

**III. OTRAS DISPOSICIONES****UNIVERSIDADES**

**2987** *Resolución de 13 de febrero de 2014, de la Universidad de Vigo, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Galicia (ACSUGA).

Establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 11 de octubre de 2012 (publicado en el «BOE» de 29 de noviembre de 2012 por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 9 de noviembre de 2012).

A efectos del cumplimiento de lo previsto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, y en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, que establecen que los Rectores y las Rectoras de las universidades deberán ordenar la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» (BOE) y en el «Diario Oficial de Galicia» (DOG), en este caso, del primer inciso del apartado 5.1 de la Memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales, según el anexo I del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, según comunicado de 14 de octubre de 2008 de la Subdirección General de Coordinación Académica y Régimen Jurídico del Ministerio de Ciencia e Innovación, relativo a la estructura de las enseñanzas, y según el artículo 26 del Real Decreto 861/2010, de 2 de julio,

Este Rectorado resuelve:

Publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria, que se recoge en el anexo a esta resolución.

Vigo, 13 de febrero de 2014.–El Rector, Salustiano Mato de la Iglesia.

**ANEXO****Máster Universitario en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria**

*Rama de conocimiento: Ciencias*

Universidades participantes: Vigo

Cuadro 1. Distribución de créditos ECTS según tipo de materia.

Tipo de materia	ECTS
Obligatorias .....	0
Optativas .....	51
Prácticas externas .....	0
Trabajo Fin de Máster .....	9
Créditos totales .....	60

Cuadro 2. Asignaturas, créditos y módulos del Máster.

Asignatura	ECTS	Carácter	Módulo
Informática Aplicada.	3	Optativo	Materias optativas generales.
Técnicas de Análisis y Predicción Meteorológica.	3	Optativo	
Documentación.	3	Optativo	
Gestión de Organismos Certificadores de Productos Alimentarios..	3	Optativo	
Agrometeorología.	3	Optativo	
Bioclimatología.	3	Optativo	
Diseño Asistido por Ordenador.	3	Optativo	
Modelización y Simulación.	3	Optativo	
Hidrología.	3	Optativo	
Prevención de Riesgos Laborales.	3	Optativo	
Seguridad e Higiene en los Laboratorios.	3	Optativo	
Bioestadística y Diseño Experimental.	3	Optativo	
Ingeniería Alimentaria.	3	Optativo	
Técnicas Instrumentales.	3	Optativo	
Gestión Ambiental.	3	Optativo	
Legislación	3	Optativo	
Diseño y Aplicación de Sensores.	3	Optativo	
Identificación de Proteínas.	3	Optativo	
Agroquímica y Química del Suelo.	3	Optativo	
Química de los Productos Fitosanitarios.	3	Optativo	
Fertilizantes y Fertilización.	3	Optativo	
Química y Bioquímica Alimentaria.	3	Optativo	
Contaminación Abiótica de Alimentos.	3	Optativo	
Contaminación Biótica de Alimentos.	3	Optativo	
Gestión de Suelos Agrícolas.	3	Optativo	
Agricultura Biológica.	3	Optativo	
Fitopatología.	3	Optativo	
Mejora Vegetal.	3	Optativo	
Agronomía y Producción de Materias Primas.	3	Optativo	
Aditivos Alimentarios.	3	Optativo	
Materiales para Contacto Alimentario.	3	Optativo	
Acondicionamiento Organoléptico.	3	Optativo	
Manipulación de Alimentos.	3	Optativo	
Autenticidad Alimentaria.	3	Optativo	
Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPC).	3	Optativo	

Asignatura	ECTS	Carácter	Módulo
Operaciones de Separación.	3	Optativo	Ingeniería Alimentaria (Especialidad: Procesos en la Industria Alimentaria).
Monitorización y Control.	3	Optativo	
Diseño de Procesos en la Industria Alimentaria.	3	Optativo	
Química e Ingeniería de Macromoléculas.	3	Optativo	
Cinética y Termodinámica de Procesos Biotecnológicos.	3	Optativo	
Materias Primas.	3	Optativo	
Control de Calidad en la Industria Alimentaria.	3	Optativo	
Procesos Avanzados de Extracción.	3	Optativo	
Hidrocoloides en la Industria Alimentaria.	3	Optativo	
Tecnología Enzimática.	3	Optativo	
Microbiología Industrial.	3	Optativo	
Técnicas y Equipos Auxiliares.	3	Optativo	
Biorreactores.	3	Optativo	
Conservación de Alimentos.	3	Optativo	
Procesos de Transformación en la Industria Alimentaria.	3	Optativo	
Diseño de Nuevos Productos Alimentarios.	3	Optativo	
Tecnología de Envasado.	3	Optativo	
Trabajo Fin de Máster.	9	Obligatorio	Trabajo Fin de Máster

Para la obtención del título de Máster Universitario en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria, el alumnado deberá superar los 60 ECTS de los que consta el Máster.

El alumnado tiene que superar: 18 ECTS optativos del módulo 0; 33 ECTS optativos de los módulos I y II; y 9 ECTS obligatorios del Trabajo Fin de Máster.