

INFORMACIÓN ACADÉMICA	
Denominación de la titulación y diploma conferido	
MAGISTER EN DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS	
Nombre y naturaleza de la institución que confiere el diploma	
UNIVERSITAS EUROPAEA IMF Institución de educación superior no gubernamental Principado de Andorra	
Nombre y naturaleza de la institución que imparte los estudios	
Universidad del Pacífico (Ecuador) Imparte, como mínimo, el 90% de la formación	
Nivel de la titulación	Código ISCED-F 2013
Ciclo Segundo EEES	0721
Requisitos de acceso	Duración del programa
Título universitario	2 semestres (60 ECTS)
Lenguas del programa	Modalidad docente
Español	No presencial
Materias del programa	
1. Bromatología e ingeniería de los alimentos 2. Toxicología aplicada a la industria alimentaria 3. Microbiología avanzada y control de riesgo de los alimentos 4. Nuevas tendencias de procesamiento y técnicas de conservación 5. Optimización de la cadena de suministro en la industria alimentaria 6. Ingeniería de empaque en la industria alimentaria 7. Innovación en la industria alimentaria 8. La nutrición y su impacto en la salud y el bienestar 9. Creación de valor compartido en la industria de los alimentos y oportunidad de negocio 10. Trabajo Fin de Estudios	

INFORMACIÓ ACADÈMICA	
Denominació de la titulació i diploma conferit	
MAGISTER EN DESENVOLUPAMENT I INNOVACIÓ DELS ALIMENTS	
Nom i naturalesa de la institució que confereix el diploma	
UNIVERSITAS EUROPAEA IMF Institució d'ensenyament superior no governamental Principat d'Andorra	
Nom i naturalesa de la institució que imparteix els estudis	
Universitat del Pacífic (Equador) Imparteix, com a mínim, el 90% de la formació	
Nivell de la titulació	Codi ISCED-F 2013
Cicle Segon EEES	0721
Requisit d'accés	Durada del programa
Títol universitari	2 semestres (60 ECTS)
Llengües del programa	Forma d'estudi
Espanyol	No presencial
Unitats d'ensenyament	
1. Bromatologia i enginyeria dels aliments 2. Toxicologia aplicada a la indústria alimentària 3. Microbiologia avançada i control de risc dels aliments 4. Noves tendències de processament i tècniques de conservació 5. Optimització de la cadena de subministrament en la indústria alimentària 6. Enginyeria d' empaquet en la indústria alimentària 7. Innovació en la indústria alimentària 8. La nutrició i el seu impacte en la salut i el benestar 9. Creació de valor compartit en la indústria dels aliments i oportunitat de negoci 10. Treball Fi d' Estudis	

ACADEMIC INFORMATION	
Name of qualification and title conferred	
MAGISTER IN FOOD DEVELOPMENT AND INNOVATION	
Name and status of awarding institution	
UNIVERSITAS EUROPAEA IMF Institution of higher education non governmental Principality of Andorra	
Name and status of institution administering studies	
Universitat del Pacífic (Equador) Administers, at least, the 90% of the studies	
Level of qualification	ISCED-F 2013 Code
Second Cycle EHEA	0721
Access requirements	Length of programme
University degree	2 semesters (60 ECTS)
Program languages	Mode of study
Spanish	On line
Subjects	
1. Food Food Bromatology and Engineering 2. Toxicology applied to the food industry 3. Advanced microbiology and food risk control 4. New processing trends and preservation techniques 5. Supply chain optimization in the food industry 6. Packaging Engineering in the Food Industry 7. Innovation in the food industry 8. Nutrition and its impact on health and well-being 9. Creating shared value in the food industry and business opportunity 10. Final Project	