

## INFORMACIÓN PRÁCTICA

**BOLSA DE TRABAJO** El IQS pone a disposición de las empresas y de los alumnos un servicio de Bolsa de Trabajo que gestiona y canaliza las ofertas de empleo.

**PROCESO DE INSCRIPCIÓN** Los interesados en cursar el programa deberán:

Rellenar el formulario que se encuentra en la página web [www.iqs.edu](http://www.iqs.edu), o solicitarlo a la Secretaría de Cursos de Postgrado y enviarlo por correo, fax o e-mail.

Adjuntar un Curriculum Vitae.

La Comisión de Admisión estudiará la documentación y comunicará su resolución mediante una carta personalizada donde se indican los trámites necesarios para formalizar la matrícula. Si se considera necesario se convocará al candidato a una entrevista personal.

**MATRÍCULA** La matrícula puede realizarse a partir del momento en que se reciba la confirmación de la admisión presentando la documentación que se solicite. El importe de la matrícula incluye las clases lectivas, el material docente y los desplazamientos a las visitas programadas.

**FORMA DE PAGO** Una vez recibida la carta de admisión, para la reserva de plaza se abonará el 20% del total de la matrícula. El resto del importe se hará efectivo antes del inicio del curso.

El IQS proporciona información de entidades financieras que facilitan créditos en condiciones muy favorables.

Los miembros de la Fundación Patronato IQS, Asociación de Químicos e Ingenieros del IQS y Asociación de Graduados de la Facultat d'Economia IQS tienen una bonificación del 10%. La anulación de la matrícula por causa justificada y antes del inicio del curso, comportará la devolución íntegra del importe abonado.

El periodo de matrícula se cerrará una vez alcanzado el número máximo de alumnos.

**DURACIÓN** El Máster tiene una duración de 465 horas lectivas, de octubre a junio.

**HORARIO** De lunes a viernes de 18:30 a 21:30 horas. Los módulos de Laboratorio/Prácticas en Empresa y el de Proyecto se realizarán en otros horarios.

**NÚMERO DE PLAZAS** Es limitado y serán asignadas por la Comisión de Admisión según el perfil profesional de los candidatos y por riguroso orden de solicitud.



## MÁSTER EN QUÍMICA E INGENIERÍA ALIMENTARIA

DIPLOMA EN CIENCIA Y ANÁLISIS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA  
DIPLOMA EN TECNOLOGÍA Y GESTIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**IQS** INSTITUT  
QUÍMIC DE SARRIÀ

PARA MÁS INFORMACIÓN  
O CONCERTAR UNA ENTREVISTA DIRIGIRSE A:

Coordinadora del Máster: Dra. Montserrat Agut  
e-mail: [magut@iqs.edu](mailto:magut@iqs.edu)

Coordinadora de Cursos de Postgrado: Dra. Mercè Manresa  
e-mail: [mmann@iqs.edu](mailto:mmann@iqs.edu)

Secretaría Cursos de Postgrado

Horario: de lunes a viernes, de 9 a 14 h y de 15 a 21 h  
Via Augusta, 390 - 08017 Barcelona  
T. 93 267 20 08 - F. 93 205 62 66 - [www.iqs.edu](http://www.iqs.edu)

VIU/GRUP

**IQS** MÁSTERS Y CURSOS  
DE POSTGRADO

  
Universitat Ramon Llull

  
Dra. Montserrat Agut

El Sector Alimentario ha adquirido en estos últimos años una importancia económica singular en todo el Estado Español. En este sentido, algunas de las empresas catalanas de más volumen o más internacionalizadas, así como importantes filiales de multinacionales establecidas en Cataluña pertenecen al sector de la Alimentación. El desarrollo constante de nuevas tecnologías exige cada vez más a las industrias la incorporación de personal altamente cualificado capaz de asumir las innovaciones que tengan lugar.

Consciente de esta realidad y con el objetivo de dar respuesta a la industria, 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. A partir del curso 2004/2005, el Máster **engloba dos Diplomas de Postgrado**, que pueden cursarse independientemente.

El Máster en Química e Ingeniería Alimentaria responde a las necesidades de formación de profesionales para las empresas industriales y de servicios del sector, en el que se incluyen tanto las empresas que elaboran alimentos y bebidas como otras industrias y servicios afines.

UN MÁSTER QUE SE ADAPTA A CADA NECESIDAD

El Máster en Química e Ingeniería Alimentaria no es un máster más. Es un programa de formación muy flexible, que proporciona un muy alto grado de especialización y se ajusta a las necesidades empresariales. Un máster diseñado modularmente, capaz de ajustarse a cada necesidad. Así:

- Posibilidad A** Cursar el programa completo.
- Posibilidad B** Cursar sólo el Diploma en Tecnología y Gestión en la Industria Alimentaria. 2 módulos. 240 horas lectivas.
- Posibilidad C** Cursar sólo el Diploma en Ciencia y Análisis en la Industria Alimentaria. 2 módulos. 225 horas lectivas.

**Diploma 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 le 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.

**Diploma 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.

MÁSTER EN QUÍMICA E INGENIERÍA ALIMENTARIA



\* de laboratorio / en empresa



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 científicos, 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 Máster se estructura en:
  - Dos Diplomas** que pueden cursarse independientemente
    - Diploma en Ciencia y Análisis en la industria alimentaria (Módulo A + Módulo C)
    - Diploma en Tecnología y Gestión en la industria alimentaria (Módulo T + Módulo G)
  - Prácticas en empresa/laboratorio** (Módulo L)
 

*Los alumnos que no trabajen, deberán realizar una estancia mínima de tres meses en una empresa del sector seleccionada por el IQS y/o superar las prácticas en laboratorio.*
  - Proyecto** (Módulo P)
 

*Al final de los estudios cada alumno deberá redactar y defender ante un tribunal su Proyecto individual de Fin de Máster, tutelado por un profesor del Máster.*

*En el módulo se incluyen seminarios y mesas redondas con profesionales del Sector, que tratarán temas de actualidad relacionados con los estudios.*

TITULACIÓN

- La Universidad Ramon Llull concederá el título de:
  - Máster en Química e Ingeniería Alimentaria** a los alumnos que superen los 6 módulos A, C, T, G, L y P.
  - Diploma en Ciencia y Análisis en la industria alimentaria** a los alumnos que superen los módulos A y C.
  - Diploma en Tecnología y Gestión en la industria alimentaria** a los alumnos que superen los módulos T y G.
- El IQS entregará un certificado de Curso de Postgrado a los alumnos que cursen módulos teóricos monográficos.

PROFESORADO

- El cuadro de profesores seleccionado por el IQS (URL) combina dos aspectos que considera imprescindibles para cumplir el objetivo tratado: Una sólida preparación pedagógica. Experiencia profesional en empresas del sector.

DIPLOMA EN CIENCIA Y ANÁLISIS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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 área de análisis.

ESTRUCTURA

- El Plan de Estudios del Diploma se estructura en dos módulos que se imparten durante el primer cuatrimestre del curso académico. Cada día se dicta una única asignatura. La enseñanza de las diferentes materias se apoya en casos prácticos y visitas a empresas.

TITULACIÓN

- La Universidad Ramon Llull concederá el título de **Diploma en Ciencia y Análisis en la industria alimentaria** a los alumnos que hayan cursado y aprobado los dos módulos que engloban los estudios.
- El IQS entregará un certificado de Curso de Postgrado a los alumnos que cursen un único módulo.

INICIO Y DURACIÓN

- 225 horas de octubre a febrero

HORARIO

- De lunes a viernes de 18:30 a 21:30 horas.

PROGRAMA

- MÓDULO C** 1er Cuatrimestre  
Lunes, miércoles y jueves (135 horas)
  - Ciencia Aplicada**  
Productos alimenticios  
Nutrición y dietética  
Seguridad Alimentaria y Sistema APPCC  
Física de los alimentos
- MÓDULO A** 1º Cuatrimestre  
Martes y viernes (90 horas)
  - Análisis Aplicado**  
Gestión de laboratorios y Cualimetría  
Análisis de los alimentos  
Test sensorial

DIPLOMA EN TECNOLOGÍA Y GESTIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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 Diploma se estructura en dos módulos que se imparten durante el segundo cuatrimestre del curso académico. Cada día se dicta una única asignatura. La enseñanza de las diferentes materias se apoya en casos prácticos y visitas a empresas.

TITULACIÓN

- La Universidad Ramon Llull concederá el título de **Diploma en Tecnología y Gestión en la industria alimentaria** a los alumnos que hayan cursado y aprobado los dos módulos que engloban los estudios.
- El IQS entregará un certificado de Curso de Postgrado a los alumnos que cursen un único módulo.

INICIO Y DURACIÓN

- 240 horas de febrero a junio

HORARIO

- De lunes a viernes de 18:30 a 21:30 horas.

PROGRAMA

- MÓDULO T** 2º Cuatrimestre  
Lunes y jueves (105 horas)
  - Tecnología Alimentaria**  
Física de los alimentos  
Procesos biotecnológicos  
Tecnología alimentaria  
Envase, Envasado y Procesos de Acondicionamiento
- MÓDULO G** 2º Cuatrimestre  
Martes, miércoles y viernes (135 horas)
  - Gestión Alimentaria**  
Legislación y documentación  
Gestión de la seguridad, calidad y medio ambiente  
Nuevos productos: del diseño al lanzamiento  
Aptitudes personales  
Economía de la empresa