

Máster Universitario en Química Agrícola y Nuevos Alimentos

Oferta Académica del Curso 2015/2016

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.

Los estudiantes deben cursar 30 ECTS (6 asignaturas de 5 ECTS) entre las asignaturas ofertadas en el itinerario.

Itinerario 2: Alimentación y Salud

Los estudiantes deben cursar 30 ECTS entre las asignaturas ofertadas en el itinerario.

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 Nutracéuticos.

En el primer semestre, los estudiantes deben elegir UNA entre las asignaturas:

- Últimos Avances en Tecnologías de Producción de Alimentos
- Investigación, Desarrollo e Innovación en la Industria Alimentaria

En el segundo semestre, los estudiantes deben elegir UNA entre las asignaturas:

- Nutrigenómica y Nutrición Personalizada
- Alergenicidad y Toxicidad de Alimentos

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 / Itinerario
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
32278	Fertilizantes, fertilización y técnicas de cultivo	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	1	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

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

Las especialidades que no tengan un número mínimo de solicitudes antes de la finalización del primer plazo, podrán no impartirse. Se informará de ello antes del segundo plazo de admisiones.