



RESOLUCIÓN de 15 de febrero de 2010, de la Universidad de Zaragoza, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Iniciación a la Investigación en Ciencia 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 Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Aragón, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 4 de septiembre de 2009 [publicado en el «BOE» de 9/10/2009], este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza.

Zaragoza, 15 de febrero de 2010.—El Rector, Manuel José López Pérez.

ANEXO

Plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Iniciación a la Investigación en Ciencia 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	-
Optativas	45
Trabajo fin de máster	15
Total créditos	60

3. Contenido del plan de estudios.

Materia/Asignatura	Créditos ECTS	Carácter	Curso	Organización temporal
Academic writing. Structure of scientific academic papers: abstracts and journal articles	2	Optativa	1	Cuatrimestral
Bioestadística y epidemiología cuantitativa en Ciencias Veterinarias	4	Optativa	1	Cuatrimestral
Conceptos básicos para modelización en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	3	Optativa	1	Cuatrimestral
Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos	3	Optativa	1	Cuatrimestral
El color de los alimentos: origen y métodos de estudio	3	Optativa	1	Cuatrimestral
Enzimología alimentaria / Food enzymology	3	Optativa	1	Cuatrimestral
Herramientas de búsqueda de información científica y legal en las Ciencias Alimentarias	3	Optativa	1	Cuatrimestral
Investigación de componentes funcionales en alimentos	3	Optativa	1	Cuatrimestral
Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente	3	Optativa	1	Cuatrimestral
Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos	3	Optativa	1	Cuatrimestral
Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana	3	Optativa	1	Cuatrimestral
Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	3	Optativa	1	Cuatrimestral
Reología y análisis de la textura de los alimentos	3	Optativa	1	Cuatrimestral
Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos	3	Optativa	1	Cuatrimestral
Técnicas y estrategias de aislamiento y purificación de proteínas	3	Optativa	1	Cuatrimestral
Validación de técnicas analíticas aplicadas al control de calidad y seguridad alimentaria	3	Optativa	1	Cuatrimestral
Análisis sensorial de los alimentos	3	Optativa	1	Cuatrimestral
Trabajo fin de Máster	15	Obligatoria	1	Anual