

Salidas profesionales del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Investigación

Rodríguez Melcón, Cristina

Doctorando en Ciencias Veterinarias y de los Alimentos
Dpto. de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León

26 de Mayo de 2017



índice



1 Introducción

2 ¿Por qué elegí la investigación?

3 Oferta de titulaciones de máster

4 Becas, ayudas y subvenciones

5 Salidas profesionales



Introducción



Introducción



- De acuerdo a las definiciones que presenta la Real Academia Española (RAE) sobre la palabra **investigar**, este verbo se refiere al acto de llevar a cabo estrategias para **descubrir algo**. También permite hacer mención al conjunto de actividades de índole intelectual y experimental de carácter sistemático, con la intención de **incrementar los conocimientos** sobre un determinado asunto.

Descubrimientos

Innovación

Contribución al bienestar común

Avances

Mejora de la calidad de vida

Compromiso

Dedicación

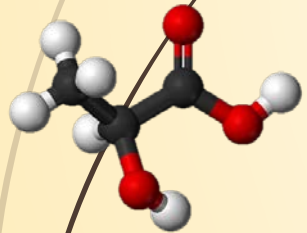
Rendimiento a largo plazo



¿Por qué elegí la
investigación?

¿Por qué elegí la investigación?

Prácticas externas (Grado en CyTA)



TFG:
EFECTO DE DIFERENTES CONCENTRACIONES DE ÁCIDO
LÁCTICO EN LOS NIVELES MICROBIANOS Y LAS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE DE
VACUNO

Descontaminación de canales de vacuno con ácido
láctico (AL) en diferentes mataderos de Galicia



REGLAMENTO (UE) N° 101/2013 DE
LA COMISIÓN de 4 de febrero de
2013 relativo a la utilización de ácido
láctico para reducir la
contaminación de superficie de las
canales de bovinos.



¿Por qué elegí la investigación?

Máster universitario en Investigación en Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos.



ACTUALMENTE:

Doctorando en Ciencias Veterinarias y de los Alimentos
Grupo **SEGURALI** (Universidad de León)



TFM:
EFECTO DEL TRATAMIENTO CON DESINFECTANTES EN LA ARQUITECTURA Y VIABILIDAD DE LOS BIOFILMS PRODUCIDOS POR *Listeria monocytogenes*.

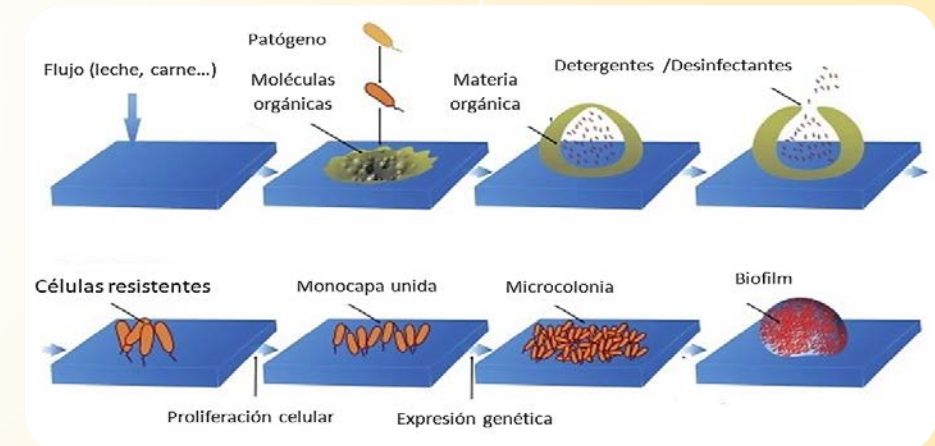


Figura 1. Etapas de formación de un biofilm (Fuente: Shi y Zhu, 2009).

Las **biopelículas** o **biofilms** son poblaciones complejas de células microbianas, rodeadas por una **matriz** de sustancias **poliméricas extracelulares** compuesta principalmente por **polisacáridos**, siendo el modo predominante de crecimiento microbiano en la naturaleza y más del **90%** de las bacterias del planeta se encuentran formando parte de los biofilms.



Oferta de titulaciones de máster

Oferta de titulaciones oficiales de máster

Tabla 1. Diferencias entre Másteres oficiales y propios

	Máster Oficial	Máster Propio
Reconocimiento en el mercado de trabajo	✓ Es requisito imprescindible para trabajar en la función pública. Se valora el prestigio de la universidad + prestigio del programa.	✓ Se valora el prestigio de la universidad + prestigio del programa.
Duración	✓ Entre 60 y 120 créditos ECTS.	✓ Entre 60 y 120 créditos ECTS.
Requisitos de acceso	✓ Título de grado o equiparable.	✓ Título de grado o equiparable.
Acceso al doctorado	✓ Da acceso al doctorado.	✗ En España, los másteres propios no dan acceso al doctorado.
Reconocimiento en otros países	✓ En el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) son reconocidos en todas las universidades. Depende de la legislación de cada país.	✓ Depende de la legislación de cada país. Cuenta con el aval de la universidad
Convocatorias de becas y de ocupación pública	✓ Son necesarios para acceder a puestos de trabajo convocados por las administraciones públicas.	? Depende de la convocatoria: en las convocatorias públicas del Estado español a menudo se priorizan los oficiales o se excluyen los propios.
Precio y modelo de financiación	✓ Financiación pública parcial	✓ Autofinanciación
Profesores universitarios y profesionales del sector	✓ Mayoritariamente docentes universitarios.	✓ Generalmente profesores universitarios y profesionales del sector.
Orientación práctica y prácticas en empresas	✓ Los hay con orientación investigadora y con orientación profesionalizante .	✓ Orientación profesionalizante , a menudo incorporando prácticas curriculares o no curriculares.

Fuente: Universidad Autónoma de Barcelona (UAB)

Oferta de titulaciones de máster

Presenciales

Máster Universitario en
Calidad y Seguridad Alimentaria



 **CESIF 25 AÑOS**

**MÁSTER EN INDUSTRIA ALIMENTARIA
MTCA (XXII EDICIÓN)**

 **UNIVERSITAT DE
BARCELONA**

MÁSTER DE DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS

 **UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA**

Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

 **USC**
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

 **M máster**

**Innovación en Seguridad y
Tecnología Alimentarias**

 **COMPLUTENSE**
MÁSTERES OFICIALES

Máster Universitario en Nutrición Humana y Dietética Aplicada

 **UEMC** **Universidad Europea
Miguel de Cervantes**

**Máster en Biotecnología, Investigación y
Seguridad Alimentaria**

 **UAB**
Universitat Autònoma de Barcelona

Máster Oficial - Calidad de Alimentos de Origen Animal

 **UNIVERSIDAD DE SEVILLA**

Máster en Seguridad Alimentaria

On-line o semipresenciales

 **IMF Business
School**

**Máster en
Calidad, Higiene y
Seguridad Alimentaria**



 **CEU** **Universidad
Cardenal Herrera**


**Máster Universitario en
Seguridad Alimentaria**

 **INESEM**
BUSINESS SCHOOL


Master en Nutrición Humana y Dietética

 **Institut de Formació Contínua-IL3**
UNIVERSITAT DE BARCELONA

Máster en Nutrición y Alimentación

 **UNED**

MASTER
EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN DE CALIDAD,
MEDIOAMBIENTE, I+D+I Y RIESGOS LABORALES



Oferta de titulaciones de máster: Universidad de León



Máster universitario en Investigación en Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Módulo I: Iniciación a la investigación

- ❖ Búsqueda de información científica.
- ❖ Biometría y análisis estadístico.
- ❖ Comunicación de resultados de la investigación.
- ❖ Planificación y redacción de un proyecto de investigación.
- ❖ Métodos epidemiológicos.
- ❖ Bioética animal.

Módulos II y III: Seguridad y tecnología de los alimentos (I Y II)

- ❖ Metodologías innovadoras para la evaluación de riesgos asociados al consumo de alimentos.
- ❖ Optimización de las estrategias para asegurar la inocuidad de los alimentos.
- ❖ Técnicas avanzadas de análisis microbiológico de los alimentos.
- ❖ Métodos analíticos aplicados en la investigación de alimentos.
- ❖ Investigación, desarrollo e innovación en tecnología de los alimentos de origen animal.
- ❖ Investigación, desarrollo e innovación en tecnología de los alimentos de origen vegetal.

Trabajo Fin de Máster

Salidas
profesionales

Grado en CyTA + máster
(300 ECTS)

Acceso a un programa
de doctorado

60
créditos
ECTS
=
1 año



Oferta de titulaciones de máster: Universidad de León



60
créditos
ECTS
=
1 año

Incluye la posibilidad
de optar a prácticas
remuneradas

Salidas
profesionales

Auditor interno

Auditor externo

Responsable / técnico
de calidad

Asesor de las industrias



Módulo I: Conocimientos básicos, evaluación de la conformidad y legislación alimentaria



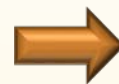
Módulo II: Microbiología y procesos en la industria alimentaria



Módulo III: Sistema APPCC



Módulo VI: Normas internacionales de seguridad alimentaria I



Módulo V: Normas internacionales de seguridad alimentaria II



Módulo VI: Aplicación de los conocimientos: Auditoría virtual.



Becas, ayudas y subvenciones

Becas, ayudas y subvenciones

Tabla 2. Becas, ayudas y subvenciones.

Tipo	Organismo	Máster	Doctorado
Becas de carácter general		Becas y ayudas a alumnos de niveles postobligatorios	Ayudas para la formación de profesorado universitario (FPU y FPI)
		Convocatoria de ayudas para la realización de Másteres Universitarios 2016-2017 (POEJ)	Ayudas para financiar la contratación predoctoral de personal investigador
Becas de organismos públicos		X	Convocatoria de ayudas para la realización de Estudios de Doctorado en el marco del programa propio de investigación de la ULE
		X	Programa JAE PREDOC : Ayudas del CSIC para la realización de la Tesis Doctoral
Fundaciones	Beca de la Fundación Hermanos Fernández Picón	Grado, Máster o Doctorado.	
	Becas de la Fundación Cepa González Díez	✓	✓
FGULEM	Programa de Formación e Inserción en la empresa (Prácticas retribuidas, 6+6 meses)		



Salidas profesionales

Salidas profesionales

Grado en CyTA

- ❖ Directores de **Producción** de industrias alimentarias
- ❖ Dirección y **Control de compras** en industrias alimentarias
- ❖ **Responsable de calidad** en industrias alimentarias
- ❖ **Audidores** de calidad
- ❖ **Técnico de Salud Pública**
- ❖ Técnico de **Control de Calidad**
- ❖ Técnico de **empresas de distribución**
- ❖ Directores de **Laboratorio de análisis** de alimentos
- ❖ Técnico Superior de **Control de Alimentos**
- ❖ Técnico Superior de **Laboratorio**
- ❖ Técnico **investigador de laboratorio** de alimentación
- ❖ Técnico de **control de peligros** en la industria alimentaria
- ❖ **Asesor culinario**
- ❖ **Asesor nutricional y dietista**
- ❖ Técnico de **información al consumidor**
- ❖ Técnico de **marketing** en industrias alimentarias

Máster

- ❖ **Especialización**
- ❖ **Docencia (colegios e institutos)**

Doctorado

- ❖ **Docencia**
- ❖ **Investigación**
- ❖ **Puntuación en oposiciones**

Salidas profesionales

Tener un doctorado es algo que está muy valorado tanto en las empresas públicas como privadas (centros de investigación) y no sólo suma puntos de cara a oposiciones. En la actualidad se valora mucho las capacidades que te aporta un doctorado: la **constancia**, la **profundidad**, la **capacidad de trabajo** y el **rigor**, tanto en el ámbito de la investigación como en el de la empresa.

También ofrece la posibilidad de **profundizar** y **especializarte** en la materia elegida.





Muchas Gracias

Rodríguez Melcón, Cristina
Doctorando en Ciencias Veterinarias y de los Alimentos
Dpto. de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León
26 de Mayo de 2017