

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 ⁽¹⁾	16	Trabajo fin de máster	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.

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
Módulo A: Seguridad alimentaria y alimentación saludable				
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
Módulo B: Innovación en biotecnología alimentaria				
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
TOTAL	44	16	60

