

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

- 921** *Resolución de 18 de diciembre de 2017, de la Universidad de Jaén, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Avances en Seguridad de los Alimentos.*

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, y en el artículo 13 del Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, que modifica el artículo 26 del Real Decreto 1393/2007, de 30 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales; una vez obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Dirección de Evaluación y Acreditación de la Agencia Andaluza del Conocimiento (DEVA) de la Junta de Andalucía, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 11 de diciembre de 2015, por el que se establece el carácter oficial de determinados títulos de Máster y se ordena su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (publicado en el BOE de 24 de diciembre de 2015).

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación en el «Boletín Oficial del Estado», del plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario en Avances en Seguridad de los Alimentos por la Universidad de Jaén, que queda estructurado conforme figura en el siguiente anexo.

Jaén, 18 de diciembre de 2017.–El Rector, Juan Gómez Ortega.

ANEXO

Plan de estudios del título de Máster Universitario en Avances en Seguridad de los Alimentos por la Universidad de Jaén

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud

Distribución del Plan de Estudios en créditos ECTS por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos
Obligatorias (OBL)	42
Optativas (OPT)	0
Prácticas externas (PE)	0
Trabajo de fin de máster (TFM)	18
Créditos totales	60

Contenido del plan de estudios

Módulo	Materia/Asignatura	Carácter	ECTS	Organización temporal
Módulo 1. Microbiología de Alimentos.	Fermentación y Bioconservación de Alimentos.	OBL	5	Cuatrimestre 1.
	Microorganismos Patógenos en Alimentos.	OBL	6	Cuatrimestre 1.
	Nuevas Tecnologías en Microbiología de Alimentos.	OBL	6	Cuatrimestre 1.

Módulo	Materia/Asignatura	Carácter	ECTS	Organización temporal
Módulo 2. Procesado y Análisis Químico.	Contaminación en el Proceso Industrial y Envasado de los Alimentos.	OBL	6	Cuatrimestre 2.
	Técnicas Cromatográficas y Espectroscópicas para el Análisis Químico de Alimentos.	OBL	6	Cuatrimestre 2.
Módulo 3. Nutrición y Alimentación.	Nutrición y Salud.	OBL	4	Cuatrimestre 2.
	Alimentos Funcionales y Componentes Bioactivos de Alimentos.	OBL	4	Cuatrimestre 2.
Módulo 4. Calidad y Seguridad Alimentaria.	Calidad y Seguridad Alimentaria.	OBL	5	Cuatrimestre 1.
Trabajo Fin de Máster.	Trabajo Fin de Máster.	TFM	18*	Anual.

* El trabajo fin de máster quedaría distribuido del siguiente modo: 8 ECTS en primer cuatrimestre, y 10 ECTS en el segundo cuatrimestre.