

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universidad de Murcia	Facultad de Veterinaria	30011405	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Máster	Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria por la Universidad de Murcia			
NIVEL MECES			
3 3			
RAMA DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO		
Ciencias de la Salud	No		
ÁMBITO DE CONOCIMIENTO			
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos			
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN		
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
GASPAR ROS BERRUEZO	DECANO DE LA FACULTAD DE VETERINARIA		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
SONIA MADRID CANOVAS	VICERRECTORA DE ESTUDIOS		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
GASPAR ROS BERRUEZO	DECANO DE LA FACULTAD DE VETERINARIA		
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
AVDA. TENIENTE FLORESTA	30003	Murcia	600595628
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
vicestudios@um.es	Murcia	868883506	
3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES			
De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.			
El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.			
		En: Murcia, AM 5 de diciembre de 2023	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria por la Universidad de Murcia	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias de la Salud		Industria de la alimentación		
ÁMBITO DE CONOCIMIENTO				
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos				
NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA				
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad de Murcia				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
012	Universidad de Murcia			
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60		6
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
12	30	12
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universidad de Murcia

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
30011405	Facultad de Veterinaria

1.3.2. Facultad de Veterinaria

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	



26	26	
	TIEMPO COMPLETO	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	18.0	30.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	18.0	30.0
RESTO DE AÑOS	18.0	30.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.um.es/web/estudios/contenido/normativa/permanencia		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
GENERALES
CG1 - Ser capaz de expresarse correctamente en español en su ámbito disciplinar.
CG2 - Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.
CG3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.
CG4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
CG5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para lograr una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.
CG6 - Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
CG7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
CG8 - Capacidad de análisis y síntesis.
CG9 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
CG10 - Planificación y gestión del tiempo.
CG11 - Capacidad de aprender.
CG12 - Capacidad crítica y autocrítica.
CG13 - Resolución de problemas.
CG14 - Toma de decisiones.
CG15 - Liderazgo.
CG16 - Habilidad para trabajar en un contexto internacional.
CG17 - Habilidad para trabajar de forma autónoma.
CG18 - Diseño y gestión de proyectos.
CG19 - Iniciativa y espíritu emprendedor.
CG20 - Afán de superación.
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1 - Capacidad para diseñar y desarrollar la gestión de la calidad y del medioambiente en una empresa alimentaria según los diferentes modelos internacionales.
CE2 - Capacidad para ejecutar auditorías internas de la calidad y de medioambiente en empresas alimentarias.
CE3 - Conocimiento de la organización y gestión de una empresa alimentaria.
CE4 - Conocimiento de las actualizaciones legislativas en materia alimentaria.



CE5 - Capacidad para identificar una cuestión o hipótesis significativa sobre un tema o problema y formular los objetivos, diseño y seguimiento de un proyecto para abordar su solución.
CE6 - Capacidad para manejar programas estadísticos para el análisis de datos y para discutir y obtener conclusiones coherentes a partir de los resultados obtenidos.
CE7 - Ser capaz de redactar en lengua inglesa una comunicación científica relativa al trabajo de investigación.
CE8 - Capacidad para utilizar y validar técnicas de análisis de alimentos.
CE9 - Capacidad para aplicar el análisis avanzado de alimentos e ingredientes al control de calidad en cualquier etapa de la producción, almacenamiento o distribución.
CE10 - Capacidad para adquirir, procesar y expresar correctamente los resultados de un análisis de alimentos de acuerdo a las especificaciones y normas alimentarias.
CE11 - Conocer los últimos datos de los organismos internacionales y nacionales de gestión de la seguridad alimentaria, así como las funciones y estrategias en casos de alertas o crisis alimentarias.
CE12 - Capacidad para analizar en profundidad los peligros y evaluar los riesgos microbiológicos, químicos, físicos y tecnológicos, y nutricionales, que puedan influir en la inocuidad de un alimento.
CE13 - Ser capaz de aplicar diferentes modelos de microbiología predictiva en la evaluación del riesgo asociada a un alimento y proceso concretos.
CE14 - Conocer los nuevos ingredientes con capacidad de incrementar la vida comercial y la seguridad de los productos alimenticios.
CE15 - Capacidad para escoger las tecnologías más adecuadas para aplicar en la elaboración de un producto determinado.
CE16 - Ser capaz de diseñar un alimento nuevo integrando aspectos tecnológicos, de seguridad alimentaria, nutricionales y sensoriales, teniendo en cuenta los criterios establecidos por la legislación.
CE17 - Capacidad para seleccionar el envase y la tecnología de envasado más adecuada en función de las características del alimento y vida útil.
CE18 - Conocimiento avanzado de las tecnologías emergentes en el ámbito de la Tecnología de los Alimentos y su aplicación en la industria alimentaria.
CE19 - Capacidad para utilizar las TICs en la evaluación y diseño nutricional de nuevas dietas.
CE20 - Capacidad para interpretar en profundidad los resultados obtenidos en estudios epidemiológicos y de aplicarlos en la mejora del bienestar y la salud.
CE21 - Capacidad para cuantificar y comprobar mediante métodos avanzados la actividad biológica de un compuesto añadido a un alimento, o presente de forma natural en el mismo.
CE22 - Capacidad para estimar la bioaccesibilidad de un micronutriente demostrando las habilidades adquiridas en el laboratorio y las destrezas en el manejo de datos.
CE23 - Demostrar una buena capacidad de comunicación oral y escrita para presentar de una manera eficaz, clara y concisa, los resultados de un trabajo, incluyendo el Trabajo Fin de Máster.
CE24 - Ser capaz de integrar los conocimientos adquiridos para diseñar, controlar líneas de producción de alimentos, gestionar la calidad total, nutricional o sanitaria en una empresa alimentaria.
CE25 - Capacidad para realizar trabajos de investigación de forma autónoma, fomentando el trabajo en equipo, la utilización de recursos y la aplicación de los conocimientos adquiridos durante el desarrollo del curso.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

De acuerdo con el artículo 16 del R.D. 1393/2007 se podrá acceder al Máster en cada uno de los siguientes casos:

a. Estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) que faculte en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de Máster.

b. Los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al EEES podrán acceder a los estudios oficiales de Máster sin necesidad de homologar sus títulos. Previamente, la Universidad deberá comprobar que acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que la titulación obtenida faculte, en el país expedidor del título, para el acceso a enseñanzas de posgrado. El acceso por esta vía no implicará en ningún caso la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster.



e. Para el acceso a los estudios de Máster, quienes acrediten poseer un título extranjero no homologado en España, deberán solicitar, con antelación al proceso de admisión, la comprobación del nivel de formación equivalente de sus estudios con una de las titulaciones oficiales españolas.

d. La solicitud de comprobación de nivel de formación equivalente se elevará a las Comisiones de Ramas de Conocimiento de la Comisión General de Doctorado, quienes resolverán las solicitudes. La solicitud se tramitará en la forma que se establezca en las normas e instrucciones de admisión y matrícula.

Para la admisión en el Máster en Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria, se requiere estar en posesión del título de licenciado o título oficial de grado en Veterinaria, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, **Ciencias Químicas**, Farmacia, **Bioquímica**, Ingeniero Agrónomo, **Ingeniero Químico**, **Biología**, Nutrición Humana y Dietética e Ingeniero Técnico Agrícola o sus equivalentes extranjeros, bien del Espacio Europeo de Educación Superior o de cualquier otro espacio, previa comprobación del nivel de formación equivalente para el acceso. En cualquier caso, la Comisión Académica del Programa Oficial de Postgrado estudiará propuestas provenientes de aspirantes de otras titulaciones. Además, dado que en el proceso formativo se ha mencionado la utilización del inglés en algunos seminarios, los candidatos han de acreditar conocimientos de inglés con nivel B-1, de acuerdo con lo establecido en el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas. Igualmente, los estudiantes extranjeros deberán acreditar el conocimiento del castellano a nivel B-1.

De acuerdo con el Reglamento de estudios oficiales de máster y doctorado de la Universidad de Murcia (aprobado en Consejo de Gobierno 23/05/08):

1. La admisión en un Máster la decidirá el Centro que lo oferta a propuesta de la Comisión Académica del Máster, nombrada según indica el Reglamento. Estará formada por 5 miembros titulares y 2 suplentes, todos ellos profesores del máster con suficiente representatividad de las áreas de conocimiento implicadas en la docencia del máster, un estudiante de postgrado del Departamento, un representante de una empresa relacionada con el practicum y un representante del Centro. La Comisión utilizará los criterios previamente establecidos en el plan de estudios del Máster Universitario, que deberán tener en cuenta:

- una valoración del currículum académico
- una valoración de los méritos de especial relevancia o significación en relación al Máster
- cualquier otro criterio o procedimiento que, a juicio de la Comisión de Académica del Máster, permita constatar la idoneidad del solicitante para seguir los estudios que solicita.

Esto se concreta en el siguiente baremo:

-Media de expediente académico: hasta 6 puntos, que serán aplicados proporcionalmente en correspondencia con dicha media.

-Tener la titulación de Grado o Licenciado: 4 puntos.

-Otros estudios: diplomatura (1 punto), máster (1 punto), licenciatura (2 puntos).

-Otros méritos:

- Publicaciones (revistas: hasta 0,25, libros: hasta 0,50). Máximo: 1 punto.
- Cursos a partir de 30 horas (0,1 punto). Máximo: 1 punto.
- Comunicaciones a congresos (0,1 punto). Máximo: 1 punto.
- Alumno interno (0,25 por año). Máximo 0,50.
- Beca de colaboración en el último curso de carrera: 0,50 puntos.
- Conocimiento de idiomas: Hasta 0,50.
- Conocimientos de informática: Hasta 0,50.

Si es necesario y así lo considera la comisión, se podrán realizar entrevistas con los solicitantes. (Hasta 3 puntos)

2. Los estudiantes deberán presentar solicitud de admisión al Máster, y una vez admitidos, procederán a formalizar su matrícula en la forma, plazos y con los requisitos que se establezcan en las normas e instrucciones de admisión y matrícula que a estos efectos se aprobarán mediante resolución del Rector para cada curso académico.

3. Los sistemas y procedimientos de admisión deberán incluir, en el caso de estudiantes con necesidades educativas especiales derivadas de discapacidad, los servicios de apoyo y asesoramiento adecuados, que evaluarán la necesidad de posibles adaptaciones curriculares, itinerarios o estudios alternativos.

4. La admisión no implicará, en ningún caso, modificación alguna de los efectos académicos y, en su caso, profesionales que correspondan al título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar enseñanzas de Máster.

Los estudiantes que no estén en posesión del título y acrediten la superación de los 180 créditos indicados, deberán solicitar, de forma individualizada y razonada, la admisión al programa de Postgrado. La admisión, en su caso, se producirá mediante resolución del Rector, previo informe de la Comisión de Estudios y Postgrado e informe vinculante del Consejo de Dirección de la Universidad.

La preinscripción se realizará en la Secretaría de la Facultad de Veterinaria. Una vez publicada la lista de admitidos al programa, el alumno tendrá un periodo de reclamación en el caso de no haber sido admitido al mismo. El proceso de matrícula se efectuará en la Secretaría de la Facultad de Veterinaria en la forma, plazos y con los requisitos que se establezcan en las normas e instrucciones de admisión y matrícula para las enseñanzas de postgrado oficial del curso 2009/10. Para facilitar el acceso, la Universidad ofrece la posibilidad de efectuar fraccionados los pagos de la matrícula, además de poder acogerse a créditos ofrecidos por entidades financieras, para afrontar los gastos derivados de la matrícula.

El perfil de ingreso propio de la titulación es el de una persona que tenga interés por el conocimiento científico y tecnológico del ámbito alimentario, tanto en los procesos tecnológicos como en la seguridad alimentaria, así como en la relación existente entre la alimentación y la salud.

Las características personales y académicas (capacidades, conocimientos e interés) adecuadas para que los alumnos cursen con aprovechamiento las enseñanzas del Máster son las que a continuación se relacionan:



- Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.
- Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés. Para ello se recomienda que los futuros estudiantes acrediten el conocimiento de la lengua inglesa con un Nivel B1 dentro del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas: aprendizaje, enseñanza, evaluación, bien mediante certificación oficial o a partir de la acreditación de haber superado cursos de inglés a un nivel similar, siempre que estos hayan sido realizados en instituciones reconocidas para tal fin.
- Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.
- Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- Poseer una actitud de respeto, afecto y aceptación en el entorno laboral que facilite las relaciones interpersonales
- Potenciar una actitud positiva ante la formación continuada, entendiendo que la adquisición de conocimientos científico-técnicos en el ámbito alimentario es una tarea que requiere una actualización continuada de acuerdo al conocimiento científico y al desarrollo de nuevas tecnologías.
- Ser capaz de aplicar sus conocimientos por medio de la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- Tener la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes, normalmente dentro de su área de estudio, para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- Poseer una formación relacionada con nutrición y tecnología de alimentos.

De acuerdo con la legislación vigente se podrá acceder al Máster en cada uno de los siguientes casos:

a. Estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) que faculte en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de Máster.

b. Los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al EEES podrán acceder a los estudios oficiales de Máster sin necesidad de homologar sus títulos. Previamente, la Universidad deberá comprobar que acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que la titulación obtenida faculte, en el país expedidor del título, para el acceso a enseñanzas de posgrado. El acceso por esta vía no implicará en ningún caso la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster.

c. Para el acceso a los estudios de Máster, quienes acrediten poseer un título extranjero no homologado en España, deberán solicitar, con antelación al proceso de admisión, la comprobación del nivel de formación equivalente de sus estudios con una de las titulaciones oficiales españolas.

La solicitud de comprobación de nivel de formación equivalente se elevará a las Comisiones de Ramas de Conocimiento de la Comisión General de Doctorado, quienes resolverán las solicitudes. La solicitud se tramitará en la forma que se establezca en las normas e instrucciones de admisión y matrícula.

Para la admisión en el Máster en Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria, se requiere estar en posesión del título de licenciado o título oficial de grado en Veterinaria, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Farmacia, Ingeniero Agrónomo, Nutrición Humana y Dietética e Ingeniero Técnico Agrícola o sus equivalentes extranjeros, bien del Espacio Europeo de Educación Superior o de cualquier otro espacio, previa comprobación del nivel de formación equivalente para el acceso. En cualquier caso, la Comisión Académica del Programa Oficial de Postgrado estudiará propuestas provenientes de aspirantes de otras titulaciones pudiendo aprobar la admisión cuando los méritos aportados por el solicitante demuestren tener unos conocimientos previos relacionados con los contenidos formativos del máster.

Para los licenciados o graduados en Biología, Bioquímica, Química e Ingeniería Química, que en su currículum no demuestren tener conocimientos previos relacionados con los contenidos del máster (adquiridos durante su formación académica o bien como resultado de su actividad profesional) se propone la realización de unos complementos de formación.

CRITERIOS DE ADMISIÓN

De acuerdo con el Reglamento por el que se regulan los estudios universitarios oficiales de máster de la Universidad de Murcia en su artículo 4 (aprobado en Consejo de Gobierno 24/05/2013), la admisión en un Máster la decidirá el Centro que lo oferta a propuesta de la Comisión Académica del Máster, nombrada según indica el Reglamento. Estará formada por 8 miembros titulares y 2 suplentes, todos ellos profesores del máster con suficiente representatividad de las áreas de conocimiento implicadas en la docencia del máster y un representante del Centro. La Comisión utilizará los criterios previamente establecidos en el plan de estudios del Máster Universitario, que deberán tener en cuenta:

- Una valoración del currículum académico;

- Una valoración de los méritos de especial relevancia o significación en relación al Máster solicitado;

- Cualquier otro criterio o procedimiento que, a juicio de la Comisión de Académica del Máster, permita constatar la idoneidad del solicitante y una formación o experiencia profesional que le permita seguir los estudios que solicita.

Esto se concreta en el siguiente baremo:

1. Media de expediente académico: hasta 6 puntos, que serán aplicados proporcionalmente en correspondencia con dicha media.
2. Tener la titulación de Grado o Licenciado: 4 puntos.
3. Otros estudios: diplomatura (1 punto), máster (1 punto), licenciatura (2 puntos).
4. Otros méritos:
 - a. Publicaciones (revistas: hasta 0,25, libros: hasta 0,50). Máximo: 1 punto.
 - b. Cursos a partir de 30 horas (0,1 punto). Máximo: 1 punto.
 - c. Comunicaciones a congresos (0,1 punto). Máximo: 1 punto.
 - d. Alumno interno (0,25 por año). Máximo 0,50.
 - e. Beca de colaboración en el último curso de carrera: 0,50 puntos.
 - f. Título Oficial de idiomas. Hasta 0,50.
 - g. Conocimientos de informática. Hasta 0,50.

Si es necesario y así lo considera la comisión, se podrán realizar entrevistas con los solicitantes para recabar más información sobre la idoneidad. (Hasta 3 puntos).



En todo caso, la admisión en los estudios será decidida por el Centro a propuesta de la Comisión Académica del Máster sobre la base del criterio anteriormente señalado y a resultados de una entrevista que, en todo caso, ha de realizarse con carácter previo de cara a elaborar su propuesta de admitidos. Salvo esta entrevista no son precisas pruebas de acceso especiales. En la realización de dicha entrevista se contará con la Unidad de apoyo a los estudiantes con discapacidad, en el supuesto de estudiantes con necesidades educativas especiales derivadas de la misma (<https://www.um.es/saop/unidad.php>). Asimismo, evaluará la necesidad de posibles adaptaciones curriculares, itinerarios o estudios alternativos en el caso de estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de discapacidad previendo, en tal caso, los servicios de apoyo y asesoramiento adecuados a dicha situación.

En el supuesto de existir mayor número de solicitudes que de plazas ofertadas, la selección de los admitidos se producirá en función de su expediente académico (30%), su Currículum Vitae ajustado al perfil de ingreso propio (60%) y el resultado de la entrevista previa (10%) realizada por la Comisión Académica del Máster.

El Centro hará públicas las listas de admitidos en el Máster una vez recibida la propuesta de la Comisión Académica del mismo. Los estudiantes deberán presentar solicitud de admisión al Máster, y una vez admitidos, procederán a formalizar su matrícula en la forma, plazos y con los requisitos que se establezcan en las normas e instrucciones de admisión y matrícula que a estos efectos se aprobarán mediante resolución del Rector para cada curso académico.

Los sistemas y procedimientos de admisión deberán incluir, en el caso de estudiantes con necesidades educativas especiales derivadas de discapacidad, los servicios de apoyo y asesoramiento adecuados, que evaluarán la necesidad de posibles adaptaciones curriculares, itinerarios o estudios alternativos.

La admisión no implicará, en ningún caso, modificación alguna de los efectos académicos y, en su caso, profesionales que correspondan al título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar enseñanzas de Máster.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

Además de lo referido en el apartado 4.2, la Universidad de Murcia cuenta con variados instrumentos al servicio del apoyo y orientación del estudiante en los ámbitos académico, personal, ciudadano y deportivo. Así, además de los servicios centrales de la Universidad de Murcia dedicados a tal fin (sobre los cuales se puede obtener mayor información en las direcciones <http://www.um.es/estructura/servicios> y <https://www.um.es/vic-estudiantes/>), los estudiantes de la Universidad de Murcia cuentan con el apoyo que se presta desde el máximo órgano de representación estudiantil, el Consejo de Estudiantes (<http://www.um.es/ceum/>), así como con la asistencia que, en su caso, les ofrece el Defensor del Universitario (ver página <http://www.um.es/web/defensor/>). Entre los referidos servicios universitarios merecen especial mención los que se prestan desde la Unidad de apoyo a los estudiantes con discapacidad (Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV, <http://www.um.es/adyv>) a través de la cual, coordinando los esfuerzos del profesorado, el personal de administración y servicios y el alumnado que se implica en tareas de voluntariado universitario, se da soporte a los estudiantes con discapacidad física y sensorial que lo soliciten para garantizar la igualdad de condiciones con el resto de estudiantes y su integración en la Universidad de Murcia en todos los aspectos que afectan a la vida académica.

También como oferta general de la Universidad de Murcia, la comunidad universitaria cuenta con un entorno virtual, SAKAI, que se ha revelado como una potente herramienta de apoyo al estudiante. Esta herramienta dota a la Universidad de Murcia de un ámbito de comunicación virtual entre alumnado y profesorado (docentes y tutores), mediante el cual se puede acceder a documentación que cuelga el profesor, se puede hacer preguntas a éste, consultar las calificaciones, entregar los trabajos, etc.

Hay que destacar también que la Universidad de Murcia aprobó el 6 de julio de 2009 una Propuesta de colaboración entre el Centro de Orientación e Información de Empleo (COIE) y el Servicio de Asesoramiento y Orientación Personal (SAOP) (actualmente Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV, <http://www.um.es/adyv>)) y las Facultades y Escuelas de esta Universidad, en la programación y desarrollo de actividades dentro de los procesos clave del SGIC, en cuyo marco se inscriben las acciones de la Facultad de Veterinaria. Estos servicios de orientación y empleo cuentan con una dilatada experiencia en la organización y puesta en marcha de actuaciones de orientación para universitarios. La orientación se entiende como un proceso en el que se debe definir poco a poco el objetivo profesional, planificando los pasos necesarios para lograr dicho objetivo. Debido a esta condición de proceso, ha de entenderse que la orientación es necesaria en todas las etapas del estudiante universitario. Así se realizan actividades dirigidas a alumnos de primer curso, a alumnos en el ecuador de su carrera y a alumnos de último curso, tanto de orientación académica como de orientación profesional.

Los estudios de máster de la Facultad de Veterinaria cuentan con un Plan de acción tutorial propuesto desde las Comisiones Académicas de cada uno de los estudios de Máster. Todos los alumnos de máster contarán con un tutor. Los objetivos que se persiguen con el Plan de acción tutorial son los siguientes:

- Informar y orientar sobre el funcionamiento de la Universidad de Murcia en general y de la Facultad de Veterinaria en particular, así como de otros centros que participen en la docencia de los estudios de máster.
- Mostrar opciones y estrategias para la organización de las tareas a realizar por el estudiante con el fin de mejorar su aprendizaje así como sus rendimientos académicos.
- Facilitar, cuando así lo solicite, las relaciones del alumno tanto a nivel institucional como académico, sirviendo de mediador entre éste y su entorno universitario.
- Orientar sobre la realización del Doctorados y las posibles opciones que existen para iniciar su actividad profesional en el campo de la investigación.
- Orientar sobre las diferentes opciones profesionales relacionadas con su formación académica (grado y máster) y su incorporación al mercado de trabajo.
- Ayudar al alumno a establecer contacto con profesionales, empresas y/o instituciones con el fin de interactuar con ambientes profesionales que aporten otras perspectivas al estudiante de máster. de Veterinaria.

Además para las acciones propuestas en los Planes de tutorización y orientación se cuenta con los servicios y con el apoyo del COIE que organiza cursos de formación de diferentes características, muchos de ellos relacionados con la búsqueda de empleo, entrevistas de trabajo, adquisición de competencias profesionales etc.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias



MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Adjuntar Título Propio	

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

El sistema de transferencia y reconocimiento de créditos propuesto por la Universidad de Murcia para las enseñanzas de máster queda explicitado en el artículo 6 y 8 del *Reglamento sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos en las Enseñanzas de Grado y Máster conducentes a la obtención de los correspondientes títulos oficiales de la Universidad de Murcia* (Aprobado en Consejo de Gobierno de 25 de mayo de 2009 y modificado en Consejo de Gobierno de 22 de octubre de 2010):

Artículo 8. Reconocimiento de créditos en las enseñanzas de Máster .

1. Reglas generales.

a) A criterio de las Comisiones Académicas de los Másteres, se podrán reconocer créditos de las enseñanzas oficiales realizadas en esta u otras universidades, siempre que guarden relación con el título de Máster en el que se desean reconocer los créditos.

b) Asimismo los estudiantes que hayan cursado estudios parciales de doctorado en el marco de lo dispuesto en el Real Decreto 778/1998 o normas anteriores podrán solicitar el reconocimiento de los créditos correspondientes a cursos y trabajos de iniciación a la investigación previamente realizados.

c) El reconocimiento se solicitará a la Comisión Académica del Máster que, a la vista de la documentación aportada, elevará propuesta de resolución a la Junta de centro. La propuesta deberá ser aprobada para su posterior resolución por los Decano/Decanas o Directores/Directoras de centro al que se encuentran adscritos estos estudios.

d) En las normas e instrucciones de admisión y matrícula se establecerán el procedimiento y la documentación a aportar para la solicitud del reconocimiento de créditos.

2. Con el fin de evitar diferencias entre másteres se dictan las siguientes reglas:

- Reconocimiento de créditos procedentes de otros Másteres. Se podrán reconocer en un máster créditos superados en otros másteres, a juicio de la Comisión Académica del mismo, siempre que guarden relación con las asignaturas del máster y provengan de un título del mismo nivel en el contexto nacional o internacional.
- Reconocimiento de créditos procedentes de Programas de Doctorado regulados por normas anteriores al RD- 1393/2007. Como en el caso anterior, se podrán reconocer en un máster créditos superados en otros másteres, a juicio de la Comisión Académica del mismo, que podrá ser la totalidad de los créditos, salvo el TFM, cuando el máster provenga del mismo Programa de Doctorado.
- Reconocimiento de créditos por experiencia profesional, laboral o de enseñanzas no oficiales. El número de créditos que sean objeto de reconocimiento no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de los créditos que constituyen el plan de estudios.
- No obstante lo anterior, los créditos procedentes de títulos propios de la Universidad de Murcia podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el apartado anterior o, en su caso, ser objeto de reconocimiento en su totalidad siempre que el correspondiente título haya sido extinguido y sustituido por un título oficial y así se haga constar expresamente en la memoria de verificación del nuevo plan de estudios) Reconocimiento de créditos superados en Licenciaturas, Arquitecturas o Ingenierías. En este caso se podrá reconocer hasta el 20% de créditos, siempre que concurren todas las siguientes condiciones:
- Cuando la licenciatura o la ingeniería correspondiente figure como titulación de acceso al máster.
- Los créditos solicitados para reconocimiento tendrán que formar parte necesariamente del segundo ciclo de estas titulaciones.



- Los créditos reconocidos tendrán que guardar relación con las materias del máster.

3. El Trabajo Fin de Máster (TFM) nunca podrá ser objeto de reconocimiento, al estar orientado a la evaluación de las competencias asociadas al título correspondiente de la Universidad de Murcia.

4. Las normas de este artículo no son de aplicación a los créditos obtenidos en los másteres a que se refiere el artículo 15.4 del R.D. 1393/2007, cuando se pretenda continuar en esta Universidad.

Por lo que se refiere a la Transferencia de créditos, el artículo 6, punto 4 y punto 5, del Reglamento sobre Reconocimiento y Transferencia de créditos en las Enseñanzas de Grado y Máster conducentes a la obtención de los correspondientes títulos oficiales de la Universidad de Murcia, recoge lo siguiente:

Punto 4. Transferencia de créditos:

Los créditos superados por el estudiante en enseñanzas oficiales universitarias del mismo nivel (Grado, Máster, Doctorado) que no sean constitutivos de reconocimiento para la obtención del título oficial o que no hayan conducido a la obtención de otro título, deberán consignarse, a solicitud del interesado, en el expediente del estudiante. En el impreso normalizado previsto en el artículo 4.2 de este Reglamento, se habilitará un apartado en el que haga constar su voluntad al respecto.

La transferencia se realizará consignando el literal, el número de créditos y la calificación original de las materias cursadas que aporte el estudiante. En ningún caso computarán para el cálculo de la nota media del expediente.

Punto 5. Incorporación de créditos al expediente académico:

Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursados en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

Para los licenciados o graduados en Biología, Bioquímica, Química e Ingeniería Química, que en su curriculum no demuestren tener conocimientos previos relacionados con los contenidos del máster (adquiridos durante su formación académica o bien como resultado de su actividad profesional) se propone la realización de unos complementos de formación. El reglamento por el que se regulan los estudios Universitarios Oficiales de Máster de la Universidad de Murcia, contempla en el artículo 6 la existencia de los complementos de formación con el fin de garantizar que la formación previa del alumnado candidato a ser admitido en un máster universitario oficial sea suficiente y adecuada. Por ello se podrán establecer créditos adicionales correspondientes a complementos de formación que podrán o no formar parte del máster y que efectos de precios públicos y de concesión de becas y ayudas al estudio la consideración de créditos de nivel de máster. Dichos complementos de formación superados por el estudiante aparecerán en el suplemento europeo al título de máster.

Los complementos de formación se realizarán cursando asignaturas de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos a las que los estudiantes tienen acceso como asignaturas extracurriculares. Los complementos para estos dos títulos de grado se especifican a continuación.

Complementos de Formación para Graduados en Biología

Código	Denominación de la asignatura
1713	Bromatología Aplicada (6 ECTS)
1725	Tecnología alimentaria I (6 ECTS)
1726	Tecnología alimentaria II (6 ECTS)

Complementos de Formación para Graduados en Química

Código	Denominación de la asignatura
1713	Bromatología Aplicada (6 ECTS)
1715	Higiene Alimentaria (9 ECTS)



1719	Nutrición Humana (6 ECTS)
Complementos de Formación para Graduados en Ingeniería Química	
Código	Denominación de la asignatura
1713	Bromatología Aplicada (6 ECTS)
1715	Higiene Alimentaria (9 ECTS)
1719	Nutrición Humana (6 ECTS)
<p>En cualquier caso, la Comisión Académica del Máster estudiará propuestas provenientes de aspirantes otras titulaciones, pudiendo aprobar la admisión cuando los méritos aportados por el solicitante demuestren tener unos conocimientos y una actividad profesional relacionada con los contenidos formativos del máster.</p>	



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Exposición teórica / Clase magistral
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática
Prácticas de Planta Piloto de Tecnología de Alimentos
Prácticas pre-profesionales en empresa
Actividades de investigación de laboratorio
Trabajo Autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales (la mayoría de las búsquedas bibliográficas se realizarán en publicaciones científicas, revistas y bases de datos en inglés), sistematización de contenidos, estudio, presentación de trabajos escritos que el alumno debe de realizar de forma individual en lengua inglesa, con el objetivo de evaluar las competencias general y específica relacionadas con la capacidad de expresarse en esta lengua, etc
Elaboración del Trabajo Fin de Máster.
Defensa pública del Trabajo Fin de Máster.
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Actividades de clase expositiva: exposición teórica, clase magistral, proyección..., dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico práctico. Junto a la exposición de conocimientos, en las clases se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.
Actividades de clase práctica de aula: actividades prácticas de ejercicios y resolución de problemas, estudio de casos, aprendizaje orientado a proyectos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Suponen la realización de tareas por parte de los alumnos, dirigidas y supervisadas por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.
Seminarios: trabajo de los alumnos de profundización en una temática concreta, que puede integrar contenidos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor. Dado el carácter científico tecnológico del máster para la realización de los seminarios los alumnos realizaran búsquedas bibliográficas y utilizaran artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa el seminario, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar. Los seminarios concluirán con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y debate.
Actividades prácticas de laboratorio: realización de trabajos de laboratorio, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.
Actividades prácticas de campo: actividad de los alumnos, dirigida a conocer un espacio o centro de interés que exige desplazamiento y estancia en el mismo.
Actividades prácticas con ordenador: actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.
Actividades prácticas de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos: actividades de los alumnos en la Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, donde se lleva a cabo el empleo y uso de las diferentes líneas de procesado de alimentos, realizadas en grupos reducidos o individualmente, supervisadas por el profesor.
Tutorías en grupo: sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, realizadas en pequeños grupos, con independencia de que los contenidos sean teóricos o prácticos. Dado el carácter científico tecnológico del máster durante la realización de las tutorías los alumnos utilizaran artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa las tutorías, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar
Tutorías individualizadas: sesiones de intercambio individual con el estudiante prevista en el desarrollo de la materia. Dado el carácter científico tecnológico del máster durante la realización de las tutorías los alumnos utilizaran artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa las tutorías, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar



5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.		
Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia.		
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.		
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.		
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio de análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.		
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros		
5.5 NIVEL 1: GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Según Asignaturas	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Gestión de calidad en la Industria Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Estructura y Organización de la Empresa Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> Sistemas de gestión de calidad Asesoramiento en recursos para instrumentación e instalación de calidad en la Industria Alimentaria. Asesoramiento legal en materia alimentaria Políticas de calidad alimentaria y sellos de calidad. Estrategias de comunicación y marketing en alimentación y nutrición: Implicación del marketing y la publicidad en el desarrollo de nuevos productos. Análisis de mercado. Estudios de mercado Estructura de la empresa alimentaria, funcionamiento y coordinación de los diferentes departamentos 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
La asignatura " <i>Estructura y organización de la empresa alimentaria</i> " es una asignatura obligatoria para el itinerario Profesional.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Ser capaz de expresarse correctamente en español en su ámbito disciplinar.		
CG2 - Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.		
CG3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		



CG4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.		
CG5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para lograr una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.		
CG6 - Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
CG7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.		
CG8 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG9 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
CG10 - Planificación y gestión del tiempo.		
CG11 - Capacidad de aprender.		
CG12 - Capacidad crítica y autocrítica.		
CG13 - Resolución de problemas.		
CG14 - Toma de decisiones.		
CG15 - Liderazgo.		
CG16 - Habilidad para trabajar en un contexto internacional.		
CG17 - Habilidad para trabajar de forma autónoma.		
CG18 - Diseño y gestión de proyectos.		
CG19 - Iniciativa y espíritu emprendedor.		
CG20 - Afán de superación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Capacidad para diseñar y desarrollar la gestión de la calidad y del medioambiente en una empresa alimentaria según los diferentes modelos internacionales.		
CE2 - Capacidad para ejecutar auditorías internas de la calidad y de medioambiente en empresas alimentarias.		
CE3 - Conocimiento de la organización y gestión de una empresa alimentaria.		
CE4 - Conocimiento de las actualizaciones legislativas en materia alimentaria.		
CE9 - Capacidad para aplicar el análisis avanzado de alimentos e ingredientes al control de calidad en cualquier etapa de la producción, almacenamiento o distribución.		
CE11 - Conocer los últimos datos de los organismos internacionales y nacionales de gestión de la seguridad alimentaria, así como las funciones y estrategias en casos de alertas o crisis alimentarias.		
CE12 - Capacidad para analizar en profundidad los peligros y evaluar los riesgos microbiológicos, químicos, físicos y tecnológicos, y nutricionales, que puedan influir en la inocuidad de un alimento.		
CE23 - Demostrar una buena capacidad de comunicación oral y escrita para presentar de una manera eficaz, clara y concisa, los resultados de un trabajo, incluyendo el Trabajo Fin de Máster.		
CE24 - Ser capaz de integrar los conocimientos adquiridos para diseñar, controlar líneas de producción de alimentos, gestionar la calidad total, nutricional o sanitaria en una empresa alimentaria.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	30	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	12	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	38	30
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	10	100
Trabajo Autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo	60	0



individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales (la mayoría de las búsquedas bibliográficas se realizarán en publicaciones científicas, revistas y bases de datos en inglés), sistematización de contenidos, estudio, presentación de trabajos escritos que el alumno debe de realizar de forma individual en lengua inglesa, con el objetivo de evaluar las competencias general y específica relacionadas con la capacidad de expresarse en esta lengua, etc		
--	--	--

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Actividades de clase expositiva: exposición teórica, clase magistral, proyección..., dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico práctico. Junto a la exposición de conocimientos, en las clases se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.

Actividades de clase práctica de aula: actividades prácticas de ejercicios y resolución de problemas, estudio de casos, aprendizaje orientado a proyectos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Suponen la realización de tareas por parte de los alumnos, dirigidas y supervisadas por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.

Seminarios: trabajo de los alumnos de profundización en una temática concreta, que puede integrar contenidos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor. Dado el carácter científico tecnológico del máster para la realización de los seminarios los alumnos realizarán búsquedas bibliográficas y utilizarán artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa el seminario, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar. Los seminarios concluirán con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y debate.

Actividades prácticas de laboratorio: realización de trabajos de laboratorio, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.

Actividades prácticas de campo: actividad de los alumnos, dirigida a conocer un espacio o centro de interés que exige desplazamiento y estancia en el mismo.

Actividades prácticas con ordenador: actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.

Tutorías en grupo: sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, realizadas en pequeños grupos, con independencia de que los contenidos sean teóricos o prácticos. Dado el carácter científico tecnológico del máster durante la realización de las tutorías los alumnos utilizarán artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa las tutorías, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar

Tutorías individualizadas: sesiones de intercambio individual con el estudiante prevista en el desarrollo de la materia. Dado el carácter científico tecnológico del máster durante la realización de las tutorías los alumnos utilizarán artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa las tutorías, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	30.0	30.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	20.0	30.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como	30.0	50.0



respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.		
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	10.0	25.0
5.5 NIVEL 1: INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Según Asignaturas	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Diseño de experimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No



ITALIANO		OTRAS	
No		No	
NIVEL 3: Fuentes de información y elaboración de trabajos científicos			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Optativa		3	
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Cuatrimestral 1		ECTS Cuatrimestral 2	
3			
ECTS Cuatrimestral 4		ECTS Cuatrimestral 5	
ECTS Cuatrimestral 7		ECTS Cuatrimestral 8	
ECTS Cuatrimestral 10		ECTS Cuatrimestral 11	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		No	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES			
No existen datos			
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
<ul style="list-style-type: none"> • Acceso a fuentes de información para la investigación científica en Nutrición, Seguridad y Tecnología de Alimentos. • Manejo de base de datos • Bioética. Ética y formalismos científicos: Valoración y evaluación de resultados científicos, fraudes y ética profesional. • Diseño Experimental y Estadística • Elaboración de un proyecto de investigación • Academic writing. Structure of scientific academic papers: abstracts and Journal articles. 			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			
<p>La asignatura "Fuentes de información y elaboración de trabajos científicos" es obligatoria para el itinerario de Investigación. En esta asignatura los alumnos realizarán como prueba de evaluación la presentación oral de un trabajo final, cuyos documentos escritos serán redactados en inglés, siendo obligatorio, al menos, la defensa en esta lengua de una parte del mismo con el fin de poder evaluar las competencias general y específica relacionadas con la capacidad de expresarse en lengua inglesa.</p>			
5.5.1.5 COMPETENCIAS			
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES			
CG1 - Ser capaz de expresarse correctamente en español en su ámbito disciplinar.			
CG2 - Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.			
CG3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.			
CG4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.			
CG5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para lograr una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.			
CG6 - Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.			
CG7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.			



CG8 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG9 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
CG10 - Planificación y gestión del tiempo.		
CG11 - Capacidad de aprender.		
CG12 - Capacidad crítica y autocrítica.		
CG14 - Toma de decisiones.		
CG16 - Habilidad para trabajar en un contexto internacional.		
CG17 - Habilidad para trabajar de forma autónoma.		
CG18 - Diseño y gestión de proyectos.		
CG20 - Afán de superación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE5 - Capacidad para identificar una cuestión o hipótesis significativa sobre un tema o problema y formular los objetivos, diseño y seguimiento de un proyecto para abordar su solución.		
CE6 - Capacidad para manejar programas estadísticos para el análisis de datos y para discutir y obtener conclusiones coherentes a partir de los resultados obtenidos.		
CE7 - Ser capaz de redactar en lengua inglesa una comunicación científica relativa al trabajo de investigación.		
CE23 - Demostrar una buena capacidad de comunicación oral y escrita para presentar de una manera eficaz, clara y concisa, los resultados de un trabajo, incluyendo el Trabajo Fin de Máster.		
CE25 - Capacidad para realizar trabajos de investigación de forma autónoma, fomentando el trabajo en equipo, la utilización de recursos y la aplicación de los conocimientos adquiridos durante el desarrollo del curso.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	30	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	15	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	30	30
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	5	100
Trabajo Autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales (la mayoría de las búsquedas bibliográficas se realizarán en publicaciones científicas, revistas y bases de datos en inglés), sistematización de contenidos, estudio, presentación de trabajos escritos que el alumno debe de realizar de forma individual en lengua inglesa, con el objetivo de evaluar las competencias general y específica relacionadas con la capacidad de expresarse en esta lengua, etc	70	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Actividades de clase expositiva: exposición teórica, clase magistral, proyección..., dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico práctico. Junto a la exposición de conocimientos, en las clases se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		



Seminarios: trabajo de los alumnos de profundización en una temática concreta, que puede integrar contenidos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor. Dado el carácter científico tecnológico del máster para la realización de los seminarios los alumnos realizarán búsquedas bibliográficas y utilizarán artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa el seminario, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar. Los seminarios concluirán con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y debate.

Actividades prácticas con ordenador: actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.

Tutorías en grupo: sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, realizadas en pequeños grupos, con independencia de que los contenidos sean teóricos o prácticos. Dado el carácter científico tecnológico del máster durante la realización de las tutorías los alumnos utilizarán artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa las tutorías, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar

Tutorías individualizadas: sesiones de intercambio individual con el estudiante prevista en el desarrollo de la materia. Dado el carácter científico tecnológico del máster durante la realización de las tutorías los alumnos utilizarán artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa las tutorías, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	20.0	70.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	40.0	60.0

5.5 NIVEL 1: TÉCNICAS AVANZADAS EN ANÁLISIS DE ALIMENTOS

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: TÉCNICAS AVANZADAS EN ANÁLISIS DE ALIMENTOS

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



NIVEL 3: Técnicas avanzadas de análisis de alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar y validar técnicas de análisis de alimentos adecuadas para establecer su composición y/o características. • Seleccionar los métodos y técnicas de análisis más adecuados para realizar control de calidad de alimentos e ingredientes. • Procesar y evaluar los datos analíticos interpretando correctamente los resultados analíticos. • Manejar con destreza los equipos de instrumentación científica e identificar y resolver problemas analíticos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Análisis instrumental avanzado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ISO 17000 e ISO 45000 • HPLC • GLC-MS • RMN • Infrarrojo • AA • Reología • Color <p>Análisis microbiológico avanzado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PCR <p>Análisis sensorial avanzado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los sentidos como instrumentos de evaluación • Panel de catadores: formación y entrenamiento • Análisis sensorial cualitativo y cuantitativo 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Ser capaz de expresarse correctamente en español en su ámbito disciplinar.		
CG2 - Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.		
CG3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CG4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.		
CG5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para lograr una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.		
CG6 - Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
CG7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.		
CG8 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG9 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
CG10 - Planificación y gestión del tiempo.		



CG11 - Capacidad de aprender.		
CG12 - Capacidad crítica y autocrítica.		
CG13 - Resolución de problemas.		
CG14 - Toma de decisiones.		
CG16 - Habilidad para trabajar en un contexto internacional.		
CG17 - Habilidad para trabajar de forma autónoma.		
CG20 - Afán de superación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE4 - Conocimiento de las actualizaciones legislativas en materia alimentaria.		
CE5 - Capacidad para identificar una cuestión o hipótesis significativa sobre un tema o problema y formular los objetivos, diseño y seguimiento de un proyecto para abordar su solución.		
CE6 - Capacidad para manejar programas estadísticos para el análisis de datos y para discutir y obtener conclusiones coherentes a partir de los resultados obtenidos.		
CE8 - Capacidad para utilizar y validar técnicas de análisis de alimentos.		
CE9 - Capacidad para aplicar el análisis avanzado de alimentos e ingredientes al control de calidad en cualquier etapa de la producción, almacenamiento o distribución.		
CE10 - Capacidad para adquirir, procesar y expresar correctamente los resultados de un análisis de alimentos de acuerdo a las especificaciones y normas alimentarias.		
CE23 - Demostrar una buena capacidad de comunicación oral y escrita para presentar de una manera eficaz, clara y concisa, los resultados de un trabajo, incluyendo el Trabajo Fin de Máster.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	30	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	5	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	25	30
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	20	100
Trabajo Autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales (la mayoría de las búsquedas bibliográficas se realizarán en publicaciones científicas, revistas y bases de datos en inglés), sistematización de contenidos, estudio, presentación de trabajos escritos que el alumno debe de realizar de forma individual en lengua inglesa, con el objetivo de evaluar las competencias general y específica relacionadas con la capacidad de expresarse en esta lengua, etc	70	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Actividades de clase expositiva: exposición teórica, clase magistral, proyección..., dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico práctico. Junto a la exposición de conocimientos, en las clases se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		



<p>Actividades de clase práctica de aula: actividades prácticas de ejercicios y resolución de problemas, estudio de casos, aprendizaje orientado a proyectos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Suponen la realización de tareas por parte de los alumnos, dirigidas y supervisadas por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.</p>		
<p>Seminarios: trabajo de los alumnos de profundización en una temática concreta, que puede integrar contenidos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor. Dado el carácter científico tecnológico del máster para la realización de los seminarios los alumnos realizarán búsquedas bibliográficas y utilizarán artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa el seminario, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar. Los seminarios concluirán con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y debate.</p>		
<p>Actividades prácticas de laboratorio: realización de trabajos de laboratorio, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.</p>		
<p>Actividades prácticas con ordenador: actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.</p>		
<p>Tutorías en grupo: sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, realizadas en pequeños grupos, con independencia de que los contenidos sean teóricos o prácticos. Dado el carácter científico tecnológico del máster durante la realización de las tutorías los alumnos utilizarán artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa las tutorías, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar</p>		
<p>Tutorías individualizadas: sesiones de intercambio individual con el estudiante prevista en el desarrollo de la materia. Dado el carácter científico tecnológico del máster durante la realización de las tutorías los alumnos utilizarán artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa las tutorías, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar</p>		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	30.0	40.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	30.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio de análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	20.0
5.5 NIVEL 1: ACTUALIZACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: ACTUALIZACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Según Asignaturas	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Evaluación de riesgos en la industria alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Microbiología predictiva		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS



No	No	No
ITALIANO		OTRAS
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Aplicación de compuestos antimicrobianos y antioxidantes en la elaboración de alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO		OTRAS
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar las disposiciones normativas en materia de seguridad alimentaria. • Reconocer los diferentes peligros asociados a los alimentos, y aplicarlos al análisis y evaluación de los riesgos y a la gestión de la seguridad alimentaria. • Predecir y describir, mediante modelos matemáticos, la respuesta de los microorganismos a las condiciones de producción y almacenamiento de un alimento que determinan su vida comercial y su inocuidad. • Establecer los factores que influyen en el crecimiento microbiano en los diferentes alimentos de consumo humano, en función de su propia naturaleza y del proceso tecnológico al que estén sometidos. • Utilizar las TICs en la búsqueda de información relacionada con la seguridad alimentaria, a través de las páginas web de organismos internacionales y nacionales relacionados con la alimentación. • Redactar, presentar y defender informes de resultados, teniendo en cuenta los aspectos derivados de la legislación alimentaria 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Organismos nacionales e internacionales de gestión de la seguridad alimentaria. • Evaluación de riesgos biológicos, químicos, físicos y tecnológicos, y nutricionales. • Microbiología predictiva aplicada a la seguridad alimentaria. • Ingredientes con actividad antioxidante y antimicrobiana. • Actualización de la legislación en materia de seguridad alimentaria 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Ser capaz de expresarse correctamente en español en su ámbito disciplinar.		
CG2 - Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.		



CG3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CG4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.		
CG5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para lograr una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.		
CG6 - Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
CG7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.		
CG8 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG9 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
CG10 - Planificación y gestión del tiempo.		
CG11 - Capacidad de aprender.		
CG12 - Capacidad crítica y autocrítica.		
CG13 - Resolución de problemas.		
CG14 - Toma de decisiones.		
CG15 - Liderazgo.		
CG16 - Habilidad para trabajar en un contexto internacional.		
CG17 - Habilidad para trabajar de forma autónoma.		
CG20 - Afán de superación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE4 - Conocimiento de las actualizaciones legislativas en materia alimentaria.		
CE5 - Capacidad para identificar una cuestión o hipótesis significativa sobre un tema o problema y formular los objetivos, diseño y seguimiento de un proyecto para abordar su solución.		
CE8 - Capacidad para utilizar y validar técnicas de análisis de alimentos.		
CE9 - Capacidad para aplicar el análisis avanzado de alimentos e ingredientes al control de calidad en cualquier etapa de la producción, almacenamiento o distribución.		
CE11 - Conocer los últimos datos de los organismos internacionales y nacionales de gestión de la seguridad alimentaria, así como las funciones y estrategias en casos de alertas o crisis alimentarias.		
CE12 - Capacidad para analizar en profundidad los peligros y evaluar los riesgos microbiológicos, químicos, físicos y tecnológicos, y nutricionales, que puedan influir en la inocuidad de un alimento.		
CE13 - Ser capaz de aplicar diferentes modelos de microbiología predictiva en la evaluación del riesgo asociada a un alimento y proceso concretos.		
CE14 - Conocer los nuevos ingredientes con capacidad de incrementar la vida comercial y la seguridad de los productos alimenticios.		
CE15 - Capacidad para escoger las tecnologías más adecuadas para aplicar en la elaboración de un producto determinado.		
CE17 - Capacidad para seleccionar el envase y la tecnología de envasado más adecuada en función de las características del alimento y vida útil.		
CE18 - Conocimiento avanzado de las tecnologías emergentes en el ámbito de la Tecnología de los Alimentos y su aplicación en la industria alimentaria.		
CE21 - Capacidad para cuantificar y comprobar mediante métodos avanzados la actividad biológica de un compuesto añadido a un alimento, o presente de forma natural en el mismo.		
CE23 - Demostrar una buena capacidad de comunicación oral y escrita para presentar de una manera eficaz, clara y concisa, los resultados de un trabajo, incluyendo el Trabajo Fin de Máster.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	45	100



Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	15	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	120	30
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	30	100
Trabajo Autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales (la mayoría de las búsquedas bibliográficas se realizarán en publicaciones científicas, revistas y bases de datos en inglés), sistematización de contenidos, estudio, presentación de trabajos escritos que el alumno debe de realizar de forma individual en lengua inglesa, con el objetivo de evaluar las competencias general y específica relacionadas con la capacidad de expresarse en esta lengua, etc	15	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Actividades de clase expositiva: exposición teórica, clase magistral, proyección..., dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico práctico. Junto a la exposición de conocimientos, en las clases se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
Actividades de clase práctica de aula: actividades prácticas de ejercicios y resolución de problemas, estudio de casos, aprendizaje orientado a proyectos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Suponen la realización de tareas por parte de los alumnos, dirigidas y supervisadas por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
Seminarios: trabajo de los alumnos de profundización en una temática concreta, que puede integrar contenidos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor. Dado el carácter científico tecnológico del máster para la realización de los seminarios los alumnos realizaran búsquedas bibliográficas y utilizaran artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa el seminario, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar. Los seminarios concluirán con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y debate.		
Actividades prácticas de laboratorio: realización de trabajos de laboratorio, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
Actividades prácticas con ordenador: actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
Tutorías individualizadas: sesiones de intercambio individual con el estudiante prevista en el desarrollo de la materia. Dado el carácter científico tecnológico del máster durante la realización de las tutorías los alumnos utilizaran artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa las tutorías, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	25.0	50.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio de análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	25.0	30.0



Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	10.0	20.0
5.5 NIVEL 1: ACTUALIZACIÓN EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: ACTUALIZACIÓN EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Según Asignaturas	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Equipos y Tecnologías Alimentarias		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	



No	No	
NIVEL 3: Diseño y Fabricación de nuevos productos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Nuevas Tecnologías de envasado		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Tecnologías emergentes		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		



CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los componentes e ingredientes alimentarios y sus propiedades funcionales; las principales tecnologías aplicables y las repercusiones de todos estos factores sobre la calidad, estabilidad, y aceptación del producto por parte del consumidor. • Generar ideas para un nuevo producto, teniendo en cuenta todos los aspectos de calidad, demanda del mercado, rentabilidad, tecnología necesaria, envasado y presentación. • Conocer los últimos avances en el procesado de los alimentos comprendiendo los fundamentos de cada técnica, sus beneficios y limitaciones. • Evaluar la efectividad de las nuevas tecnologías frente a las convencionales en función de los costes de producción, eficiencia, seguridad y factores medioambientales. • Analizar y valorar la influencia de las diferentes tecnologías emergentes en los diferentes sistemas de procesado de alimentos. • Conocer los diferentes procesos biotecnológicos y su aplicación en la industria alimentaria. • Conocer las principales tecnologías aplicadas al tratamiento y aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria. • Identificar la metodología de envasado a aplicar en función de las características del alimento y vida útil. • Identificar los principales problemas medioambientales asociados a la producción y transformación de alimentos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Avances en la elaboración y conservación de alimentos. Equipos y tecnologías alimentarias. Tecnologías Emergentes de conservación. • Análisis de la demanda, formulación de ingredientes y aditivos. Elementos de diseño aplicados a la formulación de nuevos productos (ingredientes y aditivos) • Deterioro de alimentos y vida útil • Nuevas tecnologías de envasado y sus aplicaciones (envasado activo, inteligente, comestible, etc.). Sistemas de regeneración de envases. Nuevos materiales de envasado.. • Procesos biotecnológicos. Equipamiento de plantas biotecnológicas, equipos de fermentación, separación y control <p>Aprovechamiento de subproductos en la industria alimentaria.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Ser capaz de expresarse correctamente en español en su ámbito disciplinar.		
CG2 - Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.		
CG3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CG4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.		
CG5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para lograr una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.		
CG6 - Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
CG7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.		



CG8 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG9 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
CG10 - Planificación y gestión del tiempo.		
CG11 - Capacidad de aprender.		
CG12 - Capacidad crítica y autocrítica.		
CG13 - Resolución de problemas.		
CG14 - Toma de decisiones.		
CG15 - Liderazgo.		
CG16 - Habilidad para trabajar en un contexto internacional.		
CG17 - Habilidad para trabajar de forma autónoma.		
CG18 - Diseño y gestión de proyectos.		
CG19 - Iniciativa y espíritu emprendedor.		
CG20 - Afán de superación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Conocimiento de la organización y gestión de una empresa alimentaria.		
CE4 - Conocimiento de las actualizaciones legislativas en materia alimentaria.		
CE12 - Capacidad para analizar en profundidad los peligros y evaluar los riesgos microbiológicos, químicos, físicos y tecnológicos, y nutricionales, que puedan influir en la inocuidad de un alimento.		
CE14 - Conocer los nuevos ingredientes con capacidad de incrementar la vida comercial y la seguridad de los productos alimenticios.		
CE15 - Capacidad para escoger las tecnologías más adecuadas para aplicar en la elaboración de un producto determinado.		
CE16 - Ser capaz de diseñar un alimento nuevo integrando aspectos tecnológicos, de seguridad alimentaria, nutricionales y sensoriales, teniendo en cuenta los criterios establecidos por la legislación.		
CE17 - Capacidad para seleccionar el envase y la tecnología de envasado más adecuada en función de las características del alimento y vida útil.		
CE18 - Conocimiento avanzado de las tecnologías emergentes en el ámbito de la Tecnología de los Alimentos y su aplicación en la industria alimentaria.		
CE23 - Demostrar una buena capacidad de comunicación oral y escrita para presentar de una manera eficaz, clara y concisa, los resultados de un trabajo, incluyendo el Trabajo Fin de Máster.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	58	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	40	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	80	30
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	26	100
Prácticas de Planta Piloto de Tecnología de Alimentos	32	100
Trabajo Autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales (la mayoría de las búsquedas bibliográficas se realizarán en publicaciones científicas,	64	0



revistas y bases de datos en inglés), sistematización de contenidos, estudio, presentación de trabajos escritos que el alumno debe de realizar de forma individual en lengua inglesa, con el objetivo de evaluar las competencias general y específica relacionadas con la capacidad de expresarse en esta lengua,etc		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Actividades de clase expositiva: exposición teórica, clase magistral, proyección..., dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico práctico. Junto a la exposición de conocimientos, en las clases se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
Actividades de clase práctica de aula: actividades prácticas de ejercicios y resolución de problemas, estudio de casos, aprendizaje orientado a proyectos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Suponen la realización de tareas por parte de los alumnos, dirigidas y supervisadas por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
Seminarios: trabajo de los alumnos de profundización en una temática concreta, que puede integrar contenidos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor. Dado el carácter científico tecnológico del máster para la realización de los seminarios los alumnos realizarán búsquedas bibliográficas y utilizarán artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa el seminario, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar. Los seminarios concluirán con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y debate.		
Actividades prácticas de laboratorio: realización de trabajos de laboratorio, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
Actividades prácticas con ordenador: actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
Actividades prácticas de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos: actividades de los alumnos en la Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, donde se lleva a cabo el empleo y uso de las diferentes líneas de procesamiento de alimentos, realizadas en grupos reducidos o individualmente, supervisadas por el profesor.		
Tutorías en grupo: sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, realizadas en pequeños grupos, con independencia de que los contenidos sean teóricos o prácticos. Dado el carácter científico tecnológico del máster durante la realización de las tutorías los alumnos utilizarán artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa las tutorías, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar		
Tutorías individualizadas: sesiones de intercambio individual con el estudiante prevista en el desarrollo de la materia. Dado el carácter científico tecnológico del máster durante la realización de las tutorías los alumnos utilizarán artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa las tutorías, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	30.0	40.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	30.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	10.0	20.0



Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio de análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	20.0
5.5 NIVEL 1: ACTUALIZACIÓN EN NUTRICIÓN Y SALUD		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: ACTUALIZACIÓN EN NUTRICIÓN Y SALUD		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Según Asignaturas	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Avances en Alimentación, Nutrición y Salud		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	



No	No	
NIVEL 3: Compuestos Bioactivos y Alimentos Funcionales		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Biodisponibilidad de Nutrientes		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Bioestadística y Epidemiología en Salud		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		



CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Utilización de las TICs en la evaluación nutricional y para el diseño de nuevas dietas. Datos sobre la composición de los nuevos alimentos. Establecer las medidas de prevención nutricional y utilización de protocolos clínicos en los diferentes estados fisiológicos y patológicos. Aplicar los conocimientos teóricos a la práctica en el desarrollo de alimentos funcionales. Evaluación de la funcionalidad de los alimentos. Manejo de métodos de estadística nutricional no paramétrica y multivariante. Y de funciones de evolución con modelos lineales y no lineales. Utilización de técnicas estadísticas aplicadas a los estudios epidemiológicos. Análisis de especificidad y sensibilidad. Cálculo de prevalencias aparentes y reales. Análisis de cohortes y casos y controles. Manejo de las técnicas de los metaanálisis en epidemiología nutricional e interpretación de sus resultados. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> Últimos avances en alimentación, nutrición y salud. Diseñar y elaborar un programa de intervención dietética. Evaluar la interacción xenobiótico-nutriente. Interpretar los últimos datos sobre intolerancias y alergias alimentarias. Compuestos bioactivos. Ingredientes y alimentos funcionales. Biodisponibilidad. Bioestadística y epidemiología aplicadas a la nutrición. Aplicación de las técnicas estadísticas al diseño nutricional, el tratamiento de datos y la interpretación de los mismos. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Ser capaz de expresarse correctamente en español en su ámbito disciplinar.		
CG2 - Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.		
CG3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CG4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.		
CG5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para lograr una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.		
CG6 - Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
CG7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.		



CG8 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG9 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
CG10 - Planificación y gestión del tiempo.		
CG11 - Capacidad de aprender.		
CG12 - Capacidad crítica y autocrítica.		
CG13 - Resolución de problemas.		
CG14 - Toma de decisiones.		
CG15 - Liderazgo.		
CG17 - Habilidad para trabajar de forma autónoma.		
CG20 - Afán de superación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE4 - Conocimiento de las actualizaciones legislativas en materia alimentaria.		
CE5 - Capacidad para identificar una cuestión o hipótesis significativa sobre un tema o problema y formular los objetivos, diseño y seguimiento de un proyecto para abordar su solución.		
CE6 - Capacidad para manejar programas estadísticos para el análisis de datos y para discutir y obtener conclusiones coherentes a partir de los resultados obtenidos.		
CE8 - Capacidad para utilizar y validar técnicas de análisis de alimentos.		
CE9 - Capacidad para aplicar el análisis avanzado de alimentos e ingredientes al control de calidad en cualquier etapa de la producción, almacenamiento o distribución.		
CE10 - Capacidad para adquirir, procesar y expresar correctamente los resultados de un análisis de alimentos de acuerdo a las especificaciones y normas alimentarias.		
CE11 - Conocer los últimos datos de los organismos internacionales y nacionales de gestión de la seguridad alimentaria, así como las funciones y estrategias en casos de alertas o crisis alimentarias.		
CE12 - Capacidad para analizar en profundidad los peligros y evaluar los riesgos microbiológicos, químicos, físicos y tecnológicos, y nutricionales, que puedan influir en la inocuidad de un alimento.		
CE16 - Ser capaz de diseñar un alimento nuevo integrando aspectos tecnológicos, de seguridad alimentaria, nutricionales y sensoriales, teniendo en cuenta los criterios establecidos por la legislación.		
CE19 - Capacidad para utilizar las TICs en la evaluación y diseño nutricional de nuevas dietas.		
CE20 - Capacidad para interpretar en profundidad los resultados obtenidos en estudios epidemiológicos y de aplicarlos en la mejora del bienestar y la salud.		
CE21 - Capacidad para cuantificar y comprobar mediante métodos avanzados la actividad biológica de un compuesto añadido a un alimento, o presente de forma natural en el mismo.		
CE22 - Capacidad para estimar la bioaccesibilidad de un micronutriente demostrando las habilidades adquiridas en el laboratorio y las destrezas en el manejo de datos.		
CE23 - Demostrar una buena capacidad de comunicación oral y escrita para presentar de una manera eficaz, clara y concisa, los resultados de un trabajo, incluyendo el Trabajo Fin de Máster.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	58	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	16	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	80	30
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	60	100



Trabajo Autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales (la mayoría de las búsquedas bibliográficas se realizarán en publicaciones científicas, revistas y bases de datos en inglés), sistematización de contenidos, estudio, presentación de trabajos escritos que el alumno debe de realizar de forma individual en lengua inglesa, con el objetivo de evaluar las competencias general y específica relacionadas con la capacidad de expresarse en esta lengua, etc	86	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Actividades de clase expositiva: exposición teórica, clase magistral, proyección..., dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico práctico. Junto a la exposición de conocimientos, en las clases se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
Actividades de clase práctica de aula: actividades prácticas de ejercicios y resolución de problemas, estudio de casos, aprendizaje orientado a proyectos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Suponen la realización de tareas por parte de los alumnos, dirigidas y supervisadas por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
Seminarios: trabajo de los alumnos de profundización en una temática concreta, que puede integrar contenidos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor. Dado el carácter científico tecnológico del máster para la realización de los seminarios los alumnos realizarán búsquedas bibliográficas y utilizarán artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa el seminario, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar. Los seminarios concluirán con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y debate.		
Actividades prácticas de laboratorio: realización de trabajos de laboratorio, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
Actividades prácticas con ordenador: actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
Tutorías individualizadas: sesiones de intercambio individual con el estudiante prevista en el desarrollo de la materia. Dado el carácter científico tecnológico del máster durante la realización de las tutorías los alumnos utilizarán artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa las tutorías, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	0.0	50.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	20.0	50.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	0.0	40.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio de análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología	0.0	30.0



de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.		
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	0.0	20.0
5.5 NIVEL 1: PRÁCTICUM		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: PRÁCTICUM		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	12	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Prácticas Externas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No



ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES			
No existen datos			
NIVEL 3: Prácticas de Investigación			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Optativa		6	
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Cuatrimestral 1		ECTS Cuatrimestral 2	
		6	
ECTS Cuatrimestral 4		ECTS Cuatrimestral 5	
ECTS Cuatrimestral 7		ECTS Cuatrimestral 8	
ECTS Cuatrimestral 10		ECTS Cuatrimestral 11	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		No	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES			
No existen datos			
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
<p>En la <u>orientación profesional</u> del máster, los alumnos realizarán actividades pre-profesionales en una empresa del sector agroalimentario. Los contenidos de esta actividad están relacionados con la actividad concreta en la que realicen esta actividad formativa de prácticas externas. En la orientación <u>académica/investigación</u> del máster los contenidos son actividades de investigación en el ámbito de la Nutrición y Bromatología, y en la Tecnología de los Alimentos, pudiendo variar los contenidos en función de la actividad concreta que se lleve a cabo por parte de los estudiantes</p>			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			
<p>La asignatura Prácticas Externas será obligatoria para el Itinerario Profesional y la Asignatura Prácticas de Investigación será obligatoria para el Itinerario de investigación.</p> <p>En la orientación profesional, el alumno realizará prácticas especializadas en empresas del ámbito alimentario. La duración de las Prácticas Tuteladas será de 6 ECTS con una presencialidad del 90%, por lo que el alumno realizará una estancia de 142.5 horas en el lugar elegido y las horas restantes se dedicarán al trabajo individual del alumno para el estudio y preparación de las actividades que van a realizar en la empresa, así como a la realización de tutorías con sus tutores de la universidad.</p> <p>En la orientación Académica/Investigadora el alumno realizará una estancia de investigación en el Departamento de Tecnología de los Alimentos bajo la tutela de un profesor del máster. La Comisión Académica del máster hará pública al inicio del curso las líneas de investigación para que los alumnos, previa aceptación del profesor tutor, realicen las actividades de investigación que le conduzcan a superar los 6 ECTS. En esta modalidad la presencialidad será del 70% mientras que el 30% restante se dedicará a trabajo autónomo del alumno para realización de búsqueda bibliográfica, lectura de bibliografía científica, estudio de resultados etc.</p>			
5.5.1.5 COMPETENCIAS			
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES			
CG1 - Ser capaz de expresarse correctamente en español en su ámbito disciplinar.			
CG2 - Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.			



CG3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CG4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.		
CG5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para lograr una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.		
CG6 - Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
CG7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.		
CG8 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG9 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
CG10 - Planificación y gestión del tiempo.		
CG11 - Capacidad de aprender.		
CG12 - Capacidad crítica y autocrítica.		
CG13 - Resolución de problemas.		
CG14 - Toma de decisiones.		
CG15 - Liderazgo.		
CG16 - Habilidad para trabajar en un contexto internacional.		
CG17 - Habilidad para trabajar de forma autónoma.		
CG18 - Diseño y gestión de proyectos.		
CG19 - Iniciativa y espíritu emprendedor.		
CG20 - Afán de superación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE24 - Ser capaz de integrar los conocimientos adquiridos para diseñar, controlar líneas de producción de alimentos, gestionar la calidad total, nutricional o sanitaria en una empresa alimentaria.		
CE25 - Capacidad para realizar trabajos de investigación de forma autónoma, fomentando el trabajo en equipo, la utilización de recursos y la aplicación de los conocimientos adquiridos durante el desarrollo del curso.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Prácticas pre-profesionales en empresa	142.5	95
Actividades de investigación de laboratorio	150	70
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Actividades prácticas de laboratorio: realización de trabajos de laboratorio, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
Actividades prácticas de campo: actividad de los alumnos, dirigida a conocer un espacio o centro de interés que exige desplazamiento y estancia en el mismo.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	100.0	100.0
5.5 NIVEL 1: TRABAJO FIN DE MÁSTER		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: TRABAJO FIN DE MÁSTER		



5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	12	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Trabajo Fin de Máster		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Trimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Trimestral 1	ECTS Trimestral 2	ECTS Trimestral 3
	12	
ECTS Trimestral 4	ECTS Trimestral 5	ECTS Trimestral 6
ECTS Trimestral 7	ECTS Trimestral 8	ECTS Trimestral 9
ECTS Trimestral 10	ECTS Trimestral 11	ECTS Trimestral 12
ECTS Trimestral 13	ECTS Trimestral 14	ECTS Trimestral 15
ECTS Trimestral 16	ECTS Trimestral 17	ECTS Trimestral 18
ECTS Trimestral 19	ECTS Trimestral 20	ECTS Trimestral 21
ECTS Trimestral 22	ECTS Trimestral 23	ECTS Trimestral 24
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	



No	No
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
5.5.1.3 CONTENIDOS	
<p>El Trabajo de Fin de Máster (TFM) consistirá en la realización, presentación y defensa de un trabajo en el que el alumno manifieste los conocimientos y aptitudes adquiridas a lo largo de los estudios de máster, así como su capacidad para aplicarlos. La memoria del trabajo así como parte de la exposición del TFM se realizará en inglés. Las características del mismo estarán definidas por la Comisión Académica del Máster y será dirigido por uno de los Profesores del Máster que tenga vinculación contractual o funcional con la Universidad de Murcia. El tema del TFM será en el caso de los alumnos que estén realizando la orientación profesional una memoria de las actividades realizadas durante el Prácticum así como el desarrollo de un caso práctico realizado durante dichas prácticas, destacando los nuevos conocimientos y capacidades adquiridas durante el tiempo de duración de las prácticas externas. Para los alumnos que estén realizando la orientación de iniciación a la investigación, el tema del TFM consistirá en la presentación de un trabajo de investigación relativo a las actividades de investigación llevadas a cabo durante el Prácticum.</p> <p>Para la presentación y defensa del TFM, se seguirá el Reglamento de TFG y TFM de la Universidad de Murcia y la normativa establecida y aprobada en Junta de Centro. El alumno dispondrá de las convocatorias legalmente establecidas y tendrá que presentar el TFM ante un tribunal. La presentación del TFM se realizará en exposición pública ante un tribunal constituido por 3 profesores del programa. El alumno deberá realizar una exposición de los puntos que considere más relevantes, a la que podrá seguir un debate con los miembros del tribunal. La Comisión académica del máster propondrá los miembros del tribunal que habrán de juzgar los Trabajos de Fin de Máster que tendrán que ser notificados al centro</p>	
5.5.1.4 OBSERVACIONES	
<p>En esta asignatura los alumnos realizarán como prueba de evaluación la presentación oral de un trabajo final, cuyos documentos escritos serán redactados en inglés, siendo obligatorio, al menos, la defensa en esta lengua de una parte del mismo con el fin de poder evaluar las competencias general y específica relacionadas con la capacidad de expresarse en lengua inglesa.</p>	
5.5.1.5 COMPETENCIAS	
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES	
CG1 - Ser capaz de expresarse correctamente en español en su ámbito disciplinar.	
CG2 - Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.	
CG3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.	
CG4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.	
CG5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para lograr una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.	
CG6 - Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.	
CG7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.	
CG8 - Capacidad de análisis y síntesis.	
CG9 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.	
CG10 - Planificación y gestión del tiempo.	
CG11 - Capacidad de aprender.	
CG12 - Capacidad crítica y autocrítica.	
CG13 - Resolución de problemas.	
CG14 - Toma de decisiones.	
CG15 - Liderazgo.	
CG16 - Habilidad para trabajar en un contexto internacional.	
CG17 - Habilidad para trabajar de forma autónoma.	
CG18 - Diseño y gestión de proyectos.	
CG19 - Iniciativa y espíritu emprendedor.	
CG20 - Afán de superación.	
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES	
No existen datos	
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS	
CE23 - Demostrar una buena capacidad de comunicación oral y escrita para presentar de una manera eficaz, clara y concisa, los resultados de un trabajo, incluyendo el Trabajo Fin de Máster.	



5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	20	100
Elaboración del Trabajo Fin de Máster.	279.5	0
Defensa pública del Trabajo Fin de Máster.	0.5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
<p>Tutorías en grupo: sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, realizadas en pequeños grupos, con independencia de que los contenidos sean teóricos o prácticos. Dado el carácter científico tecnológico del máster durante la realización de las tutorías los alumnos utilizarán artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa las tutorías, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar</p>		
<p>Tutorías individualizadas: sesiones de intercambio individual con el estudiante prevista en el desarrollo de la materia. Dado el carácter científico tecnológico del máster durante la realización de las tutorías los alumnos utilizarán artículos científicos redactados preferentemente en lengua inglesa. En la mayoría de los cursos se incluye como actividad formativa las tutorías, por lo que este tipo de actividad se utiliza para la adquisición de la competencia de utilización del inglés a nivel disciplinar</p>		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	40.0	50.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	40.0	50.0
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	10.0	20.0



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Murcia	Catedrático de Universidad	23	100	20
Universidad de Murcia	Otro personal docente con contrato laboral	9	100	5
Universidad de Murcia	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	18	80	10
Universidad de Murcia	Profesor Contratado Doctor	20	100	25
Universidad de Murcia	Profesor Titular de Universidad	30	100	40
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
97,5	6	95
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>La Universidad de Murcia no tiene establecido un procedimiento específico para valorar el progreso de los resultados de aprendizaje de los estudiantes. Se entiende que dicha valoración queda garantizada como consecuencia de la suma de las valoraciones de las diferentes materias que configuran el Plan de Estudios. Los resultados son analizados y se transforman en las correspondientes acciones de mejora siguiendo los diferentes procesos que configuran el SGIC de los Centros de la Universidad de Murcia.</p> <p>Nuestro Sistema de Garantía Interna de la Calidad contiene, entre otros, los procedimientos documentados PC07-Evaluación del aprendizaje y PC11-Resultados académicos.</p> <p>El procedimiento de evaluación del aprendizaje (PC07) establece el modo en el que los Centros de la Universidad de Murcia definen y actualizan las acciones referentes a garantizar la correcta evaluación del aprendizaje de sus estudiantes en cada una de las titulaciones. Toma como referencia, además de los propios Estatutos de la UMU y el conjunto del SGIC diseñado, el plan de estudios de cada titulación y la Normativa sobre evolución y revisión de exámenes.</p> <p>El procedimiento de resultados académicos (PC11) recoge cómo los Centros de la Universidad de Murcia garantizan que se miden y analizan los resultados del aprendizaje, y como a partir de los mismos se toman las decisiones para la mejora de la calidad de las enseñanzas impartidas en el Centro.</p> <p>La especificación completa del proceso PC07 y la del resto de procesos del SGIC está incluida en el Manual del Sistema de Garantía Interna de Calidad que se anexa a este documento.</p> <p>Además, la existencia de un Trabajo Fin de Máster, con una duración prevista de 12 ECTS, permite valorar, como el RD 1393 de 29/10/2007 indica, las competencias asociadas al título. Por último, la existencia del módulo de Prácticum de carácter obligatorio permite valorar de forma directa la aplicación de conocimientos, competencias y habilidades que los alumnos poseen y utilizarlas en la revisión y mejora del título.</p>		



La Universidad de Murcia no tiene establecido un procedimiento específico para valorar el progreso de los resultados de aprendizaje de los estudiantes. Se entiende que dicha valoración queda garantizada como consecuencia de la suma de las valoraciones de las diferentes materias que configuran el Plan de Estudios. Los resultados son analizados y se transforman en las correspondientes acciones de mejora siguiendo los diferentes procesos que configuran el SGC de los Centros de la Universidad de Murcia.

Nuestro Sistema de Garantía de Calidad contiene, entre otros, los procedimientos documentados PC01-*Planificación y desarrollo de las enseñanzas. Evaluación del aprendizaje* y PC05-*Resultados académicos*.

El procedimiento PC01 establece el modo por el cual los Centros de la Universidad de Murcia garantizan que las enseñanzas oficiales de grado y máster que ofertan se imparten de acuerdo con lo indicado en sus memorias de verificación aprobadas, para lo que planifican, implantan y desarrollan sus programas formativos de modo que los estudiantes puedan alcanzar los objetivos establecidos en los diferentes planes de estudio. Dentro de esta planificación y seguimiento del desarrollo de su impartición, dado su carácter singular, se dedica interés especial a garantizar que la evaluación del aprendizaje de sus estudiantes se lleva a cabo tal y como se indica en las correspondientes guías docentes de las asignaturas aprobadas y difundidas.

El procedimiento PC05 recoge cómo los Centros de la Universidad de Murcia garantizan que se miden y analizan los resultados del aprendizaje, y como a partir de los mismos se toman las decisiones para la mejora de la calidad de las enseñanzas impartidas en el Centro.

Además, se cuenta con el procedimiento PM01-*Medición, Análisis y Mejora* que obliga a las titulaciones a comprobar que se han cumplido todos los requerimientos marcados en los diferentes procedimientos del SGC, incluyendo la revisión del propio SGC.

Por otro lado, la existencia de un Trabajo Fin de Máster, con una duración prevista de 12 ECTS, permite valorar, como el RD 1393/2007 de 30 de octubre y el posterior 861/2010 de 2 de julio indican, que se han alcanzado los resultados de aprendizaje asociados al título. Por último, la existencia de prácticas externas obligatorias permite valorar de forma directa la aplicación de conocimientos, competencias y habilidades que los alumnos poseen y utilizarlas en la revisión y mejora del título.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/calidad
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2010
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
<p>Los estudiantes que hubieran iniciado los estudios de Máster conforme a anteriores ordenaciones universitarias, podrán acceder a lo nuevos programas de Máster según lo previsto en el RD 1393/2007, previa admisión del mismo de acuerdo con la normativa que exista en la UMU. En todo caso, de querer seguir vinculados a los estudios de Máster en proceso de extinción les será de aplicación las disposiciones reguladoras de Máster y de expedición del título por las que hubiera iniciado sus estudios. No obstante, considerando los antecedentes del máster que se extingue este curso académico, y que el periodo académico ha finalizado superando todos los alumnos las asignaturas regladas, no parece probable que pueda darse el caso de alumnos que no completaran el trabajo fin de máster. En cualquier caso, las líneas de trabajo y el nº de créditos cursados por el Máster que se extingue, permitiría su desarrollo y presentación dentro del plan nuevo.</p> <p>En cualquier caso se garantizará la continuidad del alumno en el nuevo Plan de Estudios, mediante la adaptación de las asignaturas cursadas a las existentes en el nuevo título, cuando exista relación entre las competencias a alcanzar por los alumnos.</p>	
10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
3000699-30008285	Máster Universitario en Tecnologías alimentarias-Universidad de Murcia
3000700-30008285	Máster Universitario en Alimentación y Salud-Universidad de Murcia

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
27490733Y	GASPAR	ROS	BERRUEZO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
FACULTAD DE VETERINARIA (CAMPUS UNIVERSITARIO DE ESPINARDO)	30100	Murcia	Murcia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
decanato.veterinaria@um.es	649444603	868884147	DECANO DE LA FACULTAD DE VETERINARIA
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO



48392224V	SONIA	MADRID	CANOVAS
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
AVDA. TENIENTE FLORESTA	30003	Murcia	Murcia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vicestudios@um.es	600595628	868883506	VICERRECTORA DE ESTUDIOS
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Apartado 11: Anexo 1.			
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título es también el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
27490733Y	GASPAR	ROS	BERRUEZO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
FACULTAD DE VETERINARIA (CAMPUS UNIVERSITARIO DE ESPINARDO)	30100	Murcia	Murcia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
decanato.veterinaria@um.es	649444603	868884147	DECANO DE LA FACULTAD DE VETERINARIA

RESOLUCIÓN AGENCIA DE CALIDAD / INFORME DEL SIGC

Resolución Agencia de calidad / Informe del SIGC: Ver Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1.



Apartado 2: Anexo 1

Nombre : Bloque 2.1 Justificacion.pdf

HASH SHA1 : 8B1E9606A2638CC433DBEFA545B5241CFEA21FF0

Código CSV : 125855364789840417227064

Ver Fichero: Bloque 2.1 Justificacion.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre : Bloque 4.1 Sistemas de información previo.pdf

HASH SHA1 : 2A5B55E1D0EC3AC2EC15028ED91A2B5F8C9EEF33

Código CSV : 118591401743580182296566

Ver Fichero: Bloque 4.1 Sistemas de información previo.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre : Bloque 5.1 Descripción del plan de estudios.pdf

HASH SHA1 : 537B4195BC609C06EBFA6AE7486B374664BF746D

Código CSV : 118591423543986280199031

Ver Fichero: Bloque 5.1 Descripción del plan de estudios.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre : Bloque 6.1 Profesorado.pdf

HASH SHA1 : 5868436DEEFA94EAB0F7AC95315F8FB357FDE4E

Código CSV : 125855737976727653711307

Ver Fichero: Bloque 6.1 Profesorado.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre : Bloque 6.2 Otros Recursos Humanos.pdf

HASH SHA1 : 14462D565ADB58A4C89ACD1ECC4DCA30E7B4E839

Código CSV : 118591492570689997422110

Ver Fichero: Bloque 6.2 Otros Recursos Humanos.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre : Bloque 7.1 Justificacion de los medios materiales disponibles.pdf

HASH SHA1 : 40A8C45ABFA1C4C7D548ACE450F5BD0CB8B023BE

Código CSV : 118591599767324895708273

Ver Fichero: Bloque 7.1 Justificacion de los medios materiales disponibles.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre : Bloque 8.1 Justificacion de la estimacion de valores cuantitativos.pdf

HASH SHA1 : 2C8ABA85CFC13F2D5DB52E56927E7E1BF06FBF62

Código CSV : 118591804858491998584331

Ver Fichero: Bloque 8.1 Justificacion de la estimacion de valores cuantitativos.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre : Bloque 10.1 Cronograma de implantación.pdf

HASH SHA1 : F875B0E5D1222A815182F038FC80399F5F07D322

Código CSV : 118591906285788763269225

Ver Fichero: Bloque 10.1 Cronograma de implantación.pdf



Apartado 11: Anexo 1

Nombre : Delegacion_Firma_2022.pdf

HASH SHA1 : 1AFBEE7DF5D3A3919D8D656745BCDF1D38678AA5

Código CSV : 698323863085797995072770

Ver Fichero: Delegacion_Firma_2022.pdf



Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1

Nombre : INFORME SAIC_MASTER NTSA.pdf

HASH SHA1 : A81225974BDE0AE2EEE16DD8B16B87B78A2BEEEC

Código CSV : 705715484487325401250271

Ver Fichero: INFORME SAIC_MASTER NTSA.pdf



