

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

9977 *Resolución de 2 de mayo de 2012, de la Universidad de Oviedo, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Biotecnología Alimentaria.*

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 Autónoma del Principado de Asturias según Decreto 38/2006 de 19 de abril (publicado en BOPA el 9 de mayo de 2006), y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 22 de enero de 2010 (publicado en el BOE de 26 de febrero de 2010 por Resolución del Secretario General de Universidades de 9 de febrero de 2010), este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario en Biotecnología Alimentaria, que quedará estructurado según consta en el anexo de esta Resolución.

Oviedo, 2 de mayo de 2012.–El Rector, Vicente Miguel Gotor Santamaría.

ANEXO

Plan de estudios conducente al título de Máster Universitario en Biotecnología Alimentaria por la Universidad de Oviedo (Rama de Ciencias)

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

Tipo de materia	Créditos ECTS
Obligatorias (OB)	39
Optativas (OP)	3
Prácticas externas obligatorias (PE)	6
Trabajo de fin de Máster (TFM)	12
Total	60

Estructura del plan de estudios por módulos y/o materias y carácter de las asignaturas:

Módulo	Asignaturas	Carácter	Créditos
Técnicas Biológicas y Bioquímicas de la Biotecnología Alimentaria.	Nutrición humana: nuevos alimentos para nuevos tiempos.	OB	3
	Control y mejora de la producción primaria de alimentos.	OB	3
	Alteraciones y enfermedades microbianas asociadas a los alimentos.	OB	3
	Técnicas moleculares en biotecnología y seguridad alimentaria.	OP	3
Total			12

Módulo	Asignaturas	Carácter	Créditos
Tecnología y Producción Industrial en Biotecnología Alimentaria.	Diseño de sistemas de proceso en Biotecnología Alimentaria.	OB	3
	Equipos para biorreacciones en la industria alimentaria.	OB	3
	Industrias Alimentarias.	OB	3
	Diseño de procesos y producción en biotecnología alimentaria.	OP	3
Total.....			12
Bases Socio-económicas de la Biotecnología Alimentaria.	Gestión económica y marketing en la industria alimentaria.	OB	3
	Marco jurídico de la alimentación.	OB	3
Total.....			6
Avances Analíticas, Medioambientales y de Seguridad.	Seguridad, Higiene y Calidad Alimentaria.	OB	3
	Técnicas instrumentales aplicadas al análisis químico y sensorial de alimentos.	OB	3
	Tratamiento de efluentes y residuos de la industria alimentaria.	OB	3
Total.....			9
Bases Experimentales en Biotecnología Alimentaria.	Metodologías de experimentación en alimentación.	OB	6
	Diseño de experimentos.	OP	3
	Prácticas externas.	PE	6
Total.....			15
Proyecto Fin de Máster.	Trabajo Fin de Máster.	TFM	12
Total.....			12