

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

2218 *Resolución de 26 de enero de 2018, de la Universidad de Santiago de Compostela, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Innovación en Nutrición, Seguridad y Tecnología Alimentarias.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Galicia, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Galicia, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 29 de septiembre de 2017 (publicado en el BOE del 24 de octubre de 2017 por Resolución del Secretario General de Universidades de 13 de octubre de 2017).

Este Rectorado ha resuelto lo siguiente:

Publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Master en Innovación en Nutrición, Seguridad y Tecnología Alimentarias por la Universidad de Santiago de Compostela en los términos que se recogen en el anexo I en la presente resolución.

Santiago de Compostela, 26 de enero de 2018.–El Rector, Juan Viaño Rey.

ANEXO

MASTER EN INNOVACIÓN EN NUTRICIÓN, SEGURIDAD Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIAS POR LA UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Código RUCT: 4316196

Rama de conocimiento: Ciencias

Universidades participantes: Universidad de Santiago de Compostela

Cuadro 1. Distribución de créditos ECTS según el tipo de asignatura:

Tipo de asignatura	Créditos ECTS
Obligatorias	30
Optativas	30
Prácticas externas OB	18
Trabajo fin de máster	12
Créditos totales	90

Cadro 2. Plan de estudios del máster:

Materia	Carácter	Créditos	Curso	Módulo
Estadística Aplicada.	Obligatorio.	6	1.ºc	Materias obligatorias.
Nutrición clínica.	Obligatorio.	6	1.ºc	
Percepción Sensorial y Gastronomía.	Obligatorio.	6	1.ºc	
Procesado no térmico de alimentos.	Obligatorio.	6	1.ºc	
Seguridad alimentaria.	Obligatorio.	6	1.ºc	

Materia	Carácter	Créditos	Curso	Módulo
Principios generales de legislación alimentaria.	Optativo.	3	1.ºc	Materias optativas.
Métodos oficiales de análisis de los alimentos.	Optativo.	3	1.ºc	
Alimentos transgénicos.	Optativo.	3	1.ºc	
Calidad microbiológica de los alimentos.	Optativo.	3	1.ºc	
Microbiología y tecnología de productos marinos.	Optativo.	3	1.ºc	
Tecnologías innovadoras en el procesado y mejora nutricional de los alimentos.	Optativo.	3	1.ºc	
Biotecnología de los alimentos fermentados.	Optativo.	3	1.ºc	
Sistemas de autocontrol de la higiene. Autenticidad alimentaria.	Optativo.	6	1.ºc	
Gestión y marketing de empresas alimentarias.	Optativo.	6	1.ºc	
Técnicas analíticas avanzadas y sistemas de gestión de la calidad y de la seguridad alimentarias.	Optativo.	6	1.ºc	
Ingeniería de procesos y diseño de plantas en la industria alimentaria.	Optativo.	6	1.ºc	
Alimentación y Salud.	Optativo.	3	1.ºc	
Nutrición Funcional, especial y ergogenética.	Optativo.	3	1.ºc	
Envases alimentarios.	Optativo.	3	1.ºc	
Nutrición y psicología.	Optativo.	3	1.ºc	
Biotoxinas en alimentos.	Optativo.	3	1.ºc	
Prácticas externas.	Obligatorio.	18	2.ºc	Trabajo fin de Máster y prácticas externas.
Trabajo fin de máster.	Obligatorio.	12	2.ºc	