

# Máster Universitario en Nuevos Alimentos

## Oferta Académica del Curso 2017/2018

### Información del Máster

Obligatorias: 27 ECTS

Optativas: 13 ECTS

Trabajo Fin de Máster: 20 ECTS

**Módulo 1: Obligatorio** (27 ECTS)

**Módulo 2: Optativo** (13 ECTS)

**Módulo 3: Trabajo Fin de Máster** (20 ECTS) Obligatorio

### Plan de estudios

Código	Asignatura	Semestre	ECTS	Carácter	Módulo
32971	Obtención y Caracterización de Ingredientes Alimentarios	1	9	Obligatoria	1
32972	Diseño de Alimentos Funcionales y Nutracéuticos	2	5	Obligatoria	1
32973	Ingredientes Bioactivos I	1	5	Obligatoria	1
32975	Evaluación de la Funcionalidad de Ingredientes Bioactivos	1	3	Obligatoria	1
32974	Ingredientes Bioactivos II	2	5	Obligatoria	1
32976	Nuevas Tendencias en la Elaboración de Alimentos	1	3	Optativa	2
32977	Bioteología Alimentaria Avanzada	1	3	Optativa	2

32978	Innovación en Química Culinaria	1	3	Optativa	2
32979	Últimos Avances en Tecnologías de Producción de Ingredientes Alimentarios	1	5	Optativa	2
32980	Nutrigenómica y Nutrición Personalizada	1	5	Optativa	2
32981	Alergenicidad y Toxicología Alimentaria	1	5	Optativa	2
32982	Investigación, Desarrollo e Innovación en la Industria Alimentaria	1	5	Optativa	2
32983	Trabajo Fin de Máster	2	20	Obligatoria	3

**Según los acuerdos de la Comisión de Estudios de Posgrado de la UAM, aquellas asignaturas optativas que tengan menos de cinco estudiantes matriculados, podrán no impartirse. Se avisará a los estudiantes afectados para su reubicación y matrícula en otras asignaturas.**

**La oferta de asignaturas optativas podría sufrir pequeñas modificaciones antes del comienzo de las clases por razones de ajustes en la ordenación docente del Máster, en cuyo caso, se anunciarían adecuadamente.**