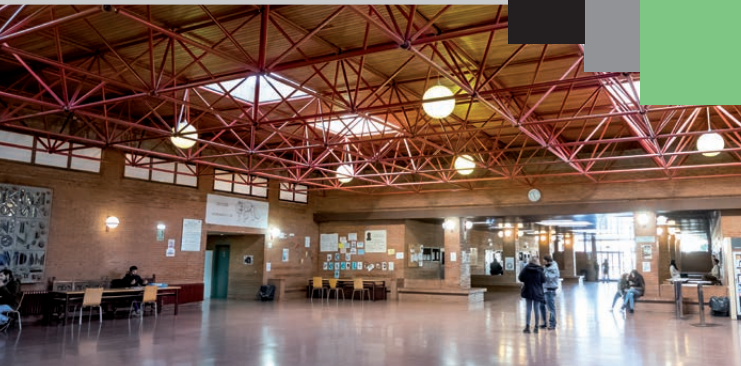
SEMESTRE 2º

- Economía Circular Aplicada a Residuos y Subproductos de la Industria Alimentaria y Biotecnológica
- Seguridad, Evaluación del Riesgo, Gestión de la Calidad y Legislación Aplicadas a Fermentaciones Alimentarias y Biotecnológicas

S2	OB	3
S2	OB	6

- Fermentaciones Culinarias y Utilización Gastronómica de Alimentos Fermentados
- Introducción a Bioinformática para análisis de datos Ómicos
- Microbiología predictiva aplicada al Control de procesos de Fermentación
- Programación Aplicada a la industria Alimentaria y Biotecnológica
- Practicas Externas
- Trabajo Fin de Máster

PERIODO	TIPO	ECTS
S2	OP	3
S2	OP	3
S2	OP	3
S2	OP	3
S2	OP	6
S2	OB	12



PRACTICAS EN EMPRESAS

Como asignatura optativa, en empresas y organismos de los sectores alimentarios y biotecnológicos en Castilla y León, España y otros países. Se pueden ampliar con prácticas extracurriculares

Máster Universitario en Fermentaciones Aplicadas a la Industria Alimentaria y Biotecnológica

Máster Oficial





Coordinación del Máster

Avelino Alvarez Ordoñez (coordinador)

Higiene y Tecnología de los Alimentos

Facultad de Veterinaria

Campus de Vegazana s/n 24071 León

Tel.: (+34) 987 291 195

E-mail: fvedec@unileon.es



unileon.es

Síguenos en:



universidad
de león