# Estudios de máster

• Máster universitario en biología y tecnología de la reproducción de mamíferos Esta titulación pretende cubrir todas las necesidades de formación de un experto en biología y tecnología de la reproducción, con dos orientaciones posibles: profesional e investigadora. Título de máster de carácter oficial. BOE de 16 de diciembre de 2010. Auspiciado por ASEBIR.

## • Máster universitario en nutrición, tecnología y seguridad alimentaria

Pretende proporcionar una formación científica avanzada y multidisciplinar en el campo de la nutrición humana, la tecnología de alimentos y la seguridad alimentaria con el fin de formar profesionales que puedan realizar actuaciones para mejorar la calidad de las materias primas y productos alimenticios terminados, buscando siempre el desarrollo de un sistema de producción y distribución de alimentos seguros, adecuados nutricionalmente y atractivos para el consumidor.

### · Máster universitario en gestión de la fauna silvestre

Constituye, una oferta vanguardista de estudios de especialización en España, pues proporciona una especialización profesional y académico-investigadora a un amplio grupo de titulaciones (veterinaria, ciencias ambientales, biología, ingeniero agrónomo, ingeniero forestal) cuvos alumnos no han tenido la oportunidad de cursar estudios de primer y segundo ciclo desde una perspectiva integradora de conocimientos sobre la gestión de la fauna silvestre.

### • Máster universitario en medicina de pequeños animales

El objetivo es formar profesionales con alto grado de formación científica y técnica, con amplia capacitación en la resolución de problemas profesionales y capaces de cubrir la demanda del mercado laboral. Proporcionar al alumno una formación teórico-práctica especializada orientada al diagnóstico y tratamiento en el área de la medicina veterinaria, como base para que pueda desarrollar adecuadamente su orientación/especialización profesional.



# Instalaciones y recursos

- Hospital veterinario
- Grania docente veterinaria
- Planta piloto de tecnología de los alimentos
- Museo anatómico
- Vehículos
- Biblioteca
- Cafetería

















# Universidad de Murcia. Campus Universitario de Espinardo

Facultad de Veterinaria. 30100 Murcia Teléfono: +34 868 883 905 / +34 868 887 545



**650 376 483** 



www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/veterinaria secretaria.veterinaria@um.es





Grado en Veterinaria - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Máster en Biología y Tecnología de la Reproducción de Mamíferos Máster en Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria - Máster en Gestión de la Fauna Silvestre - Máster en Medicina de Pequeños Animales

# Ponle titllo



Facultad de Veterinaria



La facultad de Veterinaria (1982) es uno de los centros con más infraestructuras de la Universidad de Murcia, debido al alto coste que implica la formación de profesionales competitivos en los campos de las ciencias veterinarias, la ciencia y tecnología de los alimentos, los distintos másteres que se imparten en el centro y al proceso de Evaluación Europea por la EAEVE (European Association of Establishments for Veterinary Education) al que nos venimos sometiendo desde 1996, siendo aprobados en 3 ocasiones de forma satisfactoria en la Asamblea General. La puesta en marcha de estas infraestructuras exige la máxima responsabilidad en su gestión, para garantizar así la excelencia docente y su viabilidad económica a medio y largo plazo, lo que nos seguirá colocando en una buena posición como centro de referencia nacional e internacional. Las razones para elegirnos están relacionadas con tres aspectos fundamentales: La CALIDAD, la facultad tiene la máxima acreditación nacional y europea con los procesos más exigentes en recursos, instalaciones y docencia; La EXPERIENCIA, la facultad abre sus puertas en 1982 y desde sus inicios ha apostado por la formación avanzada y de excelencia de su profesorado; La INNOVACIÓN, con una vocación de estar siempre en la vanguardia de la formación, apuesta por modelos docentes respetuosos con el bienestar animal.

# Estudios de grado

# ▶ Veterinaria

[PRESENCIAL - 5 AÑOS - CRÉDITOS ECTS: 300]

- A quién está destinado: Personas con inclinación hacia las ciencias biológicas e interés por la salud y el bienestar de los animales, así como la conservación de la naturaleza. Interés de servir a la sociedad, colaborando en la producción de alimentos de calidad, sin restricciones en su visión del papel del animal en la cadena alimentaria. Con habilidad para relacionarse y mostrar empatía tanto con personas como con animales y facilidad para integrarse en equipos de trabajo, con capacidad de análisis y creatividad.
- Aprenderás: Conocimientos, técnicas, habilidades y actitudes propios de la profesión. Pevención, diagnóstico y tratamiento individual o colectivo, así como la lucha contra las enfermedades de los animales. El control de la cría, manejo, bienestar, reproducción, protección, y alimentación de los animales. La obtención en condiciones óptimas y económicamente rentables de productos de origen animal y la valoración de su impacto ambiental. El control de la higiene, la inspección y la tecnología de la producción y elaboración de alimentos de consumo humano, las implicaciones éticas de la salud en un contexto mundial en transformación, habilidades relacionadas con el trabajo en equipo, con el uso eficiente de los recursos y en gestión de calidad. Identificación de riesgos emergentes en todos los ámbitos de la profesión veterinaria. El 50% de nuestro grado es práctico. Desde primer curso se realizan prácticas curriculares en nuestros laboratorios y salas de prácticas, con unas instalaciones singulares como el museo anatómico veterinario, la granja docente veterinaria, hospital veterinario y planta piloto de tecnología de alimentos.
- Qué salidas tiene: Medicina veterinaria, producción y sanidad animal, higiene, seguridad y tecnología alimentaria. La actividad del veterinario se desarrolla también en otros sectores profesionales tales como el manejo y la gestión de núcleos zoológicos, de fauna silvestre y cinegética, de espacios naturales y de animalarios, realización, desarrollo y gestión de I+D+i.





# Ciencia y Tecnología de los Alimentos

[PRESENCIAL - 4 AÑOS - CRÉDITOS ECTS: 240]

- A quien está destinado: A personas preocupadas por la alimentación sana y la producción responsable de alimentos. Interesados/as en el mundo de los alimentos y su producción, con ganas de contribuir a mejorar la calidad y seguridad alimentaria, la innovación y el emprendimiento
- Aprenderás: La formación universitaria de este título va encaminada a proporcionar una cualificación de carácter profesional para trabajar en el ámbito alimentario, tanto en el sector privado como en las administraciones públicas, en actividades relacionadas con la producción y procesado de los alimentos, análisis y control alimentario, garantía de la seguridad alimentaria, la adecuación de los alimentos a las necesidades nutricionales de la población y la promoción de la salud a través de la alimentación.
- Qué salidas tiene: Podrás trabajar en la industria alimentaria, centros tecnológicos de investigación, laboratorios o asesorías, entre otros, realizando las siguientes labores:
- Gestión, evaluación y control de calidad de procesos, productos y residuos alimentarios
- Procesado de alimentos
- Gestión, evaluación y control en seguridad alimentaria
- Marketing y comercialización de alimentos
- Diseño, desarrollo e innovación de procesos y productos alimentarios
- Asesoría legal, científica v técnica
- Restauración colectiva
- Docencia e investigación







