

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

- 316** *Resolución de 15 de diciembre de 2014, de la Universidad de La Laguna, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Seguridad y Calidad de los Alimentos.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Canarias según Decreto 6/2014, de 30 de enero (publicado en el «BOC» el 11 de febrero de 2014) y acordado el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 4 de abril de 2014 (publicado en el «BOE» de 29 de abril de 2014, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 10 de abril de 2014),

Este Rectorado, en uso de las competencias que tiene atribuidas, y 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, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Seguridad y Calidad de los Alimentos por la Universidad de La Laguna, que quedará estructurado según consta en el anexo adjunto.

La Laguna, 15 de diciembre de 2014.–El Rector, Eduardo Doménech Martínez.

ANEXO**Plan de estudios del título de Máster Universitario en Seguridad y Calidad de los Alimentos por la Universidad de La Laguna**

Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, Anexo I, apartado 5.1. Estructura de las enseñanzas

1. Distribución general del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia:

Tipo de materia	Créditos ECTS
Obligatorias	36
Optativas	6
Prácticas externas	12
Trabajo fin de máster	6
Créditos totales	60

2. Contenido del plan de estudios:

Módulo	Materia	Carácter	ECTS
Calidad alimentaria.	Normalización de los alimentos y calidad nutricional.	OB	9
	Gestión y certificación de la calidad y seguridad de los alimentos.	OB	9
Seguridad alimentaria.	Calidad y seguridad microbiológica de los alimentos.	OB	6
	Epidemiología y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.	OB	6
	Evaluación de riesgos toxicológico de los alimentos.	OB	6
	Aguas de consumo humano.	OP	6
Prácticas externas y Trabajo fin de máster.	Técnicas de control parasitológico de los alimentos.	OP	6
	Prácticas externas.	OB	12
	Trabajo fin de máster.	OB	6