

Máster Universitario en Nuevos Alimentos

Acreditación Institucional del Centro



Estructura del plan de estudios:

Tipo de materia	ECTS
Obligatorias	27
Optativas	13
Trabajo fin de Máster	20
Total	60

CÓDIGO	ASIGNATURA	SEMESTRE	CARÁCTER	ECTS	MÓDULO
32971	Obtención y Caracterización de Ingredientes Alimentarios	1	9	Obligatoria	1
32972	Diseño de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos	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

Programas y Guías docentes de las asignaturas**Información del Plan de Estudios**

[\(Plan de estudios publicado en BOE\)](#) 

- Módulo 1: Obligatorio (27 ECTS)
- Módulo 2: Optativo (13 ECTS)
- Módulo 3: Trabajo Fin de Máster (20 ECTS) Obligatorio

Avisos

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.