

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

7497 *Resolución de 15 de junio de 2020, de la Universidad de Santiago de Compostela, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Ingeniería de Procesado de Alimentos.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Galicia, así como la autorización de la comunidad autónoma de Galicia, y establecido el carácter oficial del título por acuerdo del Consejo de Ministros de 29 de noviembre de 2019 (publicado en el BOE de 17 de diciembre, por Resolución del Secretario General de Universidades de 3 de diciembre de 2019),

Este Rectorado ha resuelto lo siguiente:

Publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Ingeniería de Procesado de Alimentos por la Universidad de Santiago de Compostela.

Santiago de Compostela, 15 de junio de 2020.–El Rector, Antonio López Díaz.

ANEXO

Máster Universitario en Ingeniería de Procesado de Alimentos

Código RUCT: 4316983.

Rama de conocimiento: Ingeniería y Arquitectura.

Universidades participantes: Universidad de Santiago de Compostela.

Modalidad de impartición: presencial.

Cuadro 1. Distribución de créditos ECTS según el tipo de asignatura

Tipo de asignatura	Créditos ECTS
Obligatorias.	30
Optativas.	30
Prácticas externas OB.	18
Trabajo fin de máster.	12
Créditos totales.	90

Cuadro 2. Plan de estudios del máster

Materia	Carácter	Créditos	Curso	Módulo
Estrategia comercial de la empresa alimentaria.	Obligatorio.	6	1.º	Materias Obligatorias.
Gestión de procesos en la industria alimentaria.	Obligatorio.	6	1.º	
Gestión de la calidad alimentaria.	Obligatorio.	6	1.º	
Procesos y equipos de la industria agroalimentaria.	Obligatorio.	6	1.º	
Automatización de instalaciones eléctricas.	Obligatorio.	6	1.º	

Materia	Carácter	Créditos	Curso	Módulo
Propiedades fisicoquímicas de alimentos.	Optativo.	6	1.º	Materias Optativas.
Gestión energética de los procesos alimentarios.	Optativo.	3	1.º	
Nanotecnología alimentaria.	Optativo.	3	1.º	
Procesos de deshidratación de alimentos.	Optativo.	3	1.º	
Vigilancia y control en el procesado de alimentos.	Optativo.	3	1.º	
Caracterización de alimentos.	Optativo.	3	1.º	
Técnicas avanzadas en análisis de alimentos.	Optativo.	3	1.º	
Irradiación con microondas en la industria alimentaria.	Optativo.	3	1.º	
Envases alimentarios.	Optativo.	3	1.º	
Tecnologías innovadoras en el procesado y mejora nutricional de los alimentos.	Optativo.	3	1.º	
Gestión de proyectos.	Optativo.	3	1.º	
Aditivos alimentarios y auxiliares de fabricación en industrias alimentarias.	Optativo.	3	1.º	
Procesos de separación mediante tecnología de membranas.	Optativo.	3	1.º	
Prácticas externas.	Obligatorio.	18	2.º	Prácticas Externas y Trabajo Fin de Máster.
Trabajo fin de máster.	Obligatorio.	12	2.º	