UNIVERSIDAD DE GRANADA

Máster Universitario en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria

Plan de Estudios

Información general

Curso Académico	2021/2022
Rama de conocimiento	CC. DE LA SALUD
Código del ministerio	4313363
Créditos (ECTS)	60
Código	M79/56/1

Coordinación

- **Nombre**: Manuel Olalla Herrera
- **E-mail**: olalla@ugr.es
- **Dpto./Instit.**: Nutricion y bromatologia
- **Facultad**: Facultad de farmacia

Contenido

MÓDULOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS OFERTADOS
Módulo I: tecnología de los alimentos	9	36
Módulo II: calidad y seguridad alimentaria	9	42

Copyright© 2026 Universidad de Granada

MÓDULOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS OFERTADOS
Módulo III: prácticas externas	12	12
Modulo V: trabajo fin de máster	18	18
Total de créditos necesarios para superar el máster	**60**	

Módulo I: tecnología de los alimentos

ASIGNATURA/MATERIA	CRÉDITOS	PROFESORES/AS (*)
(4) Ingeniería del producto (obligatorio)	3	**José María Vicaria Rivillas (Cr: 1.5)** Rafael Bailón Moreno (Cr: 1.5)
(12) Ingeniería del secado de alimentos en secaderos de atomización	3	Antonia Reyes Requena (Cr: 1) **Germán Luzón González (Cr: 1)** **Pedro Jesús García Moreno (Cr: 1)**
(6) Modelización y simulación de procesos en la industria alimentaria	3	**Antonio María Guadix Escobar (Cr: 1.5)** **Emilia María Guadix Escobar (Cr: 1.5)**
(13) Tecnología de los alimentos fermentados	3	**Jesús Lozano Sánchez (Cr: 1)** Manuel Olalla Herrera (Cr: 1) **Rafael Jesús Giménez Martínez (Cr: 1)**

Copyright© 2026 Universidad de Granada

ASIGNATURA/MATERIA	CRÉDITOS	PROFESORES/AS (*)
(7) Tecnología de membranas. Aplicación a la concentración y separación de los componentes de los alimentos	3	Antonio Raúl Pérez Gálvez (Cr: 0) **María Carmen Almecija Rodríguez (Cr: 0)**
(3) Tecnología del dna recombinante y aplicaciones en alimentación	3	**Carolina Gómez Llorente (Cr: 1.5)** **Rafael Salto González (Cr: 1.5)**
(9) Tecnología del envasado alimentario	3	**Marina Villalón Mir (Cr: 3)**
(28) Tecnología enzimática de lípidos para alimentación funcional	3	**María del Mar Muñio Martínez (Cr: 2)**
(5) Tecnología enzimática. Hidrólisis de biopolímeros (obligatorio)	3	**Emilia María Guadix Escobar (Cr: 2)** **Pedro Jesús García Moreno (Cr: 1)**
(8) Tecnología y producción de alimentos vegetales	3	**Gabriel Delgado Calvo-Flores (Cr: 1)** Juan Manuel Martín García (Cr: 1) Manuel Sierra Aragón (Cr: 1)
(14) Tecnologías emergentes en la industria alimentaria (obligatorio)	3	**Antonio Raúl Pérez Gálvez (Cr: 1)** **Carolina Gómez Llorente (Cr: 2)**

Copyright© 2026 Universidad de Granada

ASIGNATURA/MATERIA	CRÉDITOS	PROFESORES/AS (*)
(10) VALORACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	3	Antonio Raúl Pérez Gálvez (Cr: 1.5) **María Carmen Almecija Rodríguez (Cr: 1.5)**

Módulo II: calidad y seguridad alimentaria

ASIGNATURA/MATERIA	CRÉDITOS	PROFESORES/AS (*)
(25) Aceites vegetales comestibles: aspectos tecnológicos de calidad y nutricionales	3	**Celia Monteagudo Sánchez (Cr: 2)** María Luisa Lorenzo Tovar (Cr: 1) **María Teresa Del Castillo Santaella (Cr: 2)**
(19) Actualización de los programa de calidad en los laboratorios de alimentos (obligatorio)	3	**Jesús Lozano Sánchez (Cr: 1.5)** María Luisa Lorenzo Tovar (Cr: 1.5)
(21) Aspectos tecnológicos de calidad y seguridad de las bebidas alcohólicas	6	José Ángel Rufián Henares (Cr: 1.5) José Javier Quesada Granados (Cr: 1.5) Marina Villalón Mir (Cr: 1.5) **Rafael Jesús Giménez Martínez (Cr: 1.5)**
(15) Avaces legislativos aplicados a la innovacion y tecnología alimentaria (obligatorio)	3	**Rosa María Blanca Herrera (Cr: 3)**

Copyright© 2026 Universidad de Granada

ASIGNATURA/MATERIA	CRÉDITOS	PROFESORES/AS (*)
(22) Control de calidad y diseño de experimentos en la industriaalimentaria	3	Ana Isabel García López (Cr: 1.5) **Germán Luzón González (Cr: 1.5)**
(23) Diseño higiénico y formulación de detergentes en la industria alimentaria	3	**José María Vicaria Rivillas (Cr: 1)** Manuela María Lechuga Villena (Cr: 1) **Rafael Bailón Moreno (Cr: 1)**
(17) Diseño y formulación de alimentos para regímenes especiales	3	Belén García Villanova Ruiz (Cr: 1) **Eduardo Jesús Guerra Hernández (Cr: 1)**
(16) Fitosanitarios en los alimentos	3	**Ana María Rivas Velasco (Cr: 1)** **Celia Monteagudo Sánchez (Cr: 1)**
(27) Innovación en el uso de compuestos bioactivos en los alimentos	3	Ana María Rivas Velasco (Cr: 1) José Ángel Rufián Henares (Cr: 1) **Manuel Olalla Herrera (Cr: 1)**
(18) Metales tóxicos en los alimentos	3	**Miguel Navarro Alarcón (Cr: 1.5)** Silvia Pastoriza De la Cueva (Cr: 1.5)
(24) Métodos de determinación de la capacidad antioxidante	3	**Cristina Samaniego Sánchez (Cr: 2)** María del Señor López Vélez (Cr: 1)

Copyright© 2026 Universidad de Granada

ASIGNATURA/MATERIA	CRÉDITOS	PROFESORES/AS (*)
(20) Parámetros de calidad organoléptica en alimentos y bebidas	3	Cristina Samaniego Sánchez (Cr: 1) **José Javier Quesada Granados (Cr: 1)**
(26) Sistemas de seguridad en la industria alimentaria. Nuevas perspectivas (obligatorio)	3	**Belén García Villanova Ruiz (Cr: 1)** Eduardo Jesús Guerra Hernández (Cr: 1) Marina Villalón Mir (Cr: 1)

Módulo III: prácticas externas

ASIGNATURA/MATERIA	CRÉDITOS	PROFESORES/AS (*)
(2) Prácticas externas (obligatorio)	12	Antonio Raúl Pérez Gálvez (Cr: 1.2) Celia Monteagudo Sánchez (Cr: 1.2) Jesús Lozano Sánchez (Cr: 1.2)

Modulo V: trabajo fin de máster

ASIGNATURA/MATERIA	CRÉDITOS	PROFESORES/AS (*)
(1) Trabajo fin de máster (obligatorio)	18	

(*)Nota: Los Profesores **remarcados** son los responsables de la Confección de las Actas de los Cursos.

Copyright© 2026 Universidad de Granada