

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

11644 *Resolución de 28 de mayo de 2025, de la Universidad de Castilla-La Mancha, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad.*

Habiéndose emitido, con fecha 26 de mayo de 2025, resolución favorable del Consejo de Universidades referente a la solicitud de modificación del plan de estudios del Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad por la Universidad de Castilla-La Mancha, título oficial establecido por acuerdo de Consejo de Ministros en su reunión de 18 de marzo de 2016 (publicado en el BOE, de 11 de abril de 2016, por Resolución del Secretario General de Universidades de 30 de marzo de 2016).

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 32.5 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, ha resuelto publicar la modificación del plan de estudios del Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad.

El plan de estudios quedará estructurado según consta en el anexo de esta resolución.

Ciudad Real, 28 de mayo de 2025.–El Rector, José Julián Garde López-Brea.

ANEXO

Plan de estudios de Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad por la Universidad de Castilla-La Mancha

Rama: Ciencias.

Ámbito de conocimiento: Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos.

Centros de impartición: Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas.

Distribución general del plan de estudios

Tipo de materia	ECTS
Obligatorias (OB).	42
Optativas (OP).	9
Trabajo Fin de Máster (TFM).	9
Créditos Totales.	60

Estructura del plan de estudios por materias y asignaturas

Materia/Asignatura	Carácter	ECTS	Semestre
Actualización en ciencia de los alimentos.	OB	6	1.º
Calidad, estabilidad y vida útil de los alimentos.	OB	6	1.º
Análisis sensorial avanzado y comportamiento del consumidor.	OB	6	1.º
Propiedades y desarrollo de alimentos funcionales.	OB	6	1.º

OB = Obligatorio; OP = Optativo; TFM = Trabajo Fin de Máster.

Materia/Asignatura	Carácter	ECTS	Semestre
Producción industrial e investigación científica aplicada.	OB	6	1.º
Diseño y Desarrollo de nuevos alimentos.	OB	6	2.º
Tendencias e Innovación tecnológica en la industria alimentaria.	OB	6	2.º
Prácticas académicas externas (modalidad académica).	OP	9	2.º
<i>Prácticum</i> en laboratorios (modalidad académica).	OP	9	2.º
Formación en Empresa (modalidad dual).	OP	9	2.º
Trabajo Fin de Máster.	TFM	9	2.º

OB = Obligatorio; OP = Optativo; TFM = Trabajo Fin de Máster.