

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

3352 *Resolución de 15 de febrero de 2010, de la Universidad de Zaragoza, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Aragón, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 4 de septiembre de 2009 (publicado en el «BOE» de 9 de octubre),

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 Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza.

Zaragoza, 15 de febrero de 2010.—El Rector, Manuel José López Pérez.

ANEXO

Plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza

Estructura de las enseñanzas (Real Decreto 1393/2007, anexo I, apartado 5.1)

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

Tipo de materia	Créditos ECTS
Obligatorias	—
Optativas	45
Trabajo fin de máster	15
Total créditos	60

3. Contenido del plan de estudios.

Materia/Asignatura	Créditos ECTS	Carácter	Curso	Organización temporal
Academic writing. Structure of scientific academic papers: abstracts and journal articles	2	Optativa.	1	Cuatrimstral.
Bioestadística y epidemiología cuantitativa en Ciencias Veterinarias	4	Optativa.	1	Cuatrimstral.
Conceptos básicos para modelización en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	3	Optativa.	1	Cuatrimstral.
Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos ..	3	Optativa.	1	Cuatrimstral.
El color de los alimentos: origen y métodos de estudio	3	Optativa.	1	Cuatrimstral.
Enzimología alimentaria / Food enzymology	3	Optativa.	1	Cuatrimstral.
Herramientas de búsqueda de información científica y legal en las Ciencias Alimentarias	3	Optativa.	1	Cuatrimstral.
Investigación de componentes funcionales en alimentos	3	Optativa.	1	Cuatrimstral.

Materia/Asignatura	Créditos ECTS	Carácter	Curso	Organización temporal
Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente	3	Optativa.	1	Cuatrimestral.
Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos	3	Optativa.	1	Cuatrimestral.
Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana	3	Optativa.	1	Cuatrimestral.
Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	3	Optativa.	1	Cuatrimestral.
Reología y análisis de la textura de los alimentos	3	Optativa.	1	Cuatrimestral.
Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos	3	Optativa.	1	Cuatrimestral.
Técnicas y estrategias de aislamiento y purificación de proteínas.	3	Optativa.	1	Cuatrimestral.
Validación de técnicas analíticas aplicadas al control de calidad y seguridad alimentaria.	3	Optativa.	1	Cuatrimestral.
Análisis sensorial de los alimentos.	3	Optativa.	1	Cuatrimestral.
Trabajo fin de Máster	15	Obligatoria.	1	Anual.