

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

- 1013** *Resolución de 11 de enero de 2022, de la Universidad de Zaragoza, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Aragón, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 27 de abril de 2021 (publicado en el BOE de 10 de mayo de 2021) este Rectorado, 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 4/2007, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza.

Zaragoza, 11 de enero de 2022.–El Rector, José Antonio Mayoral Murillo.

ANEXO

Plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza

Estructura de las enseñanzas

(Real Decreto 1393/2007, anexo I, apartado 5.1)

- Rama de conocimiento a la que se adscribe el título: Ciencias.
- Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia.

Tipo de materia	Créditos ECTS
Obligatorias.	24
Optativas.	24
Prácticas externas.	12
Trabajo fin de máster.	30
Total créditos.	90

- Contenido del plan de estudios.

Módulo	Materia/Asignatura	Créditos ECTS	Carácter	Curso	Organización temporal
Básico.	Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa.	6	Obligatoria.	1	Semestre 1.
Básico.	Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados.	6	Obligatoria.	1	Semestre 1.
Básico.	Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas en ciencia de los alimentos.	6	Obligatoria.	1	Semestre 1.

Módulo	Materia/Asignatura	Créditos ECTS	Carácter	Curso	Organización temporal
Básico.	Técnicas Estadísticas, Diseño de Experimentos y Modelización.	6	Obligatoria.	1	Semestre 1.
Itinerario de investigación.	Análisis Sensorial de los Alimentos.	3	Optativa.	1	Semestre 1.
Itinerario de investigación.	Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos.	3	Optativa.	1	Semestre 1.
Itinerario de investigación.	Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos.	3	Optativa.	1	Semestre 2.
Itinerario de investigación.	Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambientes: técnicas tradicionales y moleculares.	3	Optativa.	1	Semestre 2.
Itinerario de investigación.	Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos.	3	Optativa.	1	Semestre 1.
Itinerario de investigación.	Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana.	3	Optativa.	1	Semestre 2.
Itinerario de investigación.	Reología y análisis de la textura de los alimentos.	3	Optativa.	1	Semestre 1.
Itinerario de investigación.	Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos.	3	Optativa.	1	Semestre 2.
Itinerario de investigación.	Estudio de la base química del aroma y sabor de los alimentos.	3	Optativa.	1	Semestre 2.
Itinerario de investigación.	Análisis de metabolitos alimentarios en niveles traza.	3	Optativa.	1	Semestre 2.
Itinerario de especialización.	Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal.	3	Optativa.	1	Semestre 2.
Itinerario de especialización.	Avances y control de calidad de la carne y el pescado.	3	Optativa.	1	Semestre 2.
Itinerario de especialización.	Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos.	3	Optativa.	1	Semestre 1.
Itinerario de especialización.	Avances en nutrición, alimentación y salud.	3	Optativa.	1	Semestre 1.
Itinerario de especialización.	Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios.	3	Optativa.	1	Semestre 2.
Itinerario de especialización.	Nuevas herramientas en seguridad alimentaria.	3	Optativa.	1	Semestre 2.
Itinerario de especialización.	Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos.	3	Optativa.	1	Semestre 1.
Itinerario de especialización.	Peligros emergentes en la cadena alimentaria.	3	Optativa.	1	Semestre 2.
Prácticas externas.	Prácticas externas.	12	PE.	1	Semestre 2.
Trabajo fin de Máster.	Trabajo fin de Máster.	30	TFM.	2	Semestre 1.