

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

11438 *Resolución de 24 de septiembre de 2013, de la Universidad Católica San Antonio, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Nutrición y Seguridad Alimentaria.*

Obtenida la verificación del Plan de Estudios por el Consejo de Universidades, con fecha 15 de octubre de 2009, de conformidad con el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA), y autorizada su implantación por la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, según Decreto n.º 229/2010, de 30 de julio («BORM» n.º 183, de 10 de agosto de 2010), figurando inscrito en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT), por resolución de fecha 10 de junio de 2010 («BOE» n.º 156, de 28 de junio de 2010), y para cumplir con lo previsto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, este Rectorado resuelve publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Nutrición y Seguridad Alimentaria por la Universidad Católica San Antonio de Murcia, que se recoge en el Anexo de esta Resolución.

Murcia, 24 de septiembre de 2013.–La Rectora, Josefina García Lozano.

ANEXO**Denominación del título: Máster Universitario en Nutrición y Seguridad Alimentaria por la Universidad Católica San Antonio.**

Rama de conocimiento a la que se adscribe el título: Ciencias de la Salud.

Resumen del Plan de Estudios y distribución de créditos

Tipo de materias	Créditos
Obligatorias (OB)	40
Optativas (OP)	0
Prácticas Externas (PE)	10
Trabajo Fin de Máster (TFM)	10
Total	60

Plan de Estudios por módulos y materias

Módulo I: Metodología para la investigación, el desarrollo y la innovación en ciencias de la alimentación (10 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Materia I: Método Científico.	2	OB	Semestral.
Materia II: Bioestadística.	2	OB	Semestral.
Materia III: Epidemiología.	2	OB	Semestral.

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Materia IV: Bioética.	2	OB	Semestral.
Materia V: Elaboración de un proyecto de investigación y difusión de resultados.	2	OB	Semestral.

Módulo II: Nutrición Humana (10 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Materia I: Nutrición y promoción de la salud.	3	OB	Semestral.
Materia II: Nutrición basada en la evidencia.	2	OB	Semestral.
Materia III: Nutrigenómica.	3	OB	Semestral.
Materia IV: Alimentos funcionales y nutraceuticos.	2	OB	Semestral.

Módulo III: Análisis de riesgos en la producción de alimentos (12 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Materia I: Identificación y evaluación de riesgos en la cadena alimentaria.	4	OB	Semestral.
Materia II: Gestión integral de seguridad alimentaria en el marco de la Unión Europea.	4	OB	Semestral.
Materia III: Aplicación de la biotecnología a la seguridad alimentaria.	2	OB	Semestral.
Materia IV: Técnicas moleculares e instrumentales aplicadas a la seguridad alimentaria.	2	OB	Semestral.

Módulo IV: Nuevas tecnologías en la producción de alimentos (8 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Materia I: Avances en la elaboración y conservación de alimentos.	4	OB	Semestral.
Materia II: Aprovechamiento de subproductos en la industria alimentaria.	2	OB	Semestral.
Materia III: Desarrollo de nuevos alimentos.	2	OB	Semestral.

Módulo V: Practicum (10 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Practicum.	10	PE	Semestral.

Módulo VI: Trabajo Final de Máster (10 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Trabajo final de Máster.	10	TFM	Semestral.