



RESOLUCIÓN de 19 de octubre de 2026, del Rector, por la que se publica el Plan de estudios del Máster Universitario en Calidad, Seguridad e Innovación en la Industria Cárnica. (2026062672)

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA), así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Extremadura, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 15 de septiembre de 2026 (publicado en el BOE de 22 de septiembre de 2026).

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 8.3 de la Ley Orgánica 2/2023, de 22 de marzo, del Sistema Universitario, así como por el artículo 27.4 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario en Calidad, Seguridad e Innovación en la Industria Cárnica, que quedará estructurado según consta en el anexo de esta resolución.

Badajoz, 19 de octubre de 2026.

El Rector,

PEDRO M. FERNÁNDEZ SALGUERO

ANEXO

Universidad de Extremadura

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

5.1. Estructura de las enseñanzas.

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

Tipo de materia	Créditos
Obligatorias	48
Optativas	0
Prácticas académicas externas	6
Trabajo fin de máster	6
TOTAL	60

Tabla 2. Estructura modular del plan de estudios.

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



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

Tabla 3. Secuenciación del plan de estudiosⁱ

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

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