

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

4287 *Resolución de 21 de febrero de 2011, de la Universidad de Burgos, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentaria.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y declarado el carácter oficial del título por el Consejo de Ministros de 30 de julio de 2010 (publicado en el «BOE», núm. 236, de 29 de septiembre de 2010, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 7 de septiembre de 2010),

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios del Máster Universitario en Seguridad y Biotecnología Alimentaria por la Universidad de Burgos, como anexo a la presente Resolución.

Burgos, 21 de febrero de 2011.–El Rector, Alfonso Murillo Villar.

ANEXO**Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentaria por la Universidad de Burgos**

Rama de Conocimiento: Ciencias de la Salud

1. Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos ECTS
Obligatorias (OB)	0
Optativas (OP)	42
Prácticas externas (si se incluyen)	18
Trabajo Fin de Máster	18
Créditos totales	60

2. Plan de Estudios por módulos

Módulo/Materia	Asignaturas	Carácter	ECTS
Control de calidad de alimentos.	Innovaciones en el análisis instrumental de las propiedades sensoriales de los alimentos.	OP	5
	Optimización de métodos cromatográficos de análisis de alimentos.	OP	5
	Quimiometría y Cualimetría alimentarias.	OP	5
	Toxicología abiótica alimentaria.	OP	3
	Análisis microestructural de alimentos vegetales.	OP	3

Módulo/Materia	Asignaturas	Carácter	ECTS
Innovación Tecnológica.	Evaluación y diseño de procesos con membranas en la industria alimentaria.	OP	5
	Procesos con fluidos supercríticos en la industria alimentaria.	OP	5
	Tecnología enzimática en la elaboración de alimentos e ingredientes de origen vegetal.	OP	5
	Biocatalizadores inmovilizados aplicados a la industria alimentaria.	OP	3
	Procesos biotecnológicos de depuración y aprovechamiento de subproductos.	OP	3
	Técnicas avanzadas en la preparación de alimentos modificados genéticamente.	OP	3
Alimentación saludable y seguridad alimentaria.	Papel de la alimentación en el envejecimiento y la enfermedad.	OP	5
	Vanguardias en la gestión integrada de la calidad en la industria alimentaria.	OP	5
	Antioxidantes naturales y estrés oxidativo.	OP	3
	Constituyentes alimentarios bioactivos no nutricionales: compuestos fenólicos.	OP	3
	Diseño de alimentos funcionales.	OP	3
Prácticas externas (si se incluyen).	Practicum en empresas (puede servir para presentar el Trabajo Fin de Máster).	OP	18
Trabajo fin de Máster.	Trabajo fin de Máster.	OB	18

3. Plan de Estudios por curso académico

Primer curso

Semestre	Asignatura	Carácter	Créditos ECTS
1	Optimización de Métodos Cromatográficos de Análisis de Alimentos	OP	5
1	Quimiometría y Cualimetría Alimentarias	OP	5
1	Análisis Microestructural de Alimentos Vegetales	OP	3
1	Evaluación y Diseño de Procesos con Membranas en la Industria Alimentaria	OP	5
1	Tecnología Enzimática en la Elaboración de Alimentos e Ingredientes de Origen Vegetal	OP	5
1	Papel de la Alimentación en el Envejecimiento y la Enfermedad	OP	5
1	Vanguardias en la Gestión Integrada de la Calidad en la Industria Alimentaria	OP	5
1	Antioxidantes Naturales y Estrés Oxidativo	OP	3
2	Innovaciones en el Análisis Instrumental de las Propiedades Sensoriales de los Alimentos	OP	5
2	Toxicología Abiótica Alimentaria	OP	3
2	Procesos con Fluidos Supercríticos en la Industria Alimentaria	OP	5
2	Biocatalizadores Inmovilizados Aplicados a la Industria Alimentaria	OP	3
2	Procesos Biotecnológicos de Depuración y Aprovechamiento de Subproductos	OP	3
2	Técnicas Avanzadas en la Preparación de Alimentos Modificados Genéticamente	OP	3
2	Constituyentes Alimentarios Bioactivos no Nutricionales: Compuestos Fenólicos	OP	3
2	Diseño de Alimentos Funcionales	OP	3
2	Tesis de Máster (Practicum /Trabajo Fin de Máster)	OB	18