

FACULTAT DE VETERINÀRIA. Fira de Postgrau UAB.

Full informatiu dels màsters oficials que s'imparteixen a la Facultat de Veterinària. Curs 2014-2015.

Cadascun d'aquests màsters oficials està coordinat per un/a professor/a al qual us podeu adreçar per tal de que us transmetin tota la informació que necessiteu. Aquí us detallem unes idees bàsiques generals.

**MASTER UNIVERSITARI EN QUALITAT
D'ALIMENTS D'ORIGEN ANIMAL**



Coordinador: Antonio José Trujillo Mesa (Toni.Trujillo@uab.es)

Web (on trobar la informació): <http://www.uab.cat/servlet/Satellite/informacio-academica-dels-masters-oficials/l-oferta-de-masters-oficials/informacio-general/qualitat-d-aliments-d-origen-animal-1096480139517.html?param1=1345648445837>

Xerrada de Presentació: 2 abril de 13:30 a 14:00h, aula 1, Facultat Veterinària

SORTIDES PROFESSIONALS: En quant a les sortides professionals, la perspectiva globalitzadora que proposa aquest màster permetrà als egressats seguir diverses alternatives a l'hora de decidir la seva sortida professional. La formació adquirida pretén estar especialment dirigida a cobrir les demandes d'empreses privades o institucions públiques relacionades directa o indirectament amb la producció d'aliments d'origen animal. Aquestes empreses o institucions podran ser tant empreses relacionades amb la producció primària d'aliments (p.e., empreses agrícoles i/o ramaderes, associacions de ramaders, empreses relacionades amb la producció de matèries primeres per a l'alimentació del bestiar, amb la producció d'additius zootècnics...), com a empreses dedicades a la producció i/o transformació d'aliments a nivell industrial (indústria de producció i transformació d'aliments d'origen animal tals com càrnies, làcties i formatgeres, productes de la pesca, ous i ovoproductes, i les indústries d'additius i ingredients així com les distribuïdores, etc.).

Algunes de les activitats que podran exercir els titulats d'aquest màster seran:

- Gestió dels sistemes de producció d'aliments.
- Millora i administració de la qualitat al llarg de tota la cadena de producció.
- Implantació de sistemes de qualitat en la indústria agroalimentària.
- Assessorament tècnic a empreses agropecuàries i indústries agroalimentàries.
- Gestió comercial.
- Disseny de nous aliments o millora dels mateixos mitjançant diferents actuacions en la producció primària i en la indústria agroalimentària.

- Recerca i desenvolupament de nous processos.
- Activitats de R+D+i en general.

PERFIL D' ESTUDIANT: Considerant la proximitat de coneixements previs requerits i l'afinitat temàtica a aquest màster, l'estudiant que aspi a cursar-ho haurà de posseir una titulació en l'àmbit de la Ciència i Tecnologia d'Aliments, Veterinària, Farmàcia, Nutrició i Dietètica, Bioquímica, Química, Biologia, Microbiologia, Biotecnologia, Medicina, Ciència i Salut Animal, Ciències Ambientals, Enginyeria Alimentària, Enginyeria Agrícola, Enginyeria Química, Enginyeria de Biosistemes o titulacions equivalents, amb interès a aprofundir en el coneixement en l'àmbit de la qualitat i la innovació en el context global que contempen aquests estudis, des de la granja al consumidor.

ESTRUCTURA DEL MÀSTER: 5 mòduls

1r semestre				2n semestre			
Mòdul	CR	Caràcter	A cursar	Mòdulo	CR	Caràcter	A cursar
Qualitat dels Aliments des de la Granja (M1)	15	OB	15	Qualitat, Innovació i Tecnologies Emergents de Processat (M3)	9	OB	9
Qualitat dels Aliments en la Indústria Alimentària (M2)	9	OB	9	Eines de Control i Gestió de la Qualitat per a la Indústria Agroalimentària (M4)	12	OB	12
M5 Treball de fi de màster (anual)	15	OB	6	M5 Treball de fi de màster (anual)	15	OB	9
Total 1r semestre			30	Total 2n semestre			30

HORARI ORIENTATIU (matí/tarda, període, durada): Tardes (dimarts, dimecres i dijous)

LLOC ON S'IMPARTEIX: Facultat Veterinària

MÁSTER UNIVERSITARIO OFICIAL EN FARMACOLOGÍA

Coordinador: Jordi Alberola, Jordi.Alberola@uab.cat

Web (on trobar la informació): <http://tinyurl.com/oe4usil>



Xerrada de Presentació: 3 abril de 13:30 a 14:00h, aula 1, Facultat Veterinària

SORTIDES PROFESSIONALS: Investigador en farmacologia clínica i/o preclínica, Gestor de recerca, Responsable d'*outsourcing*, Monitor d'assaigs clínics, *Project manager*, Agències de registre i autorització de medicaments, Control de qualitat, Comitès d'ètica, Comitès de farmacoterapèutica, Centres de farmacovigilància, Agències avaluadores de tecnologia sanitària, Indústria farmacèutica en general, *Contract Research Organizations* (CRO), Administració pública...

PERFIL D'ESTUDIANT: Titulats en una llicenciatura o grau de Ciències de la Salut, de Biociències, o de Ciències.

ESTRUCTURA DEL MÀSTER: 5 mòduls. El primer quinquemestre els 2 primers troncats, i el 3r a escollir entre mòdul clínic o mòdul preclínic, en total 15 ECTS. El 2n quinquemestre el 4t i el 5è mòduls per a fer pràctiques i realitzar el Treball de fi de Màster, en total 15 ECTS.

HORARI ORIENTATIU: El primer quinquemestre classes predominantment teòriques i amb horari de tarda. El segon quinquemestre normalment l'horari laboral del lloc on es realitzin les pràctiques (Indústria farmacèutica, Centres de recerca, Departaments universitaris...).

LLOC ON S'IMPARTEIX: El primer quinquemestre a les diferents Unitats Docents del Departament en funció de l'assignatura a impartir. El segon quinquemestre al lloc on es realitzin les pràctiques (Indústria farmacèutica, Centres de recerca, Departaments universitaris...).

MASTER EN SANITAT I PRODUCCIÓ PORCINA

Interuniversitari: UdL, UAB, Univ. de Zaragoza i UCM.

Coordinador: Jordi Casal Fàbrega (jordi.casal@uab.cat)

Web (on trobar la informació): www.masterporcino.org

Xerrada de Presentació: 3 abril de 13:00 a 13:30h, aula 1, Facultat Veterinària

SORTIDES PROFESSIONALS: tècnics en el sector de la producció porcina

PERFIL D'ESTUDIANT: Veterinaris, Enginyers Agrònoms i altres tècnics

ESTRUCTURA DEL MÀSTER: 5 mòduls: Condicionants estructurals, Component funcional de la producció porcina, Optimització de la producció porcina, Gestió sanitària i especialització pràctica (projecte de final de màster)

HORARI ORIENTATIU: de gener a desembre, normalment és els dijous i divendres tot el dia, els dimecres son per treball pràctic en granges i els dilluns i dimarts per treball individual

LLOC ON S'IMPARTEIX: La major part del màster es realitza a Lleida, però algunes de les setmanes es cursen a Barcelona, Saragossa i Madrid.

MASTER EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Interuniversitari: UB (coordinadora), UAB i Universitat Pompeu Fabra;
Col·labora ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària)

Coordinadora: Manuela Hernández (manuela.hernandez@uab.cat)

Web (on trobar la informació):

http://www.ub.edu/web/ub/ca/estudis/oferta_formativa/master_universitari/fitxa/S/M050C/index.html

Xerrada de Presentació: 2 abril de 13:00 a 13:30h, aula 1, Facultat Veterinària

SORTIDES PROFESSIONALS:

- ✓ **Departaments de qualitat** i seguretat de les diferents indústries alimentàries
- ✓ **Administració:** Unió Europea, estatal, autonòmic, municipal.
- ✓ **Assessories i Consultories** tant per empreses individuals com per a cooperatives dels diferents sectors productius.

PERFIL D'ESTUDIANT: Llicenciatura/grau en Biologia, Química, Enginyeria Química, Farmàcia, Enginyeria Agrònoma, Bioquímica, Ciència i Tecnologia dels Aliments, Medicina, Veterinària. Diplomatura/grau en Nutrició Humana i Dietètica, Enginyeria Tècnica Agrícola (Explotacions Agropecuàries, Indústries Agràries i Alimentàries, Hortifruticultura i Jardineria).

ESTRUCTURA DEL MÀSTER: 60 ECTS. 6 mòduls: Avaluació del Risc, Eines en 'Avaluació dels Risc, Gestió del Risc, Eines en la Gestió del Risc, Comunicació dels Risc i Eines en la Comunicació del Risc

HORARI ORIENTATIU: a determinar

LLOC ON S'IMPARTEIX: principalment al Recinte Torribera de la Universitat de Barcelona (Santa Coloma de Gramanet)
