

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

6910 *Resolución de 5 de abril de 2012, de la Universidad Miguel Hernández, por la que se publica el plan de estudios de Máster de Investigación en Ciencia, Tecnología y Control de los Alimentos.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de la Calidad y Acreditación, y declarado el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 24 de febrero de 2012 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 26 de marzo de 2012 por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 5 de marzo de 2012), este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario de Investigación en Ciencia, Tecnología y Control de los Alimentos por la Universidad Miguel Hernández de Elche.

El plan de estudios a que se refiere la presente resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Elche, 5 de abril de 2012.–El Rector, Jesús Tadeo Pastor Ciurana.

ANEXO

Plan de estudios correspondiente al título oficial de Máster Universitario de Investigación en Ciencia, Tecnología y Control de los Alimentos por la Universidad Miguel Hernández de Elche

Rama de conocimiento: Ciencias

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

Tipo de materia	Créditos ECTS
Obligatoria	36
Optativa	36
Prácticas Externas (Practicum)	–
Trabajo fin de máster	18
Total	90

Estructura del Plan de Estudios

Módulo	Materia	Carácter	ECTS	Curso	Organización temporal
Común.	Análisis sensorial y diseño de experimentos.	OBL	6	1	1 semestre
	Control de calidad y seguridad de alimentos.	OBL	12	1	1 semestre
	Investigación científica y recursos de información.	OBL	7,5	1	1 semestre
	Técnicas de laboratorio para el análisis y control de alimentos.	OBL	10,5	1	1 semestre
Investigación en Productos de Origen Animal.	Calidad y seguridad de productos de origen animal.	OPT	12	1	2 semestre
	Innovación y desarrollo de alimentos de origen animal.	OPT	12	2	1 semestre
	Obtención de materias primas de origen animal.	OPT	12	1	2 semestre

Módulo	Materia	Carácter	ECTS	Curso	Organización temporal
Investigación en Productos de Origen Vegetal.	Calidad de productos vegetales y uso de subproductos.	OPT	9	1	2 semestre
	Maduración y propiedades de las frutas.	OPT	7,5	1	2 semestre
	Tecnologías de conservación de productos vegetales.	OPT	12	2	1 semestre
	Tecnologías de envasado en frutas y hortalizas.	OPT	7,5	1	2 semestre
Trabajo fin de máster.	Trabajo fin de máster.	OBL	18	2	1 semestre