

QUÍMICA E INGENIERÍA ALIMENTARIA

MÁSTER Y POSGRADOS



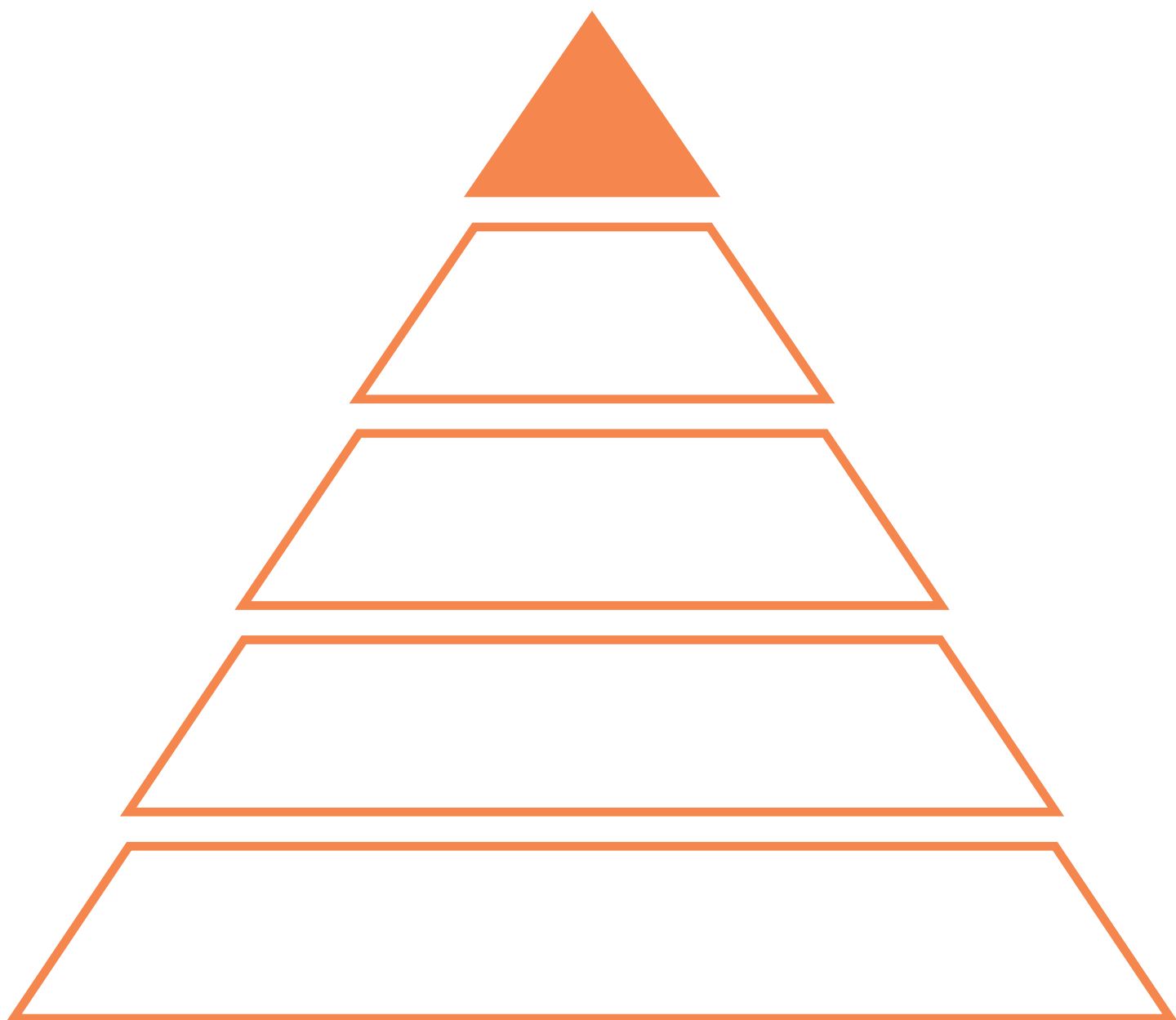
PERSONA CIENCIA EMPRESA

Universitat Ramon Llull

EXECUTIVE PROGRAMS

QUÍMICA E INGENIERÍA ALIMENTARIA

MÁSTER Y POSGRADOS



CARTA DE LA DIRECTORA

La producción de alimentos es una actividad fundamental para cualquier país; nuestro país no es una excepción. Es más, en España el Sector Alimentario es de importancia capital al ser uno de los sectores económicos más dinámicos y con mayor volumen de ventas. En los últimos años, las industrias productoras de alimentos se han visto obligadas a asumir muchos cambios en sus métodos de producción y transformación de alimentos, por lo que es de capital importancia el poder disponer de profesionales con un alto nivel de preparación técnica, capaces de asimilar los retos que se les plantearán a lo largo de su actividad profesional.

El mercado laboral demanda cada vez más profesionales con una formación completa y amplia que tengan una fuerte visión científica e ingenieril, sin renunciar que al mismo tiempo posean conocimientos relacionados con la gestión y que estén sólidamente formados en las diversas disciplinas que configuran la Ciencia de la Alimentación. Esta necesidad de personal titulado se incrementa con la necesidad de las empresas de innovar en procesos y productos que se traduzcan en alimentos cada vez más adecuados a las necesidades y formas de vida de nuestra sociedad.

En consecuencia, debido a la gran importancia que tiene el Sector Alimentario, el IQS imparte desde el curso 1999/2000 el **Máster en Química e Ingeniería Alimentaria** fruto de la experiencia obtenida a lo largo de los 13 años del Máster en Química Agroalimentaria y de los cursos monográficos que, desde los años setenta, ofrece el IQS. El Máster **engloba dos Diplomas de Posgrado**, que pueden cursarse independientemente: el de **Ciencia y Análisis en la Industria Alimentaria** y el de **Tecnología y Gestión en la Industria Alimentaria**.

Las empresas del siglo XXI necesitan profesionales con conocimientos y habilidades que les permitan ser competitivas en un mercado global. En el IQS, seguimos trabajando para que el Máster sea, para sus participantes, una experiencia que los capacite para ejercer su profesión con éxito de forma que les permita realizarse plenamente como personas. Para las empresas, luchamos para formar los profesionales capaces y eficaces que éstas precisan.

Como directora del Máster, te invito a compartir esta experiencia en IQS.

OBJETIVOS

- Formar profesionales con conocimientos científicos, técnicos y de gestión empresarial, capaces de asumir los progresos tecnológicos y las innovaciones que se vayan sucediendo en el Sector Alimentario.
- Conseguir que los participantes adquieran la capacidad de innovar, dando al alumno una visión aplicada, en sintonía con el tejido industrial.

SALIDAS PROFESIONALES

En la industria alimentaria en los ámbitos de:

- Análisis de alimentos
- Departamento de compras
- Diseño y marketing
- Documentación
- Envasado y procesos de acondicionamiento
- Gestión de la calidad, seguridad y medioambiente
- Información al consumidor
- Investigación y desarrollo de nuevos productos
- Legislación
- Planificación nutricional
- Producción
- Promoción y difusión de productos
- Seguridad de los alimentos

METODOLOGÍA

La docencia en el IQS se basa en una gran proximidad con el alumno en clases con grupos reducidos.

- Exposiciones de carácter teórico realizadas por el profesor.
- Conferencias impartidas por profesionales del sector.
- Casos prácticos: exposición, discusión y resolución individual y en grupos.
- Evaluación continua establecida por el profesorado para cada materia.
- Visitas a empresas del sector.
- Prácticas en empresas (entre casos prácticos y prácticas).
- Realización de un proyecto de fin de máster.

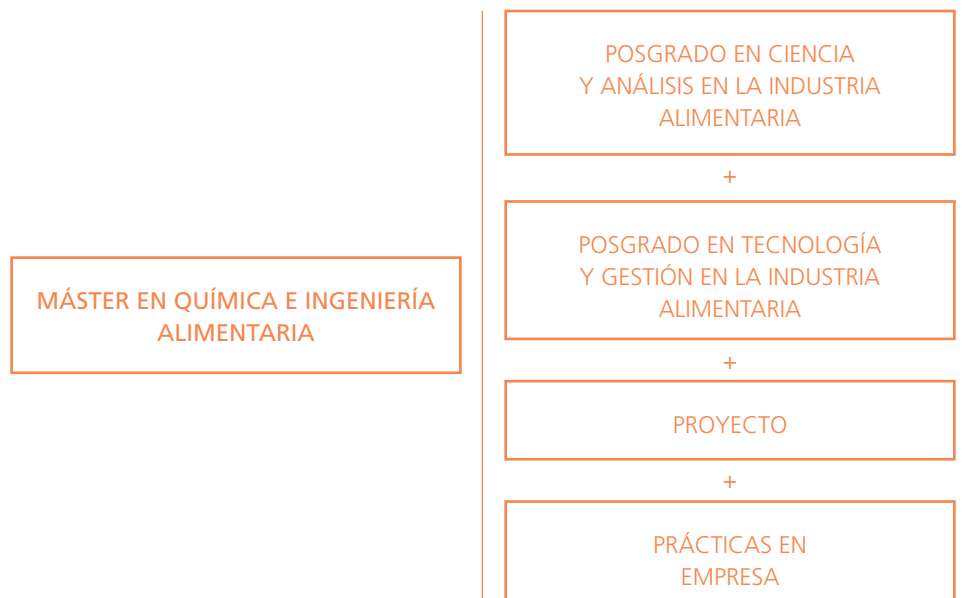
BENEFICIOS PARA EL PARTICIPANTE

Los programas del área de Química e Ingeniería Alimentaria **dan respuesta a las necesidades de formación** que tienen los profesionales reclamados tanto por las empresas industriales elaboradoras de alimentos y bebidas como por las de servicios afines al sector. Por ello le permitirá:

- **Tener acceso** a un puesto de trabajo en el Sector alimentario.
- **Saber aplicar** los conocimientos adquiridos de forma que permitan desempeñar las funciones del puesto de trabajo con éxito.
- **Ser capaz** de superar los nuevos retos y resolver los problemas que tengan lugar durante su actividad profesional.

ESTRUCTURA

El Plan de Estudios se estructura en:



POSGRADO EN CIENCIA Y ANÁLISIS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

La innovación constante en la gama de productos que se elaboran en la industria alimentaria, junto a la creciente preocupación por garantizar la seguridad de los alimentos, obliga a los profesionales del sector a recibir una formación que los capacite para superar los nuevos retos que se les planteen. En este entorno, las empresas industriales y de servicios del sector alimentario necesitan disponer de personal especializado que posea conocimientos sólidos sobre las bases fundamentales de la bromatología y de las técnicas analíticas. De esta forma, la industria puede asegurar que sus productos cumplen el objetivo por el cual han sido diseñados y las especificaciones que se les exige a cada uno de ellos.

DIRIGIDO A

- Profesionales del Sector Alimentario que deseen ampliar, actualizar y/o consolidar conocimientos.
- Titulados Universitarios de Ciencias Experimentales que quieran orientar su profesión hacia el Sector Alimentario, incidiendo en el área del control analítico de los productos elaborados.

OBJETIVO

Al finalizar los estudios, los profesionales serán capaces de asumir los progresos tecnológicos y las innovaciones que se vayan sucediendo en el Sector Alimentario.

ESTRUCTURA

El Plan de Estudios del Posgrado se estructura en dos módulos:

- Análisis Aplicado
- Ciencia Aplicada

METODOLOGÍA

Cada día se dicta una única asignatura. La enseñanza de las diferentes materias se apoya en casos prácticos.

PROGRAMA

Módulo C CIENCIA APLICADA Lunes y miércoles

- Productos alimenticios
- Nutrición y dietética
- Seguridad Alimentaria y Sistema APPCC
- Física de los alimentos

Módulo A ANÁLISIS APLICADO Martes y jueves

- Gestión de laboratorios y Cualimetría
- Análisis de los alimentos
- Test sensorial

HORARIO

De lunes a jueves de 18:30 a 21:30 horas. Algunas actividades se realizarán en viernes.

POSGRADO EN TECNOLOGÍA Y GESTIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

El Sector Alimentario es uno de los sectores económicos más dinámicos e innovadores de nuestro país. Para afrontar las exigencias del mercado, las empresas se ven obligadas a incorporar nuevas tecnologías constantemente. En este sentido, la industria necesita personal con conocimientos tecnológicos sólidos, capaces de incorporar los cambios que sucedan. Al mismo tiempo, es fundamental que las empresas del siglo XXI dispongan de profesionales con conocimientos de gestión que les permitan ser competitivas en un mercado global.

DIRIGIDO A

- Profesionales del Sector Alimentario que deseen actualizar y consolidar conocimientos.
- Titulados Universitarios de Ciencias Experimentales que quieran orientar su profesión hacia el Sector Alimentario.

OBJETIVO

Formar profesionales con conocimientos técnicos y de gestión empresarial, capaces de asumir los progresos tecnológicos y las innovaciones que se vayan sucediendo en el Sector Alimentario.

ESTRUCTURA

El Plan de Estudios del Posgrado se estructura en dos módulos:

- Gestión Alimentaria
- Tecnología Alimentaria

METODOLOGÍA

Cada día se dicta una única asignatura. La enseñanza de las diferentes materias se apoya en casos prácticos.

PROGRAMA

Módulo T TECNOLOGÍA ALIMENTARIA Lunes y miércoles

- Física de los alimentos
- Procesos biotecnológicos
- Tecnología alimentaria
- Envases, envasado y procesos de acondicionamiento

Módulo G GESTIÓN ALIMENTARIA Martes y jueves

- Legislación y documentación
- Gestión de la seguridad, calidad y medio ambiente
- Nuevos productos: del diseño al lanzamiento
- Aptitudes personales
- Economía de la empresa

HORARIO

De lunes a viernes de 18:30 a 21:30 horas. Algunas actividades se realizarán en viernes.

PROFESORADO

DIRECTORA

Montserrat Agut

- Dra. en Ciencias Biológicas, UAB
- Dep. de Bioingeniería, IQS
- Grupo Seguridad Alimentaria y Medioambiental

PROFESORADO

Jordi Abellà

- Director en Ciencias Químicas, IQS-URL
- Dtor. del Dep. de Química Analítica, IQS
- Grupo Ingeniería de Corrosión y Materiales Metálicos

Montserrat Agut

- Dra. en Ciencias Biológicas, UAB
- Dep. de Bioingeniería, IQS
- Grupo Seguridad Alimentaria y Medioambiental

Marta Anguera

- Enfermera, dietista y nutricionista, UNancy (Francia)
- Dep. de Nutrición Humana y Dietética Blanquerna

Jaume Àrboles

- Ingeniero Químico, IQS-URL
- Jaime Àrboles Regulatory Affairs Consultants
- President, Associació de Químics i Enginyers IQS

Josefina Barceló

- Dra. en Ciencias Químicas, IQS-URL
- Dep. de Química Analítica, IQS

Félix Bernal

- Ingeniero Químico, IQS-URL
- Técnico Sup. de Prevención, Administración Pública

Manuel Bertomeu

- Ingeniero Industrial, ETSEIB-UPC
- Dtor. del Máster en Packaging, IQS-URL
- Managing Dtor., Bobst Group Ibérica

Carme Brosa

- Dra. en Ingeniería Química, IQS-URL
- Dep. de Química Orgánica, IQS
- Grupo Química Biológica y Biotecnología

Lluís Comellas

- Dr. Ingeniero Químico, IQS-URL
- Decano de la Escuela Técnica IQS
- Grupo Seguridad Alimentaria y Medioambiental

Jordi Díaz

- Dr. en Química, IQS-URL
- Jefe del Laboratorio Mediambiental, IQS
- Dep. de Química Analítica, IQS

Sònia Duarte

- Ingeniera Agrónoma, UPC
- Dep. de Ingeniería Agroalimentaria y Biotecnología, UPC

Josep Esteller

- Ingeniero Industrial, ETSEIB-UPC
- Dep. de Gestión Empresarial, IQS
- Consultor en Marketing

Magda Fajjes

- Dra. en Química, IQS-URL
- Máster en Química y Tecnología Alimentaria, IQS
- Dep. de Bioingeniería, IQS
- Grupo de Química Biológica y Biotecnología

Rosa Maria Hernández

- Dra. en Farmacia, UB
- Rble. I+D y Control de Gestión de la Calidad, Nutrition & Santé

Lourdes Margarit

- Ingeniera Química, IQS-URL
- Dep. de Química Analítica, IQS
- Grupo Seguridad Alimentaria y Medioambiental

Josep Mestres

- Ingeniero Agrónomo, UPC
- Dtor. General, Silliker Ibérica, S.A.

Carlos Moslares

- Dr. en Ciencias Económicas, FIU (USA)
- Vicedecano de la Facultad de Economía, IQS
- Dtor. del Dep. de Economía y Finanzas, IQS

Luis Peiró

- Dr. Ingeniero Químico, IQS-URL
- I+D, Preparados Alimenticios, S.A. Grupo Gallina Blanca Star

Antoni Planas

- Director Ingeniero Químico, IQS-URL
- Director del Dep. de Bioingeniería, IQS
- Grupo de Química Biológica y Biotecnología

Mercè Raventós

- Dra. Ingeniera Agrónoma, UPC
- Dep. de Ingeniería Agroalimentaria y Biotecnología, UPC

Enric Riera

- Licenciado en Ciencias Químicas, UB
- Consultor en Higiene, Calidad y Envasado para Alimentación

Amadeu Ripoll

- Licenciado en Psicología, UAB
- Dtor. de Recursos Humanos, IQS
- Dep. de Gestión Empresarial, IQS

Ma Josep Rosselló

- Ingeniero Químico, IQS-URL
- Dtra. del Grado de Nutrición, Blanquerna

Xavier Rubires

- Dr. en Ciencias Biológicas, UB
- Enólogo, URV
- Dtor. Técnico, Jean Leon Grupo Miguel Torres, S.A.

Dolors Santos

- Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, UAB
- Dtra. Adjunta Dep. Análisis Sensorial Silliker Ibérica, S.A.

Enrique de la Torre

- Ingeniero Químico, IQS-URL
- Information Systems Manager Boehringer Ingelheim España, S.A.

Núria Vallmitjana

- Ingeniera Química, IQS-URL
- Licenciada en Documentación, UOC
- Directora, PEINUSA

TITULACIÓN

La Universitat Ramon Llull(*) concede el Título de:

MÁSTER EN QUÍMICA E INGENIERÍA ALIMENTARIA

a quienes, estando en disposición de los requisitos académicos establecidos, superen la totalidad de las materias que configuran el máster completo incluyendo la defensa del proyecto.

POSGRADO EN CIENCIA Y ANÁLISIS EN LA INDÚSTRIA ALIMENTARIA

POSGRADO EN TECNOLOGÍA Y GESTIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

a quienes, estando en disposición de los requisitos académicos establecidos, superen la totalidad de las materias que configuran cada posgrado.

IQS concede el Diploma de:

MÁSTER EN QUÍMICA E INGENIERÍA ALIMENTARIA

POSGRADO EN CIENCIA Y ANÁLISIS EN LA INDÚSTRIA ALIMENTARIA

POSGRADO EN TECNOLOGÍA Y GESTIÓN EN LA INDÚSTRIA ALIMENTARIA

a quienes superen la totalidad de las materias que configuran cada curso.

A quienes, realizando uno o varios módulos, superen las materias que los configuran se les concederá el certificado correspondiente.

(*) Tasas de tramitación no incluidas en el importe de la matrícula.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

DURACIÓN Y HORARIOS

El **Máster en Química e Ingeniería Alimentaria** tiene una duración de **465 horas lectivas**, de octubre a junio, además de las correspondientes a la **realización del proyecto** que deberán defender los participantes del programa completo para acceder al título de **Máster**. Excepto para los participantes en activo laboralmente, es obligatorio incrementar la dedicación con las horas dedicadas a la realización de prácticas en la empresa que se desarrollan mediante **convenios de cooperación educativa** Universidad-Empresa.

De lunes a viernes de 18.30 a 21.30 h.

El **Posgrado en Ciencia y Análisis en la Industria Alimentaria** tiene una duración de 225 horas lectivas, de octubre a marzo.

De lunes a jueves de 18.30 a 21.30 h.

Algunas actividades se llevarán a cabo en viernes.

El **Posgrado en Tecnología y Gestión en la Industria Alimentaria** tiene una duración de 240 horas lectivas, de febrero a junio.

De lunes a jueves de 18.30 a 21.30 h.

Algunas actividades se llevarán a cabo en viernes.

INSCRIPCIÓN

Los interesados en cursar el programa, deben cumplimentar y enviar el **Formulario de Inscripción** que se encuentra en la página web **www.iqs.edu/mqia** adjuntando su **Currículum Vitae**.

La Comisión de Admisiones estudiará la documentación y comunicará su resolución mediante carta indicando los trámites necesarios para formalizar la matrícula.

Si se considera necesario se convoca al candidato a una entrevista personal.

MATRÍCULA

Confirmada la admisión se formaliza la matrícula **presentando la documentación** que se solicita en la carta.

Las personas miembros de las asociaciones de antiguos alumnos IQS, **Asociación de Químicos e Ingenieros IQS** e **IQS Business Alumni**, así como los trabajadores de empresas pertenecientes a la **Fundación Empresas IQS** tienen una bonificación del 10% sobre el total del importe de la matrícula

FORMA DE PAGO

Reserva de plaza:

Realizar el ingreso una vez recibida la confirmación de plaza.

Resto del importe:

Realizar el ingreso antes del inicio del curso, una vez formalizado el proceso de matrícula.

IQS tiene convenios con entidades financieras que permiten a nuestros alumnos solicitar créditos en condiciones preferentes.

BOLSA DE TRABAJO

Los alumnos pueden acceder al Servicio de Carreras Profesionales del IQS que gestiona y canaliza las ofertas de empleo y prácticas que recibe de las empresas.

Se trata de un servicio personalizado con el que se proporciona a los estudiantes orientación profesional, ayudándolos en la confección de su Currículum Vitae, presentación personal y realización de entrevistas.

MÁSTERS Y POSGRADOS

MÁSTERS OFICIALES (EEES)

Escuela Técnica Superior:

- Bioingeniería
- Investigación en Química e Ingeniería Química
- Prevención de Riesgos Laborales

Facultad de Economía:

- Gestión de Empresas Industriales
- Global Entrepreneurship and Management
- Investigación para Economía y Empresa

MÁSTERS en:

- Ingeniería Ambiental de la Empresa
- Packaging Engineering
- Química e Ingeniería Alimentaria
- Soldadura

POSGRADOS en:

- Ahorro y Eficiencia Energética
- Técnico en Medio Ambiente
- Ciencia y Análisis en la Industria Alimentaria
- Tecnología y Gestión en la Industria Alimentaria
- Diseño de Packaging
- Ingeniería y Operaciones de Packaging
- Tecnología de Envases y Embalajes
- Elementos Finitos en Ingeniería
- Tecnología de Pinturas
- Gobierno y Dirección de Pymes
- Liderazgo y Gestión de las Personas
- Management International Purchasing





PERSONA CIÈNCIA EMPRESA

Universitat Ramon Llull

EXECUTIVE PROGRAMS

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Directora del Programa:

Dra. Montserrat Agut

montserrat.agut@iqs.edu

Directora Executive Programs:

Dra. Mercè Manresa

executiveiqs@iqs.edu

IQS

Via Augusta, 390

08017 Barcelona

Tel.: 932 672 008

Fax: 932 056 266

www.iqs.edu/mqja