

2212 - Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos CURSO 2014/2015 (PLAN 2013)

MÓDULO	MATERIA	Cuat.	Cód.	ASIGNATURA	Carácter	ECTS	
MÓDULO 1 - DISEÑO DE PRODUCTOS Y PROCESOS	1 - DISEÑO DE PRODUCTOS Y PROCESOS (20ECTS)	A	33221	ANÁLISIS Y SIMULACIÓN DE PROCESOS	O	2,5	
		A	33222	BASES FISICOQUÍMICAS PARA EL DISEÑO DE ALIMENTOS COLOIDALES: EMULSIONES, ESPUMAS Y GELES	O	2,5	
		A	33223	ECODISEÑO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS	O	2,5	
		A	33224	ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN EL PROCESADO DE ALIMENTOS	O	2,5	
		A	33225	EVALUACIÓN SENSORIAL PARA EL DISEÑO DE ALIMENTOS	O	2,5	
		A	33226	INTERACCIONES ENTRE INGREDIENTES E IMPLICACIONES EN LA BIOACCESIBILIDAD Y BIODISPONIBILIDAD DE NUTRIENTES	O	2,5	
		A	33227	LA INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS EN EL DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES	O	2,5	
		A	33228	TÉCNICAS AVANZADAS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	O	2,5	
TOTAL ECTS A CURSAR MÓDULO 1						20	
MÓDULO 2 - MÓDULO DE OPTATIVIDAD (HAY QUE ELEGIR TODAS LAS ASIGNATURAS DE UNA MISMA MATERIA)	2 - INGENIERÍA DE PROCESOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS (20 ECTS)	A	33229	APLICACIÓN DE ENZIMAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OP	2,5	
		A	33233	CONGELACIÓN DE ALIMENTOS. ASPECTOS FISICOQUÍMICOS Y TECNOLÓGICOS	OP	2,5	
		A	33239	INGENIERÍA DEL FRÍO: DISEÑO DE PRODUCTOS, EQUIPOS E INSTALACIONES	OP	2,5	
		A	33238	INGENIERÍA DE LOS PROCESOS DE DESHIDRATACIÓN Y REHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS	OP	2,5	
		A	33243	NUEVOS DESARROLLOS EN ENVASES Y TECNOLOGÍAS DE ENVASADO	OP	2,5	
		B	33230	APLICACIÓN DE MÉTODOS SISTEMÁTICOS DE ANÁLISIS TERMODINÁMICO Y CINÉTICO PARA EL DISEÑO DE PRODUCTOS	OP	2,5	
		B	33232	AVANCES TECNOLÓGICOS EN PROCESADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	OP	2,5	
		B	33234	CONTROL AUTOMÁTICO DE PROCESOS	OP	2,5	
		B	33242	NUEVAS TECNOLOGÍAS EN EL PROCESADO DE ALIMENTOS	OP	2,5	
		B	33248	VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OP	2,5	
	TOTAL ECTS A CURSAR MATERIA 2 - INGENIERÍA DE PROCESOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS						20
	3 - INVESTIGACIÓN EN LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (20 ECTS)	A	33249	ANÁLISIS MICRO Y NANOESTRUCTURAL MEDIANTE TÉCNICAS ESPECTROMÉTRICAS PARA EL DISEÑO DE ALIMENTOS Y PROCESOS	OP	2,5	
		A	33251	INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OP	2,5	
		A	33253	MODELIZACIÓN DE PROCESOS AGROALIMENTARIOS	OP	2,5	
		A	33255	TÉCNICAS AVANZADAS EN EL ESTUDIO DE ALIMENTOS COLOIDALES. DISPERSIONES, GELES, EMULSIONES Y ESPUMAS	OP	2,5	
		A	33257	TÉCNICAS CROMATOGRÁFICAS APLICADAS A LA INVESTIGACIÓN EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	OP	2,5	
		A	33259	TÉCNICAS INSTRUMENTALES AVANZADAS PARA LA CARACTERIZACION DE PROPIEDADES ÓPTICAS Y MECÁNICAS DE ALIMENTOS	OP	2,5	
		B	33252	MICROESTRUCTURA DE ALIMENTOS	OP	2,5	
B		33256	TÉCNICAS AVANZADAS PARA EL ANÁLISIS DE LAS TRANSICIONES DE FASE EN ALIMENTOS	OP	2,5		
TOTAL ECTS A CURSAR MATERIA 3 - INVESTIGACIÓN EN LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS						20	
TOTAL ECTS A CURSAR MÓDULO 2						20	
MÓDULO 3 - PRÁCTICUM	4 - PRÁCTICAS EXTERNAS	B		PRÁCTICAS EXTERNAS	OP	8	
	5 - PRÁCTICAS DE INVESTIGACIÓN	B	33261	PRÁCTICAS DE INVESTIGACIÓN	OP	8	
TOTAL ECTS A CURSAR MÓDULO 3						8	
MÓDULO 4 - TRABAJO FIN DE MÁSTER	6 - TRABAJO FIN DE MÁSTER	B	33262	TRABAJO FIN DE MÁSTER	TFT	12	
TOTAL ECTS A CURSAR MÓDULO 4						12	
TOTAL ECTS TITULACIÓN						60	