



Anexo 2

Junta de Facultad
Sesión Extraordinaria
25 de febrero de 2009.

**Doctorado en
Calidad, Seguridad y Tecnología
de los Alimentos,**
presentado por el
Departamento de **Producción Animal y
Ciencia de los Alimentos**

CONVOCATORIA DOCTORADO 2009/2010

DENOMINACIÓN

Doctorado en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

DEPARTAMENTO RESPONSABLE

Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

OTROS DEPARTAMENTOS

FECHA APROBACIÓN ORGANO COMPETENTE

20/02/2009

CENTRO 1

Facultad de Veterinaria

FECHA Vº Bº CENTRO 1

CENTRO 2

FECHA Vº Bº CENTRO 2

CENTRO 3

FECHA Vº Bº CENTRO 3

CRITERIOS DE ADMISION

Para acceder al periodo de investigación del doctorado se requerirá haber superado el Máster en Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, el módulo Tecnología y Seguridad Alimentarias del Máster en Iniciación a la Investigación en Ciencias Veterinarias o un máster equivalente, o un total de 60 créditos ECTS en asignaturas de máster u otros estudios relacionados con las líneas de investigación contenidas en el doctorado. También podrán acceder al doctorado los alumnos que hubieran superado el DEA en los estudios de doctorado anteriores.

En el caso de que soliciten la admisión al doctorado alumnos que hayan superado un máster en materias afines a las de los másteres contenidos en el periodo de formación del Doctorado en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos, en un país europeo o en otro país ajeno al espacio europeo, será la Comisión Académica del Doctorado la que decida si pueden tener un acceso directo o han de cursar alguna materia de los másteres citados.

En el caso de que el número de solicitudes de admisión sea superior al de plazas disponibles será la Comisión Académica del Doctorado la que establezca un orden de prioridad de los solicitantes en función de los criterios que considere adecuados.

VÍAS DE ACCESO

De acuerdo con el art. 19 del R.D. 1393/2007

Para acceder al Programa de Doctorado en su periodo de investigación será necesario estar en posesión de un título de máster universitario, u otro del mismo nivel expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior. Además podrán acceder los estudiantes que estén en posesión de un título obtenido conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior, sin necesidad de su homologación, pero previa comprobación de que el título acredita un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos de Máster Universitario y faculta en el país expedidor del título para el acceso a estudios de Doctorado. ..

Asimismo, se podrá acceder habiendo cumplido alguna de las siguientes condiciones:

- a) Haber superado 60 créditos incluidos en uno o varios Másteres Universitarios, de acuerdo con la oferta de la Universidad.
- b) Estar en posesión de un título de Graduado o Graduada cuya duración, conforme a normas de derecho comunitario sea de, al menos 300 créditos.

ORGANIZACIÓN FORMACIÓN

El período de formación del Doctorado Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza, del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, está formado por dos títulos de máster incluidos en el Programa Oficial de Posgrado en Ciencias Veterinarias de la Universidad de Zaragoza que comenzaron a impartirse en el curso académico 2007-2008 con carácter oficial (ORDEN de 1 de marzo de 2007, del Departamento de Ciencia, Tecnología y Universidad, del Gobierno de Aragón):

- Máster en Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Máster en Iniciación a la Investigación en Ciencias Veterinarias (Módulo en Tecnología y Seguridad Alimentarias).

El período de investigación se realizará en algunas de las líneas de investigación siguientes:

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN EN EL AREA DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

- Procesos en la industria alimentaria
- Conservación e higienización de alimentos.
- Factores precosecha que influyen en la calidad de los alimentos de origen vegetal
- Aplicación de tecnologías postcosecha en la conservación de frutas, hortalizas y carpóforos comestibles y en la obtención de nuevos productos vegetales.
- Aceite de oliva virgen extra: caracterización y utilización en crudo y en el proceso culinario de fritura.
- Tecnología culinaria: cambios que acontecen en los alimentos durante su cocinado y diseño de nuevas texturas y sabores en la cocina.
- Desarrollo de nuevos alimentos funcionales en panadería y pastelería destinados a colectivos con patologías específicas.
- Proteínas de la leche con actividad biológica.
- Efecto de los tratamientos tecnológicos sobre la estructura y propiedades tecnológicas y funcionales de las proteínas alimentarias.
- Desarrollo de métodos inmunoquímicos aplicados al control de calidad de los alimentos

PERSONA DE CONTACTO

M^a Lourdes Sánchez Paniagua

Anexo al archivo informático del Programa de Doctorado de Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos, 2009-2010

CRITERIOS DE ADMISION

Para acceder al período de investigación del doctorado se requerirá haber superado el Máster en Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, el módulo Tecnología y Seguridad Alimentarias del Máster en Iniciación a la Investigación en Ciencias Veterinarias o un máster equivalente, o un total de 60 créditos ECTS en asignaturas de máster u otros estudios relacionados con las líneas de investigación contenidas en el doctorado. También podrán acceder al doctorado los alumnos que hubieran superado el DEA en los estudios de doctorado anteriores.

En el caso de que soliciten la admisión al doctorado alumnos que hayan superado un máster en materias afines a las de los másteres contenidos en el período de formación del Doctorado en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos, en un país europeo o en otro país ajeno al espacio europeo, será la Comisión Académica del Doctorado la que decida si pueden tener un acceso directo o han de cursar alguna materia de los másteres citados.

En el caso de que el número de solicitudes de admisión sea superior al de plazas disponibles será la Comisión Académica del Doctorado la que establezca un orden de prioridad de los solicitantes en función de los criterios que considere adecuados.

VIAS DE ACCESO

De acuerdo con el art. 19 del R.D. 1393/2007

Para acceder al Programa de Doctorado en su período de investigación será necesario estar en posesión de un título de máster universitario, u otro del mismo nivel expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior. Además podrán acceder los estudiantes que estén en posesión de un título obtenido conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior, sin necesidad de su homologación, pero previa comprobación de que el título acredita un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos de Máster Universitario y faculta en el país expedidor del título para el acceso a estudios de Doctorado. ..

Asimismo, se podrá acceder habiendo cumplido alguna de las siguientes condiciones:

- a) Haber superado 60 créditos incluidos en uno o varios Másteres Universitarios, de acuerdo con la oferta de la Universidad.
- b) Estar en posesión de un título de Graduado o Graduada cuya duración, conforme a normas de derecho comunitario sea de, al menos 300 créditos.

ORGANIZACIÓN FORMACION

El **período de formación** del Doctorado Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza, del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, está formado por dos títulos de máster incluidos en el Programa Oficial de Posgrado en Ciencias Veterinarias de la Universidad de Zaragoza que comenzaron a impartirse en el curso académico 2007-2008 con carácter oficial (ORDEN de 1 de marzo de 2007, del Departamento de Ciencia, Tecnología y Universidad, del Gobierno de Aragón):

- Máster en Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Máster en Iniciación a la Investigación en Ciencias Veterinarias (Módulo en Tecnología y Seguridad Alimentarias).

El **período de investigación** se realizará en algunas de las líneas de investigación siguientes:

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN EN EL AREA DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

- Procesos en la industria alimentaria
- Conservación e higienización de alimentos.
- Factores precosecha que influyen en la calidad de los alimentos de origen vegetal
- Aplicación de tecnologías postcosecha en la conservación de frutas, hortalizas y carpóforos comestibles y en la obtención de nuevos productos vegetales.
- Aceite de oliva virgen extra: caracterización y utilización en crudo y en el proceso culinario de fritura.

**Anexo al archivo informático del Programa de Doctorado de Calidad, Seguridad y
Tecnología de los Alimentos, 2009-2010**

- Tecnología culinaria: cambios que acontecen en los alimentos durante su cocinado y diseño de nuevas texturas y sabores en la cocina.
- Desarrollo de nuevos alimentos funcionales en panadería y pastelería destinados a colectivos con patologías específicas.
- Proteínas de la leche con actividad biológica.
- Efecto de los tratamientos tecnológicos sobre la estructura y propiedades tecnológicas y funcionales de las proteínas alimentarias.
- Desarrollo de métodos inmunoquímicos aplicados al control de calidad de los alimentos
- Desarrollo de nuevos sistemas para mejorar la conservación de la carne y el pescado fresco y de sus productos.
- Optimización de la formulación y el procesado en la elaboración de productos cárnicos.

LINEAS DE INVESTIGACIÓN EN EL AREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGIA.

I) EVALUACIÓN Y CONTROL DE RIESGOS QUIMICOS VEHICULADOS POR LOS ALIMENTOS.

- Vigilancia y evaluación del riesgo de contaminantes orgánicos persistentes en la cadena alimentaria.
- Productos zoonosarios y sus residuos.
- Residuos en miel y otros productos avícolas.

II) EVALUACIÓN Y CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS VEHICULADOS POR LOS ALIMENTOS

- Microorganismos patógenos en los alimentos.
- Calidad microbiológica de alimentos de origen vegetal y fúngico.
- Aplicación de técnicas moleculares en la evaluación de la calidad y seguridad alimentaria.
- Mohos y micotoxinas.
- Agentes parasitarios.

III) CALIDAD NUTRICIONAL Y BROMATOLOGICA DE LOS ALIMENTOS

- Sustancias bioactivas y actividad antioxidante de los alimentos.
- Tipificación de alimentos.

Se organizarán también seminarios impartidos por expertos en áreas de investigación relacionadas con las líneas del Doctorado.