

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

8527 *Resolución de 1 de septiembre de 2016, de la Universidad de Zaragoza, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos.*

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 11 de diciembre de 2015 (publicado en el «BOE» de 24 de diciembre de 2015),

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 Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza.

Zaragoza, 1 de septiembre de 2016.–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	–
Trabajo fin de Máster	12
Total créditos	60

3. Contenido del plan de estudios.

Módulo	Materia/Asignatura	Créditos ECTS	Carácter	Organización temporal
Básico.	Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa.	6	Obligatoria	Semestre 1
	Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados.	6	Obligatoria	Semestre 1
	Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas.	6	Obligatoria	Semestre 1
	Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización.	6	Obligatoria	Semestre 1

Módulo	Materia/Asignatura	Créditos ECTS	Carácter	Organización temporal
Módulo Optativo. Itinerario de Investigación.	Análisis sensorial de los alimentos.	3	Optativa	Semestre 1
	Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos.	3	Optativa	Semestre 1
	El color de los alimentos: origen y métodos de estudio.	3	Optativa	Semestre 2
	Enzimología alimentaria.	3	Optativa	Semestre 2
	Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos.	3	Optativa	Semestre 2
	Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas tradicionales y moleculares.	3	Optativa	Semestre 2
	Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos.	3	Optativa	Semestre 1
	Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana.	3	Optativa	Semestre 2
	Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios.	3	Optativa	Semestre 2
	Reología y análisis de la textura de los alimentos.	3	Optativa	Semestre 1
Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos.	3	Optativa	Semestre 2	
Módulo Optativo. Itinerario de especialización.	Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal.	3	Optativa	Semestre 1
	Avances y control de calidad de la carne y el pescado.	3	Optativa	Semestre 2
	Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos.	3	Optativa	Semestre 2
	Avances en nutrición, alimentación y salud.	3	Optativa	Semestre 1
	Controles de producción y calidad de la industria conservera.	3	Optativa	Semestre 2
	Nuevas herramientas en seguridad alimentaria.	3	Optativa	Semestre 1
	Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos.	3	Optativa	Semestre 2
Peligros emergentes en la cadena alimentaria.	3	Optativa	Semestre 1	
Trabajo fin de Máster.	Trabajo fin de Máster.	12	TFM	Semestre 2