

## III. OTRAS DISPOSICIONES

### UNIVERSIDADES

**8317** *Resolución de 11 de julio de 2013, de la Universidad de Granada, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 23 de noviembre de 2012 (publicado en el «BOE» de 8 de febrero de 2013 por resolución de la Secretaría General de Universidades de 17 de enero de 2013),

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria por la Universidad de Granada, que quedará estructurado según consta en el anexo de esta Resolución.

Granada, 11 de julio de 2013.–El Rector, Francisco González Lodeiro.

#### ANEXO

Cuadro 1: Resumen de materias y distribución de créditos ECTS del Máster Universitario en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria.

Tipo de Materia	Créditos ECTS
Obligatorias . . . . .	18
Optativas . . . . .	12
Prácticas externas . . . . .	12
Trabajo fin de Máster . . . . .	18
Total . . . . .	60

Cuadro 2: Módulos y Materias del Máster Universitario en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria.

Módulo	Materia	ECTS	Carácter
Módulo I: Tecnología de los alimentos.	Tecnología del DNA recombinante y aplicaciones en alimentación.	3	Optativo.
	Ingeniería del producto.	3	Obligatorio.
	Tecnología enzimática, hidrólisis de biopolímeros.	3	Obligatorio.
	Modelización y simulación de procesos en la industria alimentaria.	3	Optativo.
	Tecnologías de membranas, aplicación a la concentración y separación de los componentes de los alimentos.	3	Optativo.
	Tecnología y producción de alimentos vegetales.	3	Optativo.
	Tecnología del envasado alimentario.	3	Optativo.
	Valoración de subproductos de la industria alimentaria.	3	Optativo.
	Procesos enzimáticos en medios no acuosos, aplicación a la producción de lípidos estructurados.	3	Optativo.
	Ingeniería del secado de alimentos en secaderos de atomización.	3	Optativo.
	Tecnologías de los alimentos fermentados.	3	Optativo.
	Tecnologías emergentes en la industria alimentaria.	3	Obligatorio.
Módulo II: Calidad y seguridad alimentaria.	Avances legislativos aplicados a la innovación y tecnología alimentaria.	3	Obligatorio.
	Fitosanitarios en los alimentos.	3	Optativo.
	Diseño y formulación de alimentos para regímenes especiales.	3	Optativo.
	Metales tóxicos en los alimentos.	3	Optativo.
	Actualización de los programas de calidad en los laboratorios de alimentos.	3	Obligatorio.
	Aspectos tecnológicos de calidad y seguridad de las bebidas alcohólicas.	6	Optativo.
	Control de calidad y diseño de experimentos en la industria alimentaria.	3	Optativo.
	Diseño higiénico y formulación de detergentes en la industria alimentaria.	3	Optativo.
	Métodos de determinación de la capacidad antioxidante.	3	Optativo.
	Aceites vegetales comestibles. Aspectos tecnológicos de calidad y nutricionales.	3	Optativo.
	Sistemas de seguridad en la industria alimentaria. Nuevas perspectivas.	3	Obligatorio.
	Innovación en el uso de compuestos bioactivos en los alimentos.	3	Optativo.
Parámetros de calidad organoléptica en alimentos y bebidas.	3	Optativo.	
Módulo III: Prácticas externas.	Prácticas externas.	12	Obligatorio.
Trabajo Fin de Máster.	Trabajo Fin de Máster.	18	Obligatorio.