

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

11439 *Resolución de 2 de octubre de 2013, de la Universidad Católica San Antonio, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Máster en Nutrición y Seguridad Alimentaria.*

Obtenida la verificación de la modificación del Plan de Estudios por el Consejo de Universidades, de conformidad con el R.D. 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA) de fecha 11 de julio de 2013, y para cumplir con lo previsto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, este Rectorado resuelve publicar la modificación del plan de estudios conducente a la obtención del Título de Máster Universitario en Nutrición y Seguridad Alimentaria por la Universidad Católica San Antonio, que se recoge en el Anexo de esta Resolución.

Murcia, 2 de octubre de 2013.–La Rectora, Josefina García Lozano.

ANEXO**Denominación del Título: Máster Universitario en Nutrición y Seguridad Alimentaria por la Universidad Católica San Antonio**

Rama de conocimiento a la que se adscribe el título: Ciencias de la Salud

Resumen del Plan de Estudios y distribución de créditos

Tipo de materias	Créditos
Obligatorias (OB)	40
Optativas (OP)	0
Prácticas Externas (PE)	9
Trabajo Fin de Máster (TFM)	11
Total	60

Plan de Estudios por módulos y materias

Módulo I: Metodología para la investigación (10 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Metodología y Gestión de la Investigación.	2	OB	Semestral.
Búsqueda y Análisis Bibliográfico.	2	OB	Semestral.
Elaboración y Publicación de un Trabajo Científico.	3	OB	Semestral.
Estadística y Análisis de Resultados.	3	OB	Semestral.

Módulo II: Nutrición Humana (10 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Nutrición y promoción de la salud.	3	OB	Semestral.
Nutrición basada en la evidencia.	2	OB	Semestral.
Nutrigenómica.	3	OB	Semestral.
Alimentos funcionales y nutracéuticos.	2	OB	Semestral.

Módulo III: Análisis de riesgos en la producción de alimentos (12 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Identificación y evaluación de riesgos en la cadena alimentaria.	4	OB	Semestral.
Gestión integral de seguridad alimentaria en el marco de la Unión Europea.	4	OB	Semestral.
Aplicación de la biotecnología a la seguridad alimentaria.	2	OB	Semestral.
Técnicas moleculares e instrumentales aplicadas a la seguridad alimentaria.	2	OB	Semestral.

Módulo IV: Nuevas tecnologías en la producción de alimentos (8 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Avances en la elaboración y conservación de alimentos.	4	OB	Semestral.
Aprovechamiento de subproductos en la industria alimentaria.	2	OB	Semestral.
Desarrollo de nuevos alimentos.	2	OB	Semestral.

Módulo V: Practicum (9 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Practicum.	9	PE	Anual.

Módulo VI: Trabajo Final de Máster (11 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Trabajo final de Máster.	11	TFM	Semestral.