

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

5549 *Resolución de 15 de abril de 2015, de la Universidad de Sevilla, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Tecnología e Industria Alimentaria.*

Obtenida la verificación positiva del plan de estudios por parte del Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia Andaluza del Conocimiento, y una vez establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 26 de septiembre de 2014 (BOE de 18 de octubre),

Este Rectorado, de conformidad con lo previsto en el artículo 35.4 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, ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria por la Universidad de Sevilla, que quedará estructurado según figura en los siguientes anexos.

Sevilla, 15 de abril de 2015.—El Rector, Antonio Ramírez de Arellano López.

ANEXO

Plan de estudios de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria por la Universidad de Sevilla

Rama de conocimiento: Ingeniería y Arquitectura.

Centros de Impartición: Escuela Politécnica Superior.

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

	Tipo de materia	Créditos
O	Obligatorias	42
P	Optativas	12
T	Trabajo Fin Grado	6
	Total	60

Estructura de las enseñanzas por módulos

Módulo	Asignatura	Carácter	Créditos
Básico.	Emprendimiento en el Sector Alimentario.	O	3
	Microbiología de Alimentos.	O	3
	Propiedades Sensoriales de los Alimentos.	O	3
	Química y Bioquímica de los Alimentos.	O	5
Calidad y Seguridad de Alimentos.	Control Analítico de la Calidad de los Alimentos.	O	5
	Gestión de la Calidad.	O	3
	Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria.	O	5
Tecnológico.	Procesos Industriales Alimentarios.	O	5
	Tecnología de la Conservación y Procesado de los Alimentos.	O	5
	Tratamiento y Reutilización de Residuos Alimentarios.	O	5

Módulo	Asignatura	Carácter	Créditos
Optativo.	Automatización en la Industria Alimentaria.	P	3
	Bioprocesos en la Industria Alimentaria.	P	3
	Frío y Calor Aplicados a la Industria Alimentaria.	P	3
	Indicadores Ambientales en la Industria Alimentaria.	P	3
	Prácticas en Empresa/planta Piloto.	P	12
	Proyectos de Industrias Alimentarias.	P	3
	Tratamiento de Sólidos en la Industria Alimentaria.	P	3
Trabajo Fin de Máster.	Trabajo Fin de Máster.	O	6