



Máster Universitario en Gestión y Dirección de la Industria Alimentaria

Con el Máster en Gestión y Dirección de la Industria Alimentaria serás capaz de liderar y transformar el sector agroalimentario, adquiriendo una visión global y actualizada de la industria.

**DURACIÓN**

1 año académico

**EXÁMENES PRESENCIALES U**

ONLINE Al final de cada cuatrimestre [Ver sedes](#)

**CRÉDITOS ECTS**

60

**RAMA DE CONOCIMIENTO**

Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología (ESIT)

**METODOLOGÍA**

Educación 100% online

**CLASES ONLINE EN DIRECTO****MENTOR PERSONAL**

[*Infórmate de nuestros descuentos con tu asesor*](#)

La industria alimentaria es uno de los pilares económicos más sólidos y estratégicos en España y Latinoamérica. Representa miles de empresas, millones de empleos y una proyección de crecimiento imparable impulsada por la innovación, la internacionalización y la necesidad de una gestión cada vez más profesionalizada.

Tanto en España como en países como Colombia, Perú y Ecuador, la industria alimentaria genera millones de empleos y demanda cada vez más perfiles cualificados en gestión y dirección. A esto se suma un efecto relevo generacional que abrirá miles de vacantes en los próximos años, especialmente en mandos intermedios y puestos de dirección.

A diferencia de otros títulos, este máster tiene un enfoque claramente empresarial y de liderazgo, abarcando desde la dirección de operaciones hasta la estrategia comercial y la transformación digital del sector.

Objetivos

- **Identificar las oportunidades de crecimiento y desarrollo** en la industria, analizando tendencias del mercado y nuevas demandas de los consumidores, implementando soluciones tecnológicas innovadoras.
- **Gestionar la integración de estrategias** de sostenibilidad y economía circular en la producción, minimizando el impacto ambiental.
- **Liderar equipos y dirigir empresas** del sector agroalimentario, aplicando estrategias de gestión empresarial, innovación y marketing.
- **Evaluar la gestión de calidad y seguridad alimentaria** para garantizar el cumplimiento de las normativas nacionales e internacionales (ISO 22000, BRC, IFS, HACCP).
- Supervisar la adecuada **implantación de sistemas de control y auditoría** para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos en toda la cadena de producción.
- Desarrollar una **visión global y actualizada de la industria**, incorporando las últimas tendencias en sostenibilidad, digitalización y gestión eficiente de la cadena de valor alimentario.

Plan de estudios

Primer cuatrimestre

- ▶ Dirección de Empresas en la Industria Alimentaria (6 ECTS)
- ▶ Dirección de Personas y Equipos en la Industria Alimentaria (6 ECTS)
- ▶ Gestión de la Producción, Calidad y Seguridad Alimentaria (6 ECTS)
- ▶ Gestión de las Ventas, Marketing y Comunicación en la Industria Alimentaria (6 ECTS)
- ▶ Control de la Cadena de Suministro en las Industrias Alimentarias (6 ECTS)

Segundo cuatrimestre

- ▶ Modernización y Expansión en la Industria Alimentaria (6 ECTS)
- ▶ Inteligencia de Negocio Aplicada a las Industrias Alimentarias (6 ECTS)
- ▶ Prácticas Académicas Externas (6 ECTS)
- ▶ Trabajo Fin de Máster (12 ECTS)

Dirección y profesorado

El claustro está compuesto por profesionales y profesores de reconocido prestigio y con una dilatada experiencia en el ámbito de la industria alimentaria. Esto nos permite ofrecer a nuestros alumnos una formación sólida y completa a través de un programa académico riguroso y eminentemente práctico



**Francisco Javier
Olivar de Julián**

Docente de UNIR

Doctor en Comunicación,

Máster Universitario en Prevención de Riesgos Laborales, Máster Universitario en Sistemas Integrados de Gestión, Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales, Grado en Administración y Dirección de Empresas, Diplomado en Ciencias Empresariales, Auditor Interno de Sistemas de Gestión OHSAS 18001, ISO 9001, ISO 14001 y SGE21, Experto Universitario en Docencia Online. Miembro del Grupo de Trabajo Europeo “Taskforce on Nature-related Financial Disclosures” (CEOE).



María Irache Pérez Arnedo

Docente de UNIR

Licenciada en Ciencias
Biológicas por la

Universidad de Navarra,

Doctora Cum laude por la Universidad de La Rioja en Tecnología y Calidad en Industrias Agroalimentarias. Máster en prevención de riesgos laborales, especialidades Ergonomía y psicología aplicada, Seguridad en el trabajo, Higiene en el trabajo.

[Ver claustro completo](#)

Salidas profesionales

Con el Máster en Gestión y Dirección de la Industria Alimentaria adquirirás conocimientos especializados sobre dirección estratégica de empresas en el sector alimentario, gestión de la producción y la calidad, seguridad alimentaria, tácticas de marketing y comunicación en la industria alimentaria, inteligencia de negocio aplicada, control de la cadena de suministro y estrategias para la modernización y expansión de la industria alimentaria. Podrás desarrollar tu carrera profesional dentro de los siguientes puestos laborales:

- Director/a de empresas del sector alimentario
- Director/a de operaciones en la industria alimentaria
- Responsable de marketing y ventas en el sector alimentario
- Consultor/a en gestión y dirección de la industria alimentaria
- Responsable de innovación y desarrollo de productos
- Gestor/a de la cadena de suministro y logística alimentaria
- Emprendedor/a en el sector agroalimentario

Un nuevo concepto de universidad online

La Universidad Internacional de La Rioja, universidad con docencia 100% online, se ha consolidado como solución educativa adaptada a los nuevos tiempos y a la sociedad actual. El innovador modelo pedagógico de UNIR ha conseguido crear un nuevo concepto de universidad en el que se integran aspectos tecnológicos de última generación al servicio de una enseñanza cercana y de calidad. La metodología 100% online permite a los alumnos estudiar estén donde estén, interactuando, relacionándose y compartiendo experiencias con sus compañeros y profesores. Actualmente UNIR cuenta con:

- ▶ Más de 41.000 alumnos.
- ▶ Más de 10.000 alumnos internacionales.
- ▶ Presencia en 90 países de los 5 continentes.
- ▶ Más de 130 títulos de Grado y Postgrado.
- ▶ Más de 4.000 convenios de colaboración firmados para dar cobertura de prácticas a nuestros estudiantes. UNIR es una universidad responsable con la cultura, la economía y la sociedad. Este compromiso se materializa a través de la Fundación UNIR.

Además, UNIR se ha expandido a Latinoamérica y desde 2014 está activa UNIR México, la primera universidad online con clases en directo del país y con sede oficial en México D.F.



Metodología



Clases online en directo

Ofrecemos a los estudiantes la posibilidad de asistir todos los días a clases online en directo. Durante estas sesiones los alumnos podrán interactuar con el profesor y resolver sus consultas en tiempo real, compartiendo conocimientos y experiencias. El ritmo formativo se adapta, en la medida de lo posible, a las necesidades de cada grupo de alumnos. La no asistencia a una clase en directo no implica perdérsela. Todas las sesiones se pueden ver en diferido, tantas veces como se quiera. Así, no se perjudica a los alumnos que no puedan seguir la clase en directo.



Recursos didácticos

El Campus Virtual de UNIR proporciona una gran variedad de contenidos con los que preparar cada asignatura. Estos materiales están organizados de manera que faciliten un aprendizaje ágil y eficaz. De este modo, se puede acceder a los temas que desarrollan los contenidos del programa, ideas clave de cada tema (elaboradas por el profesorado de la asignatura), material audiovisual complementario, actividades, lecturas y test de evaluación.

Además, se tendrá acceso a clases magistrales sobre temas concretos y se podrá participar en foros, chats y blogs en los que se interactúa con profesores y compañeros ampliando conocimientos y resolviendo posibles dudas.



Tutor personal

En UNIR, cada alumno cuenta con un tutor personal desde el primer día, siempre disponible por teléfono o email. El papel del tutor es fundamental en la trayectoria de cada estudiante ya que es el mayor nexo de unión con la universidad y su punto de referencia durante el proceso formativo.

Los tutores ofrecen una atención personalizada haciendo un seguimiento constante de cada alumno.

- Resuelve dudas sobre gestiones académicas, trámites o dudas concretas de asignaturas.
- Ayuda a la planificación del estudio para que se aproveche mejor el tiempo.
- Recomienda qué recursos didácticos de la plataforma utilizar en cada caso.
- Se implica con los estudios de los alumnos para ayudarles a superar cada asignatura.



Sistema de evaluación

Para valorar el nivel de logro de los objetivos obtenidos en el Máster es necesario evaluar las competencias adquiridas durante el estudio. La evaluación final del aprendizaje se realiza teniendo en cuenta la calificación obtenida en los siguientes puntos.

- Evaluación continua (resolución de casos prácticos, participación en foros, debates y otros medios colaborativos y test de evaluación)
- Examen final presencial u online
- Trabajo Fin de Máster.

Información de acceso

Requisitos

Según lo establecido en el artículo 18 del Real Decreto 822/2021 de 28 de septiembre para poder acceder a las enseñanzas universitarias oficiales (Máster y Postgrado) es necesario:

- Estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de Educación Superior del Espacio Europeo de Educación Superior que facultan en el país expedidor del título para el acceso de enseñanzas de máster.
- Titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de homologar sus Títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes Títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del Título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará en ningún caso la homologación del Título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el cursas las enseñanzas del Máster.

A esta titulación se podrá acceder a través de **experiencia profesional de 2 años**. Se incluirán a estudiantes que provengan de titulaciones universitarias y acrediten experiencia profesional demostrable. Los tipos de experiencia válidos serán:

- Dirección o Gestión de en el sector agroalimentario en: Producción, calidad y/o seguridad alimentaria, cadena de

suministro, tecnología, investigación, desarrollo o innovación, desarrollo de marcas y productos alimentarios, modernización y expansión.

- Consultoría especializada en la gestión y/o dirección de la industria alimentaria.

*Se solicitará certificado de empresa/ institución que acredite la experiencia profesional descrita.

Además, se podrá acceder mediante **complementos de formación**. Estudiantes que provengan de titulaciones universitarias en ingenierías agrarias y alimentarias, bioprocesos, química, tecnologías industriales, ciencia y tecnología de los alimentos, seguridad alimentaria, gastronomía, nutrición y dietética, veterinaria, económicas, administración y dirección de empresas, marketing, o titulaciones equivalentes (cursando además los complementos de formación).

En estos casos se prevé su admisión cursando alguno/s de los siguientes complementos de formación, que permitan adquirir los conocimientos previos para un normal seguimiento del plan de estudios

- Complemento de formación 1: Tecnología de Alimentos (6 ECTS).
- Complemento de formación 2: Organización de Empresas (6 ECTS).
- Complemento de formación 3: Gestión Comercial de la Empresa (6 ECTS)

Cómo matricularse

- Completa el **formulario de preinscripción**.
- Recibe la llamada de un **asesor personal**, que verifica que cumples los requisitos exigidos y te ayuda a elaborar tu plan de estudios personalizado (convalidaciones, nº de créditos, etc.).
- Envía la documentación requerida para formalizar la admisión, debidamente compulsada y espera la confirmación.
- Cumplimenta la matrícula* con la forma de pago más adecuada a tus necesidades.
- Recibe tu clave de acceso al AULA VIRTUAL y comienza el curso organizándote a tu manera. **Consulta más información y precios de matrícula.**

* Un asesor te facilitará el acceso al formulario de matrícula.

Precios y formas de pago

No existe **ningún coste de inscripción adicional** en concepto de apertura ni por gestión de matrícula.

UNIR ofrece **descuentos por el pago al contado** y por **matriculación de curso completo** (60 ECTS) y **otras ayudas** a personas con **diversidad funcional** y a **progenitores de familias numerosas**.

Consulta las **tablas de descuentos y ayudas** en la página de **cómo matricularse**. Nuestros asesores te aconsejarán para seleccionar la opción que más se ajuste a tus necesidades y posibilidades.

El **importe** de la matrícula **incluye** tanto la **formación** como el **acceso al aula virtual**, el uso de las **herramientas de estudio y comunicación**, y los **materiales interactivos**. No se incluyen los materiales de terceros como libros de texto, aunque podrás conseguirlos a través de UNIR en condiciones especiales.

Existen otros conceptos de carácter administrativo como certificados, expedición de título, Suplemento Europeo al Título, duplicados, etc., cuyas tasas se pueden consultar en la web.

Becas y ayudas

UNIR ha diseñado un programa de becas y ayudas para que puedas estudiar y graduarte con nosotros.

Ofrecemos **ayudas y descuentos** para diferentes situaciones personales y laborales:

- Diversidad funcional
- Desempleados
- Pronto pago
- Descuentos por reserva de plaza

Nuestros **asesores personales** están siempre a tu disposición para guiarte sobre cualquiera de estas becas o ayudas.

Reconocimientos

UNIR cuenta con una Comisión de Transferencia de Créditos que es la responsable de realizar las convalidaciones pertinentes. Llámanos y **un asesor analizará tu caso particular**. Según la normativa que establece UNIR, **se podrán reconocer:**

- Créditos de formación básica procedentes de la misma rama de conocimiento.
- Créditos obtenidos en otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.
- Otros créditos podrán ser reconocidos por UNIR teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos asociados a las restantes materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios o bien que tengan carácter transversal.
- Reconocimiento de asignaturas sólo si proviene de Máster Oficial, según establece la norma. En el caso del reconocimiento de prácticas, el alumno debe acreditar la experiencia profesional correspondiente según criterios internos. Cualquier solicitud se estudia.



RECTORADO LOGROÑO

Avenida de la Paz, 137
26006. La Rioja
España
+34 941 210 211

DELEGACIÓN MADRID

Calle de García Martín, 21
28224. Pozuelo de Alarcón
España
+34 915 674 391

DELEGACIÓN BOGOTÁ

Calle 100 # 19-61. Edificio Centro Em-
presarial 100. Oficina 801. 11001
Colombia
+57 601 5802729

DELEGACIÓN CD. DE MÉXICO

Avenida Universidad 472,
Narvarte Poniente. 03600
México
+52 (55) 70055758

DELEGACIÓN QUITO

Avenida República E7-123 y Martín
Carrión (esquina). Edificio Pucará
Ecuador
(+593) 964256599

DELEGACIÓN LIMA

José Gabriel Chariarse, 415
San Antonio. Miraflores
Perú
+51 1 5154360

unir.net | +34 941 209 743

