



RESOLUCIÓN de 9 de febrero de 2010, del Rector, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne. (2010060983)

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Extremadura, y establecido el carácter oficial del Título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 22 de enero de 2010 (publicado en el BOE de 26 de febrero de 2010).

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne, que quedará estructurado según consta en el Anexo de esta Resolución.

Badajoz, a 9 de febrero de 2010.

El Rector,

JUAN FRANCISCO DUQUE CARRILLO

A N E X O

UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE MÁSTER UNIVERSITARIO
EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE
(RAMA CIENCIAS DE LA SALUD)

5.1. Estructura de las enseñanzas.

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

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Formación básica	-
Obligatorias	48
Optativas	-
Prácticas externas	6
Trabajo fin de máster	6
Total	60



Tabla 2. Estructura modular del plan de estudios:

Asignatura	Carácter
Obtención y Transformación de la Carne	Obligatorio
Transformaciones de Origen Microbiano	Obligatorio
Análisis Físico-Químico	Obligatorio
Prácticas Externas	Prácticas externas
Análisis Microbiológico y Evaluación Toxicológica	Obligatorio
Evaluación Sensorial	Obligatorio
Evaluación y Gestión de Riesgos	Obligatorio
Legislación y Gestión de Calidad	Obligatorio
Productos Cárnicos de Calidad Diferenciada	Obligatorio
Trabajo Fin de Máster	Trabajo fin de carrera

Tabla 3. Secuenciación del plan de estudiosⁱ:

Primer Semestre	Segundo Semestre
Obtención y Transformación de la Carne	Evaluación Sensorial
Transformaciones de Origen Microbiano	Evaluación y Gestión de Riesgos
Análisis Físico-Químico	Productos Cárnicos de Calidad Diferenciada
Análisis Microbiológico y Evaluación Toxicológica	Legislación y Gestión de Calidad
Prácticas Externas	Trabajo Fin de Máster

ⁱ Esta secuenciación podrá ser objeto de modificación por acuerdo del Consejo de Gobierno de la Universidad de Extremadura en aquellos casos en los que se autorice su organización académica mediante simultaneidad de estudios para facilitar la realización de dobles titulaciones.