

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

- 1348** *Resolución de 14 de enero de 2019, de la Universidad de Cádiz, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Agroalimentación (Máster conjunto de las universidades de Córdoba y Cádiz).*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Dirección de Evaluación y Acreditación de la Agencia Andaluza del Conocimiento (DEVA) de la Junta de Andalucía, y una vez establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros en su reunión de 11 de diciembre de 2015 (publicado por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 15 de diciembre de 2015 en el «BOE» núm. 307, de 24 de diciembre de 2015).

Este Rectorado, de conformidad con lo previsto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario en Agroalimentación por la Universidad de Cádiz y la Universidad de Córdoba, que quedará estructurado según figura en el Anexo de la presente Resolución.

Cádiz, 14 de enero 2019.–El Rector, Eduardo González Mazo.

ANEXO

Plan de estudios conducente al título oficial de Máster Universitario en Agroalimentación por la Universidad de Cádiz y la Universidad de Córdoba (4315564)

Rama de conocimiento: Ciencias

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

Tipo de materia	Créditos
Obligatorias.	20
Optativas.	26
Prácticas Externas.	0
Trabajo Fin de Máster.	14
Créditos totales.	60

Especialidades

Especialidad	N.º de Créditos Optativos (ECTS)
Producción y Tecnologías Agroalimentarias.	20
Gestión de Empresas Agroalimentarias.	20
Vitivinicultura en Climas Cálidos.	20
Seguridad y Calidad Alimentaria.	20
Gastronomía y Nutrición.	20

Estructura de las enseñanzas por módulos y materias

Módulo	Materia	Asignaturas vinculadas	ECTS	Curso	Organización temporal	Carácter
MÓDULO COMÚN.	Aspectos Generales de la Agroalimentación.	Alimentos.	4	1	1.º semestre.	OB
		Calidad y Seguridad Alimentaria.	4	1	1.º semestre.	OB
		La Agroalimentación en el contexto socioeconómico.	4	1	1.º semestre.	OB
		Introducción al Análisis Sensorial.	4	1	1.º semestre.	OB
		I+D+i en Agroalimentación.	4	1	1.º semestre.	OB
MÓDULO ESPECÍFICO 1: PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍAS AGROALIMENTARIAS.	Tecnología de Conservación y Transformación de Alimentos.	Procesos y Productos Agroalimentarios.	4	1	1.º semestre.	OP
		Nuevas Tecnologías en la Industria Alimentaria.	4	1	1.º semestre.	OP
	Innovación en Agroalimentación.	Innovación en Agricultura.	4	1	1.º semestre.	OP
		Avances en Agroalimentación.	4	1	2.º semestre.	OP
		Avances en Análisis Agroalimentario.	4	1	2.º semestre.	OP
MÓDULO ESPECÍFICO 2: GESTIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS.	Empresas.	Creación de Empresas Agroalimentarias.	4	1	2.º semestre.	OP
		Organización de Empresas Agroalimentarias.	4	1	1.º semestre.	OP
		Finanzas y Contabilidad Agroalimentaria.	4	1	1.º semestre.	OP
	Legislación.	Marco jurídico de la Agroalimentación.	4	1	1.º semestre.	OP
	Comercialización.	Marketing Agroalimentario.	4	1	2.º semestre.	OP
MÓDULO ESPECÍFICO 3: VITIVINICULTURA EN CLIMAS CÁLIDOS.	Procesos y Productos Vitivinícolas.	Procesos y Productos Vitivinícolas.	4	1	1.º semestre.	OP
	Climas Cálidos.	Viticultura en Climas Cálidos.	4	1	1.º semestre.	OP
		Enología en Climas Cálidos.	4	1	1.º semestre.	OP
	Innovación Vitivinícola.	Nuevas Tecnologías en la Industria Vitivinícola.	4	1	2.º semestre.	OP
		Avances en Vitivinicultura.	4	1	2.º semestre.	OP

Módulo	Materia	Asignaturas vinculadas	ECTS	Curso	Organización temporal	Carácter
MÓDULO ESPECÍFICO 4: SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA.	Gestión de la Calidad Alimentaria.	Gestión de la Calidad Alimentaria.	4	1	1.º semestre	OP
	Gestión de la Seguridad Alimentaria.	Peligros Sanitarios de la Cadena Alimentaria.	4	1	1.º semestre.	OP
		Sistemas de Autocontrol en la Industria Alimentaria.	4	1	1.º semestre.	OP
		Predicción del Riesgo Alimentario.	4	1	2.º semestre.	OP
		Evaluación del Riesgo Alimentario.	4	1	2.º semestre.	OP
MÓDULO ESPECÍFICO 5: GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN.	Cultura Alimentaria y Gastronomía.	Alimentación y Cultura.	4	1	1.º semestre.	OP
		Gastronomía y Alimentación Mediterránea.	4	1	1.º semestre.	OP
	Nutrición Humana.	Nutrición Básica.	4	1	1.º semestre.	OP
		Gestión Nutricional de los Alimentos.	4	1	2.º semestre.	OP
	Valoración Sensorial de los Alimentos.	Valoración Sensorial de los Alimentos.	4	1	2.º semestre.	OP
MÓDULO DE APLICACIÓN.	Perfil Profesional.	PEI-PP Prácticas en Empresas o Instituciones.	6	1	2.º semestre.	OP
	Perfil Investigador.	II-PI Introducción a la Investigación.	6	1	2.º semestre.	OP
	Trabajo Fin de Máster.	Trabajo Fin de Máster.	14	1	2.º semestre.	TFM