



## UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

### **RESOLUCIÓN de 11 de enero de 2022, de la Universidad de Zaragoza, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza.**

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Aragón, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 27 de abril de 2021 (publicado en el "Boletín Oficial del Estado", número 111, de 10 de mayo de 2021) este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza.

Zaragoza, 11 de enero de 2022.— El Rector, José Antonio Mayoral Murillo.

**ANEXO**

**Plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza**

**Estructura de las enseñanzas**  
[Real Decreto 1393/2007, Anexo I, apartado 5.1]

**1. Rama de conocimiento a la que se adscribe el título:** Ciencias

**2. Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia.**

Tipo de materia	Créditos ECTS
Obligatorias .....	24
Optativas .....	24
Prácticas externas .....	12
Trabajo fin de máster .....	30
<b>Total créditos</b>	<b>90</b>

**3. Contenido del plan de estudios.**

Módulo	Materia/Asignatura	Créditos ECTS	Carácter	Curso	Organización temporal
Básico	Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa	6	Obligatoria	1	Semestre 1
Básico	Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados	6	Obligatoria	1	Semestre 1
Básico	Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas en ciencia de los alimentos	6	Obligatoria	1	Semestre 1
Básico	Técnicas Estadísticas, Diseño de Experimentos y Modelización	6	Obligatoria	1	Semestre 1
Itinerario de investigación	Análisis Sensorial de los Alimentos	3	Optativa	1	Semestre 1
Itinerario de investigación	Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos	3	Optativa	1	Semestre 1
Itinerario de investigación	Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	3	Optativa	1	Semestre 2
Itinerario de investigación	Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambientes: técnicas tradicionales y moleculares	3	Optativa	1	Semestre 2
Itinerario de investigación	Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos	3	Optativa	1	Semestre 1
Itinerario de investigación	Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana	3	Optativa	1	Semestre 2
Itinerario de investigación	Reología y análisis de la textura de los alimentos	3	Optativa	1	Semestre 1
Itinerario de investigación	Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos	3	Optativa	1	Semestre 2
Itinerario de investigación	Estudio de la base química del aroma y sabor de los alimentos	3	Optativa	1	Semestre 2
Itinerario de investigación	Análisis de metabolitos alimentarios en niveles traza	3	Optativa	1	Semestre 2
Itinerario de especialización	Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal	3	Optativa	1	Semestre 2
Itinerario de especialización	Avances y control de calidad de la carne y el pescado	3	Optativa	1	Semestre 2
Itinerario de especialización	Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos	3	Optativa	1	Semestre 1
Itinerario de especialización	Avances en nutrición, alimentación y salud	3	Optativa	1	Semestre 1
Itinerario de especialización	Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	3	Optativa	1	Semestre 2
Itinerario de especialización	Nuevas herramientas en seguridad alimentaria	3	Optativa	1	Semestre 2
Itinerario de especialización	Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos	3	Optativa	1	Semestre 1
Itinerario de especialización	Peligros emergentes en la cadena alimentaria	3	Optativa	1	Semestre 2
Prácticas externas	Prácticas externas	12	PE	1	Semestre 2
Trabajo fin de Máster	Trabajo fin de Máster	30	TFM	2	Semestre 1