

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

9374 *Resolución de 20 de mayo de 2022, de la Universidad Rovira i Virgili, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Bebidas Fermentadas.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Cataluña, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Cataluña, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 12 de junio de 2015 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 15 de julio de 2015).

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Bebidas Fermentadas, que quedará estructurado según consta en el anexo I de esta resolución.

Tarragona, 20 de mayo de 2022.–La Rectora, María José Figueras Salvat.

ANEXO I**Plan de Estudios del título de Máster Universitario en Bebidas Fermentadas por la Universidad Rovira i Virgili**

Centro: Facultad de Enología. Rama de conocimiento: Ciencias. Curso académico de implantación: 2014-15

Resumen de las materias y distribución en créditos ECTS

5.1 Estructura de las Enseñanzas:

Tipo de materia	Créditos ECTS
Obligatorias (Ob).	15
Optativas (Op).	21
Prácticas externas (Ob).	9
Trabajo de fin de máster (Ob).	15
Total créditos.	60

Resumen del plan de estudios

Curso	Materias	ECTS	Asignatura	ECTS	Carácter
1	Bebidas Fermentadas	3	Bebidas Fermentadas.	3	Ob
1	Seguridad Alimentaria	3	Seguridad Alimentaria.	3	Ob
1	Quimiometría Aplicada a Vinos y Alimentos	3	Quimiometría Aplicada a Vinos y Alimentos.	3	Ob
1	Preparación y Presentación de Proyectos	3	Preparación y Presentación de Proyectos.	3	Ob
1	Evaluación de Sostenibilidad: Análisis del Ciclo de Vida	3	Evaluación de Sostenibilidad: Análisis del Ciclo de Vida.	3	Ob

Curso	Materias	ECTS	Asignatura	ECTS	Carácter
1	Prácticas Externas	9	Prácticas Externas.	9	Ob
1	Trabajo de Fin de Máster	15	Trabajo de Fin de Máster.	15	Ob
	Materias Optativas	21			Op

Observaciones:

El estudiante escogerá las asignaturas optativas a cursar de la oferta aprobada por la Universidad.

Los estudiantes pueden obtener las siguientes especialidades cursando créditos optativos:

- Especialidad en Avances de la Investigación Enológica.
- Especialidad en Ciencia y Tecnología de los Vinos Espumosos.
- Especialidad en Ciencia y Tecnología de la Cerveza.