

Máster Universitario en Química Agrícola y Nuevos Alimentos

Información del máster

Obligatorias: 10 ECTS

Optativas: 30 ECTS

Trabajo Fin de Máster: 20 ECTS

El máster se estructura en tres módulos:

Módulo 1 (10 ECTS): Química agroalimentaria

Este módulo comprende 2 asignaturas obligatorias para todos los alumnos:

- Producción y calidad en el sistema agroalimentario (5 ECTS)
- Obtención y caracterización de ingredientes alimentarios (5 ECTS)

Módulo 2: Especialización (30 ECTS).

El estudiante deberá completar 30 ECTS, eligiendo entre la oferta de asignaturas de uno de los itinerarios (en cuyo caso obtendrá la mención correspondiente en el título) o bien combinando a su elección asignaturas de ambos itinerarios. En este último caso es muy importante la orientación del tutor que tenga asignado a fin de que la elección de asignaturas sea coherente. Se cursará después del módulo común.

Itinerario 1: Agrosistemas y Medio ambiente.

Se ofertan 40 ECTS (8 asignaturas de 5 ECTS), de los cuales los estudiantes deben cursar 30 ECTS (6 asignaturas de 5 ECTS)

- Química del suelo
- Nutrición mineral de los cultivos
- Desarrollo y protección de los cultivos
- Fertilizantes, fertilización y técnicas de cultivo
- Agricultura y contaminación ambiental
- Análisis y diagnóstico en agrosistemas
- Iniciación a la investigación
- Avances en Química agrícola y ambiental

Itinerario 2: Alimentación y Salud

Se ofertan 40 ECTS (1 asignatura de 10 ECTS y 6 asignaturas de 5 ECTS) de los cuales los estudiantes deben cursar 30 ECTS. Los alumnos que opten por el Itinerario 2 deberán cursar necesariamente las asignaturas Ingredientes Bioactivos, Calidad y Funcionalidad de Compuestos Alimentarios y Diseño de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos.

- Ingredientes Bioactivos (10 ECTS)
- Calidad y Funcionalidad de Compuestos Alimentarios (5 ECTS)
- Investigación, Desarrollo e Innovación en la Industria Alimentaria (5 ECTS)
- Últimos Avances en Tecnologías de Producción de Alimentos (5 ECTS)
- Diseño de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos (5 ECTS)
- Nutrigenómica y Nutrición Personalizada (5 ECTS)
- Alergenicidad y Toxicidad de Alimentos (5 ECTS)

Módulo 3: Trabajo fin de máster (20 ECTS)

Se realizará a partir del segundo/tercer trimestre del curso académico.

Plan de estudios

Código	Asignatura	Semestre	Carácter	ECTS	Módulo
32273	Producción y calidad en el sistema agroalimentario	1	Obligatoria	5	1
32274	Obtención y caracterización de ingredientes alimentarios	1	Obligatoria	5	1
32275	Química del suelo	1	Optativa	5	2/I
32276	Nutrición mineral de los cultivos	1	Optativa	5	2/I
32277	Desarrollo y protección de los cultivos	1	Optativa	5	2/I
32278	Fertilizantes, fertilización y técnicas de cultivo	1	Optativa	5	2/I
32279	Agricultura y contaminación ambiental	2	Optativa	5	2/I
32280	Análisis y diagnóstico en agrosistemas	2	Optativa	5	2/I
32281	Iniciación a la investigación	2	Optativa	5	2/I
32282	Avances en química agrícola y ambiental	2	Optativa	5	2/I
32283	Ingredientes bioactivos	1	Optativa	10	2/II
32284	Calidad y Funcionalidad de Compuestos Alimentarios	1	Optativa	5	2/II
32285	Últimos Avances en Tecnologías de Producción de Alimentos	1	Optativa	5	2/II
32286	Investigación, Desarrollo e Innovación en la Industria Alimentaria	1	Optativa	5	2/II
32287	Diseño de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos	2	Optativa	5	2/II
32288	Nutrigenómica y Nutrición Personalizada	2	Optativa	5	2/II
32289	Alergenicidad y Toxicidad de Alimentos	2	Optativa	5	2/II
32290	Trabajo fin de máster	2	Obligatoria	20	3

Módulos:

1. Química agroalimentaria
2. Especialización:
 - Itinerario I: Agrosistemas y medioambiente.
 - Itinerario II: Alimentación y salud.
3. Trabajo Fin de Máster