

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

- 1779** *Resolución de 15 de enero de 2019, de la Universidad Miguel Hernández de Elche, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Tecnología y Calidad Agroalimentaria.*

Obtenida la verificación del plan de estudio por Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de la Calidad y Acreditación, y declarado el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 5 de octubre de 2018 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 21 de diciembre, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 26 de noviembre de 2018), este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario en Tecnología y Calidad Agroalimentaria por la Universidad Miguel Hernández de Elche.

El plan de estudios a que se refiere la presente resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Elche, 15 de enero de 2019.–El Rector, Jesús Tadeo Pastor Ciurana.

ANEXO

Plan de estudios correspondiente al título oficial de Máster Universitario en Tecnología y Calidad Agroalimentaria por la Universidad Miguel Hernández de Elche. RD 1393/2007, modificado por el RD 861/2010, Anexo I, apartado 5.1, Estructura de las enseñanzas

Rama de conocimiento: Ingeniería y Arquitectura

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos ECTS
Obligatorias.	30
Optativas.	18
Prácticas externas (Practicum).	–
Trabajo fin de máster.	12
Total.	60

Estructura del Plan de Estudios

Módulo	Materia	Asignatura	Carácter	ECTS	Curso	Organización temporal	
Tecnología Agroalimentaria.	Investigación Científica y Recursos de Información.	Gestión y financiación de la investigación pública y privada.	OBL	3	1	Semestral.	
		Planificación y elaboración de trabajos científicos.	OBL	3	1	Semestral.	
	Control de la Calidad y Seguridad Alimentaria.	Contaminación biótica y abiótica de los alimentos.	OBL	4,5	1	Semestral.	
		Análisis sensorial como herramienta para la innovación de alimentos.	OBL	4,5	1	Semestral.	
	Innovaciones Tecnológicas en la Obtención y Procesado de Materias Primas.	Bioteología de la producción animal.	OBL	3	1	Semestral.	
		Avances biotecnológicos en la elaboración de alimentos.	OBL	3	1	Semestral.	
		Innovaciones en productos cárnicos, lácteos y de pesca.	OBL	4,5	1	Semestral.	
		Innovaciones en alimentos vegetales en IV y V gama.	OBL	4,5	1	Semestral.	
	Especialidad en Innovación y Desarrollo de la Calidad y Seguridad Alimentaria						
		Aseguramiento de la Calidad Agroalimentaria.	Avances en bienestar animal y seguridad alimentaria en las materias primas.	OPTV	4,5	1	Semestral.
Metodologías avanzadas en calidad y seguridad alimentaria.			OPTV	4,5	1	Semestral.	
Innovación y Desarrollo Tecnológico Empresarial.		Desarrollo de nuevas tecnologías de envasado.	OPTV	3	1	Semestral.	
		Biosostenibilidad y valoración de co-productos de la industria alimentaria.	OPTV	3	1	Semestral.	
		Análisis de oportunidades de mercado y dirección de marketing agroalimentario.	OPTV	3	1	Semestral.	
Especialidad en Investigación de la Calidad y Funcionalidad de los Alimentos							
	Innovaciones Tecnológicas para Aumentar la Calidad y Funcionalidad de los Alimentos.	Investigación orientada a la mejora de la calidad y seguridad de los productos animales.	OPTV	3	1	Semestral.	
		Compuestos bioactivos con propiedades antioxidantes.	OPTV	3	1	Semestral.	
		Perfil aromático en alimentos y su relación con la calidad.	OPTV	3	1	Semestral.	
	Innovaciones tecnológicas en la elaboración de alimentos.	Tratamientos eco-innovadores en pre-post.	OPTV	3	1	Semestral.	
		Elaboración de alimentos enriquecidos en fibra dietética.	OPTV	3	1	Semestral.	
		Recubrimientos comestibles.	OPTV	3	1	Semestral.	
	Trabajo fin de máster.	Trabajo fin de máster.	Trabajo fin de máster.	TFM	12	1	Semestral.