

MALIMENN

## MÁSTER UNIVERSITARIO EN SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIAS (Plan 2013)

<b>ASIGNATURAS OPTATIVAS</b> <i>(elegir 44 créditos en total, de los cuales un mínimo de 4 asignaturas (16 créditos) tienen que ser de un módulo distinto)</i>	<b>Créditos ECTS</b>	<b>Semestre</b>
---	--------------------------	-----------------

### Módulo A: Seguridad Alimentaria y Alimentación Saludable

7427	Análisis microestructural de alimentos.....	4	1
7438	El análisis sensorial como herramienta para el diseño, control y comercialización de los alimentos .....	4	1
7439	Peso y composición corporal: implicaciones en el desarrollo de la enfermedad.....	4	1
7440	Propiedades, aplicaciones y análisis de los alimentos de la colmena.....	4	1
7441	Quimiometría y cualimetría alimentarias .....	4	1
7442	Alimentación en la actividad física y el deporte.....	4	2
7443	Antioxidantes naturales y estrés oxidativo .....	4	2
7444	Técnicas de genética molecular para el control de la calidad y seguridad alimentarias.....	4	2
7445	Vanguardias en la gestión de la calidad y seguridad alimentaria .....	4	2

### Módulo B: Innovación en Biotecnología Alimentaria

7446	Aplicación de nuevas tecnologías en la industria alimentaria.....	4	1
7447	Biotecnología enzimática en la producción y análisis de alimentos .....	4	1
7448	Evaluación y diseño de procesos con membranas .....	4	1
7449	Procesos biotecnológicos en la industria alimentaria.....	4	1
7450	Procesos con fluidos comprimidos en la industria alimentaria .....	4	1
7451	Modificación genética de alimentos .....	4	1
7452	Biotecnología ambiental en la industria alimentaria .....	4	2
7453	Componentes bioactivos no nutricionales aplicables en la industria alimentaria .....	4	2

<b>ASIGNATURAS OBLIGATORIAS</b>	<b>Créditos ECTS</b>	<b>Semestre</b>
---------------------------------	--------------------------	-----------------

### Módulo C: Tesis de Máster

7454	Trabajo Fin de Máster <sup>(1)</sup> .....	16	2
------	--	----	---

#### (1) Trabajo Fin de Máster

Para matricularse del Trabajo Fin de Máster es necesario tener matriculados los créditos que restan para completar el plan de estudios.

La matrícula otorga el derecho a ser calificado.

El Trabajo Fin de Máster se podrá matricular en el plazo oficial o en el plazo establecido por el Centro al principio del segundo semestre.

El Trabajo Fin de Máster podrá ser evaluado en el primer o segundo semestre de cada curso académico, previa solicitud.

CURSO	Optativas	Trabajo Fin de Máster	TOTAL
1º	44	16	60
<b>TOTAL</b>	<b>44</b>	<b>16</b>	<b>60</b>

El alumno tiene que cursar en el primer semestre 7 asignaturas y en el segundo semestre 4 asignaturas y el trabajo fin de máster

UNIVERSIDAD DE BURGOS  
 FACULTAD DE CIENCIAS  
 Curso 2015/2016

MALIMENN

## TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

MÁSTER UNIVERSITARIO EN SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIAS (PLAN 2009)		MÁSTER UNIVERSITARIO EN SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIAS (PLAN 2013)			
ASIGNATURAS		CRÉDITOS RECONOCIDOS	TIPO**	ASIGNATURAS QUE IMPIDE CURSAR	
5226	Innovaciones en el análisis instrumental de las propiedades sensoriales de los alimentos	5	OP	7438	El análisis sensorial como herramienta para el diseño, control y comercialización de los alimentos
5227	Optimización de métodos cromatográficos de análisis de alimentos	5	OP		-----
5228	Quimiometría y cualimetría alimentarias	5	OP	7441	Quimiometría y cualimetría alimentarias
5229	Toxicología abiótica alimentaria	3	OP		-----
5230	Análisis microestructural de alimentos vegetales	3	OP	7427	Análisis microestructural de alimentos
5231	Evaluación y diseño de procesos con membranas en la industria alimentaria	5	OP	7448	Evaluación y diseño de procesos con membranas
5232	Procesos con fluidos supercríticos en la industria alimentaria	5	OP	7450	Procesos con fluidos comprimidos en la industria alimentaria
5233	Tecnología enzimática en la elaboración de alimentos e ingredientes de origen vegetal	5	OP	7447	Biotecnología enzimática en la producción y análisis de alimentos
5234	Biocatalizadores inmovilizados aplicados a la industria alimentaria	3	OP		----- -
5235	Procesos biotecnológicos de depuración y aprovechamiento de subproductos	3	OP	7452	Biotecnología ambiental en la industria alimentaria
5236	Técnicas avanzadas en la preparación de alimentos modificados genéticamente	3	OP	7451	Modificación genética de los alimentos
5237	Papel de la alimentación en el envejecimiento y la enfermedad	5	OP	7439	Peso y composición corporal: implicaciones en el desarrollo de la enfermedad

<b>MÁSTER UNIVERSITARIO EN SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA</b>	<b>MÁSTER UNIVERSITARIO EN SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIAS (PLAN 2013)</b>
--	---

UNIVERSIDAD DE BURGOS  
 FACULTAD DE CIENCIAS  
 Curso 2015/2016

MALIMENN

ALIMENTARIAS (PLAN 2009)					
ASIGNATURAS		CRÉDITOS RECONOCIDOS	TIPO**		
5238	Vanguardias en la gestión integrada de la calidad en la industria alimentaria	5	OP	7445	Vanguardias en la gestión de la calidad y seguridad alimentaria
5239	Antioxidantes naturales y estrés oxidativo	3	OP	7443	Antioxidantes naturales y estrés oxidativo
5240	Constituyentes alimentarios bioactivos no nutricionales: Compuestos fenólicos	3	OP	7453	Componentes bioactivos no nutricionales aplicables en la industria alimentaria
5241	Diseño de alimentos funcionales	3	OP		

\*\* Tipología de las asignaturas: OP: Optativas

