



## Master in Agro Food

### Description

This Interuniversity Master trains students in the whole food and agriculture process, dealing with everything from aspects related to the management of food and agriculture companies, to safety and quality issues, including production aspects in the food and agriculture industry in general and in the oenology industry in particular, finishing with topics related to gastronomy and nutrition.

### Access profile

Higher degree or degree in Law, Economics, Business Studies, Publicidad, Tourism, Veterinary Science, Pharmacy, Biology, Chemistry, Oenology, Agronomic Engineering, Chemical Engineering, etc.

### Professional opportunities

Experts qualified in the management of food and agriculture companies; experts qualified in food production; experts qualified in viticulture and oenology; experts qualified in food safety and quality and experts qualified in nutrition and gastronomy.

### Address and contact details

Facultad de Ciencias

Polígono Río San Pedro, 11510 Puerto Real

Tlf: (0034) 956 016 303

master.agroalimentacion@uca.es

<http://posgrado.uca.es/master/agro>

<http://ciencias.uca.es>

## Objective

Acquire knowledge, abilities and skills to successfully tackle production, R+D+i, management, safety and quality aspects, among others, in the field of food and agriculture.

## Access profile

Higher degree or degree in Law, Economics, Business Studies, Publicidad, Tourism, Veterinary Science, Pharmacy, Biology, Chemistry, Oenology, Agronomic Engineering, Chemical Engineering, etc.

## Módulo común obligatorio

Materias	Créd.	Materias	Créd.
Alimentos	4	Introducción al análisis sensorial	4
Calidad y seguridad alimentaria	4	I+D+i en agroalimentación	4
La agroalimentación en el contexto socioeconómico	4		

## Opciones

PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA		GESTIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS	
Materias	Créd.	Materias	Créd.
Producción y productos agroalimentarios	4	Creación de empresas agroalimentarias	4
Nuevas tecnologías en la industria agroalimentaria	4	Organización de empresas agroalimentarias	4
Innovación en agricultura	4	Finanzas y contabilidad agroalimentaria	4
Avances en agroalimentación	4	Marco jurídico de agroalimentación	4
Avances en análisis agroalimentario	4	Marketing agroalimentario	4

VITIVINICULTURA EN CLIMAS CÁLIDOS		SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA		GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN	
Materias	Créd.	Materias	Créd.	Materias	Créd.
Procesos y productos vitivinícolas	4	Gestión de la calidad alimentaria	4	Alimentación y cultura	4
Vitivinicultura en climas cálidos	4	Peligros sanitarios de la cadena alimentaria	4	Gastronomía y alimentación mediterránea	4
Enología en climas cálidos	4	Sistemas de autocontrol en la industria	4	Nutrición básica	4
Nuevas tecnologías en la industria vitivinícola	4	Predicción del riesgo alimentario	4	Gestión nutricional de los alimentos	4
Avances en vitivinicultura	4	Evaluación del riesgo alimentario	4	Valoración sensorial de los alimentos	4

## Módulo aplicación

PERFIL PROFESIONAL		PERFIL INVESTIGADOR	
Practicum en empresas o instituciones	6	Introducción a la investigación	6