



Másters

El Departamento coordina, e imparte la mayoría de la carga docente, del [Máster en Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria \(GIIA\)](http://www.masteralimentaria.udl.cat/ca/index.html) [<http://www.masteralimentaria.udl.cat/ca/index.html>]. Este Máster, con un número máximo de plazas de nueva entrada de 20 alumnos, forma titulados superiores preparados para enfrentarse a los duros requerimientos de formación y trabajo en la industria agroalimentaria, profesionales que tendrán que ser competentes como gestores de la calidad y el buen funcionamiento de la industria, a la vez que preparados para saber dinamizar la vertiente más innovadora de la empresa en un entorno fuertemente competitivo.

El Plan de Estudios contempla un único itinerario de orientación eminentemente profesionalizador, estructurado en 5 módulos obligatorios, complementado con la realización de un Trabajo Final de Máster (módulo 6). La estructura del Máster es la siguiente:

Código	Asignatura	Créditos ECTS
Módulo 1. Calidad y seguridad alimentaria		
13115	Gestión de la Calidad e Innovación http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/13115	4
13101	Gestión de Laboratorios http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/13101	2
13102	Seguridad Alimentaria http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/13102	4
Módulo 2. Gestión empresarial y estrategias de márketing		
13116	Organización e Innovación Empresarial http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/13116	2,5
13104	Márketing y Relaciones Internacionales http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/13104	2,5
Módulo 3. Poscosecha e industrialización de frutas y hortalizas		
13117	Avances en Poscosecha de Frutas y Hortalizas http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/13117	6
13118	Avances en Zumos de Frutas y Hortalizas http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/13118	2
13107	Alimentos de Cuarta Gama http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/13107	2
Módulo 4. Tecnología de aceites vegetales		
13119	Innovación en Aceite de Oliva y Olivas de Mesa http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/13119	3
13120	Aceite de Semillas: nuevas fórmulas y procesos http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/13120	2
Módulo 5. Tecnología de elaboración de productos cárnicos		
13121	Avances en Productos Cárnicos Curados http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/13121	2,5
13122	Avances en Productos Cárnicos Cocidos http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/13122	2,5
13112	Tecnología de Elaboración de Platos Precocinados http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/13112	2,5



13113	Loncheado y Envasado http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/13113	2,5
Módulo 6. Trabajo Final de Máster		
13114	Trabajo Final de Máster http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/13114	20

Por otra parte, el Master GIIA participa en el [programa de simultaneidad](http://www.masteralimentaria.udl.cat/es/futurs-estudiants/Doble.html) [<http://www.masteralimentaria.udl.cat/es/futurs-estudiants/Doble.html>], una propuesta de la ETSIA diseñada para hacer compatibles los estudios y la adquisición de competencias de dos Master.

En la práctica, se trata de un itinerario formativo que consiste en cursar simultáneamente las materias del Master GIIA y las materias del [Master en Ingeniería Agrónoma](http://www.masteragro.udl.cat/es/index.html) [<http://www.masteragro.udl.cat/es/index.html>] siguiendo un itinerario preestablecido. El estudiante que decida seguir este itinerario puede obtener las competencias y los títulos de los dos Master con un importante ahorro en tiempo y dinero. Por ello, muchas de las asignaturas del Master GIIA están igualmente ofertadas en el Master de Ingeniería Agrónoma.

Además, el DTA participa en la docencia de otros masters de la UdL, impartiendo las siguientes asignaturas:

- Master en Ingeniería Industrial [<http://www.masterindustrial.udl.cat/es/index.html>]
[Operaciones Básicas de procesos químicos \(14353\)](http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/14353) [<http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/14353>]
- Master en Ingeniería de Montes [<http://www.mastermontes.udl.cat/es/index.html>]
[Industrias de productos forestales no madereros \(103024\)](http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/103024) [<http://guiadocent.udl.cat/pdf/es/103024>]