

PRESENTACIÓN

El Máster tiene entre sus finalidades conseguir que todos los alumnos, una vez completada su formación, sean capaces de participar en la gestión y dirección integral de cualquier industria láctea. Colaborando de manera eficiente en la toma de decisiones empresariales, organización temporal de la producción, control de costes y calidad.

Organización del equipo. Planificación, control de recursos, junto con la gestión de compras y contratos. También estarán capacitados para incorporar nuevas estrategias, metodologías, técnicas y herramientas que permitan la mejora continua del ámbito profesional, sin olvidar el método científico en el que se ha formado en la Universidad.

REQUISITOS DE ACCESO

Estar en posesión de un título universitario español, u otro expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior. Así mismo podrán acceder los titulados universitarios conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de Salamanca de que aquellos acreditan un nivel formativo equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles.

OBJETIVOS

El objetivo primordial del Máster es completar la formación de egresados y profesionales para dirigir y gestionar una empresa láctea en sus distintas especialidades, en todas sus fases, de forma coordinada y cumpliendo lo planteado en cuanto a calidad, tiempo y costes.

Entre los objetivos específicos destacan:



Poner al alcance del egresado y del profesional nuevas estrategias, metodologías y técnicas, compatibilizando conocimientos teóricos y prácticos y acceso a fuentes de información afines a las materias impartidas.



Facilitar la incorporación de herramientas informáticas existentes para un desarrollo avanzado de su actividad profesional, en el marco de la mejora continua de los procesos implicados.



Abrir nuevos campos de especialización profesional sobre los sistemas de control de costes, políticas de compras, procedimientos y normativas de compras.



Adquirir una formación especializada enfocada a la satisfacción de un triple objetivo para el alumno: inserción en el mercado laboral nacional e internacional, mejora curricular o facilitar el acceso a la investigación.

SALIDAS LABORALES

Las salidas profesionales de este Máster son amplias, debido a que no existe este tipo de enseñanzas en el estado Español, y la industria lácteo-quesera es importantísima en la comunidad autónoma de Castilla y León, y en general en España.

Los puestos que podrían ocupar los alumnos que superen el Máster podrían ser: Responsable de Fábrica, Responsable Técnico, Responsable de Producción, Responsable de Calidad, Responsable de Recepción y Maestro Quesero.

PERFIL DEL EGRESADO

La formación previa más adecuada para obtener buenos rendimientos formativos en este Máster es la conseguida mediante los Grados en Ingenierías, (Electricidad, Mecánica...), Ingeniería Agroalimentaria, Química, Ingeniería Química, Biología, Farmacia, Veterinaria, etc., y otros estudios homologos incluidos en la rama de Ciencias e Ingeniería.