

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

Rama de Conocimiento: Ciencias de la Salud  
Modalidad: Presencial

Código	Asignatura	Créditos	Tipo	Semestre
7454	Trabajo fin de máster <sup>(1)</sup> .....	16	Trabajo fin de máster	2

**<sup>(1)</sup>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.

Se podrá matricular el Trabajo fin de máster en el plazo oficial o en el plazo establecido por el centro al principio del segundo semestre.

Se podrá solicitar la movilidad del Trabajo fin de máster al primer semestre.

***OPTATIVAS (elegir 44 créditos en total, de los cuales un mínimo de 4 asignaturas (16 créditos) tiene que ser de un módulo distinto)***

Código	Asignatura	Créditos	Tipo	Semestre
<b><i>Módulo A: Seguridad alimentaria y alimentación saludable</i></b>				
7427	Análisis microestructural de alimentos .....	4	Optativa	1
7438	El análisis sensorial como herramienta para el diseño, control y comercialización de los alimentos .....	4	Optativa	1
7439	Peso y composición corporal: implicaciones en el desarrollo de la enfermedad .....	4	Optativa	1
7440	Propiedades, aplicaciones y análisis de los alimentos de la colmena .....	4	Optativa	1
7441	Quimiometría y cualimetría alimentarias .....	4	Optativa	1
7442	Alimentación en la actividad física y el deporte .....	4	Optativa	2
7443	Antioxidantes naturales y estrés oxidativo.....	4	Optativa	2
7444	Técnicas de genética molecular para el control de la calidad y seguridad alimentarias .....	4	Optativa	2
7445	Vanguardias en la gestión de la calidad y seguridad alimentaria.....	4	Optativa	2
<b><i>Módulo B: Innovación en biotecnología alimentaria</i></b>				
7446	Aplicación de nuevas tecnologías en la industria alimentaria.....	4	Optativa	1
7447	Biotecnología enzimática en la producción y análisis de alimentos .....	4	Optativa	1
7448	Evaluación y diseño de procesos con membranas .....	4	Optativa	1
7449	Procesos biotecnológicos en la industria alimentaria.....	4	Optativa	1
7450	Procesos con fluidos comprimidos en la industria alimentaria.....	4	Optativa	1
7451	Modificación genética de alimentos .....	4	Optativa	1
7452	Biotecnología ambiental en la industria alimentaria .....	4	Optativa	2
7453	Componentes bioactivos no nutricionales aplicables en la industria alimentaria .....	4	Optativa	2

Se deben cursar 7 asignaturas en el primer semestre y 4 asignaturas y el Trabajo fin de máster en el segundo semestre.

**CRÉDITOS POR CURSO**

CURSO	Optativas	Trabajo fin de máster	TOTAL
1º	44	16	60
<b>TOTAL</b>	<b>44</b>	<b>16</b>	<b>60</b>

