III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

22884 *Resolución de 19 de octubre de 2026, de la Universidad de Extremadura, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Calidad, Seguridad e Innovación en la Industria Cárnica.*

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 (ANECA), así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Extremadura, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 15 de septiembre de 2026 (publicado en el BOE de 22 de septiembre de 2026).

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 8.3 de la Ley Orgánica 2/2023, de 22 de marzo, del Sistema Universitario, así como por el artículo 27.4 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 el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario en Calidad, Seguridad e Innovación en la Industria Cárnica, que quedará estructurado según consta en el anexo de esta resolución.

Badajoz, 19 de octubre de 2026.–El Rector, Pedro María Fernández Salguero.

ANEXO

Universidad de Extremadura

Plan de estudios conducente al título de Máster Universitario en Calidad, Seguridad e Innovación en la Industria Cárnica (Rama Ciencias de la Salud)

5.1 Estructura de las enseñanzas.

Tabla 1. Distribución del plan de estudios en ECTS por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos
Obligatorias.	48
Optativas.	0
Prácticas académicas externas.	6
Trabajo Fin de Máster.	6
Total.	60

Tabla 2. Estructura modular del plan de estudios

Módulo	Materia	Asignatura	ECTS	Carácter
Higiene y seguridad alimentaria de la carne y los derivados cárnicos. (18 ECTS).	Biotransformaciones microbianas. (4,5).	Biotransformaciones microbianas.	4,5	Obligatorio.
	Evaluación microbiológica. (4,5).	Evaluación microbiológica.	4,5	Obligatorio.
	Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. (4,5).	Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.	4,5	Obligatorio.
	Gestión de calidad. (4,5).	Gestión de calidad.	4,5	Obligatorio.

cve: BOE-A-2026-22884
Verificable en https://www.boe.es

Módulo	Materia	Asignatura	ECTS	Carácter
Tecnología y bioquímica de la carne y los derivados cárnicos. (18 ECTS).	Calidad, características nutricionales y conservación. (3).	Calidad, características nutricionales y conservación.	3	Obligatorio.
	Procesado tecnológico. (3).	Procesado tecnológico.	3	Obligatorio.
	Evaluación de la calidad nutricional y tecnológica. (4,5).	Evaluación de la calidad nutricional y tecnológica.	4,5	Obligatorio.
	Sensometría y percepción del consumidor. (4,5).	Sensometría y percepción del consumidor.	4,5	Obligatorio.
	Tradición e innovación: desde las marcas de calidad a los análogos cárnicos. (3).	Tradición e innovación: desde las marcas de calidad a los análogos cárnicos.	3	Obligatorio.
Elaboración y control de la carne y los derivados cárnicos. (12 ECTS).	Elaboración y control de la carne y los derivados cárnicos. (12).	Elaboración y control de la carne y los derivados cárnicos.	12	Obligatorio.
Prácticas en Empresa. (6 ECTS).	Prácticas académicas externas. (6).	Prácticas académicas externas.	6	Prácticas Externas.
Trabajo Fin de Máster. (6 ECTS).	Trabajo Fin de Máster. (6).	Trabajo Fin de Máster.	6	TFM.

Tabla 3. Secuenciación del plan de estudios[i]

Curso 1.º	
Semestre 1.º	Biotransformaciones microbianas.
	Evaluación microbiológica.
	Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.
	Gestión de calidad.
	Calidad, características nutricionales y conservación.
	Procesado tecnológico.
	Evaluación de la calidad nutricional y tecnológica.
	Sensometría y percepción del consumidor.
Semestre 2.º	Tradición e Innovación: desde las marcas de calidad a los análogos cárnicos.
	Elaboración y control de carne y derivados cárnicos.
	Prácticas académicas externas.
	Trabajo Fin de Máster.

[i] Esta secuencia de asignaturas podrá ser objeto de modificación por acuerdo de Consejo de Gobierno de la Universidad de Extremadura y evaluación favorable de la ANECA.

cve: BOE-A-2026-22884
Verificable en https://www.boe.es