

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

13395 *Resolución de 22 de junio de 2010, de la Universidad de Santiago de Compostela, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Innovación en Seguridad y Tecnologías Alimentarias.*

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 y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 12 de marzo de 2010 (publicado en el BOE de 29 de abril de 2010 por Resolución del Secretario de Estado de Universidades de 7 de abril de 2010), así como habiendo recibido la autorización para su implantación por parte de la Comunidad Autónoma de Galicia; y 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 4/2008,

Este Rectorado ha resuelto lo siguiente:

Publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Innovación en Seguridad y Tecnologías Alimentarias.

El plan de estudios a que se refiere la presente Resolución quedará estructurado conforme figura en el Anexo de la misma.

Santiago de Compostela, 22 de junio de 2010.–El Rector, Senén Barro Ameneiro.

ANEXO**MÁSTER UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN EN SEGURIDAD Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIAS****Rama de conocimiento: Ciencias Experimentales**

Universidad participante: Universidad de Santiago de Compostela

Cuadro 1. Resumen de materias y distribución de créditos ECTS según tipo de materia

Tipo de Materia	Créditos ECTS
Obligatorias	18
Optativas	18
Trabajo fin de Máster	24
Créditos Totales	60

Cuadro 2. Materias, créditos del Máster en Innovación en Seguridad y Tecnología Alimentarias

Materias	Créditos ECTS	Carácter
Nutrición y salud.	6	Obligatoria.
Nuevos Métodos de Conservación de Alimentos.	6	Obligatoria.
Seguridad alimentaria.	6	Obligatoria.
Principios generales de Legislación Alimentaria	3	Optativa.

Materias	Créditos ECTS	Carácter
Métodos oficiales en el análisis de los alimentos	3	Optativa.
Alimentos Transgénicos	3	Optativa.
Calidad Microbiológica de los Alimentos	3	Optativa.
Microbiología y Tecnología de Productos de la Pesca	3	Optativa.
Aplicación de Nuevas Tecnologías e Ingredientes en la Elaboración de Alimentos de Origen Animal	3	Optativa.
Biotecnología de los Alimentos Fermentados	3	Optativa.
Diseño y Simulación por Ordenador de Plantas de Producción de Alimentos	3	Optativa.
Ingeniería de Procesos en la Industria Alimentaria	3	Optativa.
Acreditación de la Calidad y APPCC en la Industria Alimentaria	3	Optativa.
Trazabilidad y Autenticidad de Alimentos de Origen Animal	3	Optativa.
Análisis Sensorial y Estudios de Consumidores	3	Optativa.
Trabajo de Fin de Máster	24	Obligatoria.