

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

**16997** *Resolución de 29 de septiembre de 2022, de la Universidad Politécnica de Madrid, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Máster Universitario en Ingeniería Alimentaria aplicada a la Salud.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad de Madrid, y establecido el carácter oficial del Título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 26 de septiembre de 2014 (publicado en el Boletín Oficial del Estado de 18 de octubre de 2014).

Modificado el plan de estudios de acuerdo con lo establecido en los artículos 26 y 28 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio; emitido informe favorable sobre la solicitud de modificación por la Fundación para el Conocimiento Madrimasd, en fecha 6 de junio de 2018, indicando que las modificaciones propuestas no suponen un cambio que afecte a la naturaleza del Título y sus objetivos.

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario en Ingeniería Alimentaria aplicada a la Salud por la Universidad Politécnica de Madrid, que queda estructurado según consta en el Anexo de esta resolución.

Madrid, 29 de septiembre de 2022.—El Rector, Guillermo Cisneros Pérez.

#### ANEXO

##### Máster Universitario en Ingeniería Alimentaria aplicada a la Salud

*(Rama de Conocimiento: Ingeniería y Arquitectura)*

##### Estructura de las enseñanzas

Tabla 1. Distribución del plan de estudios en créditos europeos por tipo de materia:

Tipo de materia	Créditos
Obligatorias.	18
Optativas.	27
Trabajo Fin de Máster.	15
Total.	60

Tabla 2. Estructura del plan de estudios:

Materia	Carácter
Interacción salud-alimento.	Obligatoria.
Sensometría aplicada al análisis de alimentos.	Optativa.
Toxicología alimentaria.	Obligatoria.

Materia	Carácter
Técnicas instrumentales avanzadas en análisis de alimentos.	Obligatoria.
Nuevas tecnologías de envasado de alimentos.	Optativa.
Aplicaciones de la biotecnología en la producción de alimentos.	Optativa.
Bioinformática y genómica aplicada al análisis de alimentos.	Optativa.
Diseño de Experimentos y Análisis de Datos en Alimentos.	Obligatoria.
Metodología y Documentación Científica.	Optativa.
Innovación en cárnicos y lácteos fermentados.	Optativa.
Nuevas perspectivas en alimentos derivados de cereales.	Optativa.
Dietética.	Optativa.
Nuevas perspectivas en nutrición y salud pública.	Optativa.
Aplicaciones recientes de grasas en la industria alimentaria.	Optativa.
Innovaciones en fermentación y envejecimiento de vinos.	Optativa.
Sensores para caracterización de productos: calidad y seguridad.	Optativa.
Enzimas en la industria alimentaria.	Optativa.
Gestión de la producción y marketing.	Optativa.
Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad.	Optativa.
Trabajo Fin de Master.	Trabajo Fin de Máster.

Para ampliar información acerca de este plan de estudios se puede acudir a la página Web de la Universidad Politécnica de Madrid: <http://www.upm.es>