

MALIMENN

MÁSTER UNIVERSITARIO EN SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIAS (Plan 2013)

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

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

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	Créditos ECTS	Semestre
---------------------------------	--------------------------	-----------------

Módulo C: Tesis de Máster

7454	Trabajo Fin de Máster	16	2
------	-----------------------	----	---

Para calificar el Trabajo Fin de Máster el alumno/a tiene que haber superado los 44 créditos de optativas.

CURSO	Optativas	Trabajo Fin de Máster	TOTAL
1º	44	16	60
TOTAL	44	16	60

UNIVERSIDAD DE BURGOS
 FACULTAD DE CIENCIAS
 Curso 2013/2014

MALIMENN

TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

MÁSTER UNIVERSITARIO EN SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIAS (PLAN 2009)		MÁSTER UNIVERSITARIO EN SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIAS (PLAN 2013)			
<i>ASIGNATURAS</i>		<i>CRÉDITOS RECONOCIDOS</i>	<i>TIPO**</i>	<i>ASIGNATURAS QUE SE IMPIDE CURSAR</i>	
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	Biotechnología 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	Biotechnología ambiental en la industria alimentaria
5236	Técnicas Avanzadas en la Preparación de Alimentos Modificados Genéticamente	3	OP		
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

UNIVERSIDAD DE BURGOS
 FACULTAD DE CIENCIAS
 Curso 2013/2014

MALIMENN

MÁSTER UNIVERSITARIO EN SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIAS (PLAN 2009)		MÁSTER UNIVERSITARIO EN SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIAS (PLAN 2013)			
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

