

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

16516 *Resolución de 1 de diciembre de 2020, de la Universidad de Burgos, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Seguridad y Biotecnología Alimentarias.*

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 Castilla y León, autorizada la implantación de la enseñanza por la Junta de Castilla y León y declarado el carácter oficial del título y su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos por Acuerdo del Consejo de Ministros de 21 de febrero de 2014 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 11 de marzo de 2014, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 28 de febrero de 2014), este rectorado ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Seguridad y Biotecnología Alimentarias por la Universidad de Burgos, como anexo a la presente resolución.

Burgos, 1 de diciembre de 2020.–El Rector, Manuel Pérez Mateos.

ANEXO

Máster Universitario en Seguridad y Biotecnología Alimentarias por la Universidad de Burgos

Código titulación: 4314088

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud

- Distribución del plan de estudios en créditos por tipo de asignatura.

Tipo de asignatura	Créditos
Optativas.	44
Trabajo fin de máster.	16
Créditos totales.	60

- Estructura del plan de estudios.

Asignatura	Créditos	Tipo	Semestre
MÓDULO: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE			
Análisis microestructural de alimentos.	4	Optativa.	1
El análisis sensorial como herramienta para el diseño, control y comercialización de los alimentos.	4	Optativa.	1
Peso y composición corporal: implicaciones en el desarrollo de la enfermedad.	4	Optativa.	1
Propiedades, aplicaciones y análisis de los alimentos de la colmena.	4	Optativa.	1
Quimiometría y cualimetría alimentarias.	4	Optativa.	1

Asignatura	Créditos	Tipo	Semestre
Alimentación en la actividad física y el deporte.	4	Optativa.	2
Antioxidantes naturales y estrés oxidativo.	4	Optativa.	2
Técnicas de genética molecular para el control de la calidad y seguridad alimentarias.	4	Optativa.	2
Vanguardias en la gestión de la calidad y seguridad alimentaria.	4	Optativa.	2
MÓDULO: INNOVACIÓN EN BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA			
Aplicación de nuevas tecnologías en la industria alimentaria.	4	Optativa.	1
Biotecnología enzimática en la producción y análisis de alimentos.	4	Optativa.	1
Evaluación y diseño de procesos con membranas.	4	Optativa.	1
Procesos biotecnológicos en la industria alimentaria.	4	Optativa.	1
Procesos con fluidos comprimidos en la industria alimentaria.	4	Optativa.	1
Modificación genética de alimentos.	4	Optativa.	1
Biotecnología ambiental en la industria alimentaria.	4	Optativa.	2
Componentes bioactivos no nutricionales aplicables en la industria alimentaria.	4	Optativa.	2
MÓDULO: TRABAJO FIN DE MÁSTER			
Trabajo fin de máster.	16	Trabajo fin de máster.	2

Optatividad: Se deben superar un mínimo de 4 asignaturas optativas (16 créditos) de cada uno de los dos módulos con optatividad. Se deben cursar en el primer semestre 7 asignaturas optativas y en el segundo semestre 4 asignaturas optativas.