

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

6630 *Resolución de 9 de febrero de 2010, de la Universidad de Extremadura, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne.*

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 Extremadura, y establecido el carácter oficial del Título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 22 de enero de 2010 (publicado en el «BOE» de 26 de febrero de 2010),

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 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, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne, que quedará estructurado según consta en el Anexo de esta Resolución.

Badajoz, 9 de febrero de 2010.—El Rector, Juan Francisco Duque Carrillo.

ANEXO**Universidad de Extremadura**

Plan de estudios conducente al título de Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne (Rama Ciencias de la Salud)

5.1 Estructura de las enseñanzas.

Tabla 1. Distribución del plan de estudios en ECTS por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos
Formación básica	—
Obligatorias	48
Optativas	—
Prácticas externas	6
Trabajo fin de máster	6
Total	60

Tabla 2. Estructura modular del plan de estudios

Asignatura	Carácter
Obtención y Transformación de la Carne	Obligatorio.
Transformaciones de Origen Microbiano	Obligatorio.
Análisis Físico-Químico	Obligatorio.
Prácticas Externas	Prácticas externas.
Análisis Microbiológico y Evaluación Toxicológica	Obligatorio.
Evaluación Sensorial	Obligatorio.
Evaluación y Gestión de Riesgos	Obligatorio.

Asignatura	Carácter
Legislación y Gestión de Calidad	Obligatorio.
Productos Cárnicos de Calidad Diferenciada	Obligatorio.
Trabajo Fin de Máster	Trabajo fin de carrera.

Tabla 3. *Secuenciación del plan de estudiosⁱ*

Primer semestre	Segundo semestre
Obtención y Transformación de la Carne	Evaluación Sensorial.
Transformaciones de Origen Microbiano	Evaluación y Gestión de Riesgos.
Análisis Físico-Químico	Productos Cárnicos de Calidad Diferenciada.
Análisis Microbiológico y Evaluación Toxicológica	Legislación y Gestión de Calidad.
Prácticas Externas	Trabajo Fin de Máster.

ⁱ Esta secuenciación podrá ser objeto de modificación por acuerdo de Consejo de Gobierno de la Universidad de Extremadura en aquellos casos en los que se autorice su organización académica mediante simultaneidad de estudios para facilitar la realización de dobles titulaciones.