

MÓDULOS	ASIGNATURAS	TIPO	CUATRIMESTRE	FECHAS 2012/2013
Gestión de Calidad en la Industria Alimentaria 6 ECTS	Gestión de calidad en la industria alimentaria. 3 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	8-16 Octubre
	Estructura y organización de la empresa alimentaria. 3 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	7-11 Enero
Investigación en Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria 6 ECTS	Diseño de experimentos. 3 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	19-23 Noviembre
	Fuentes de información y elaboración de trabajos científicos. 3 ECTS	Optativo	1 ^{er} C	17-23 Octubre
Técnicas Avanzadas de Análisis de Alimentos 6 ECTS	Técnicas avanzadas de análisis de alimentos. 6 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	5-16 Noviembre
Actualización en Seguridad Alimentaria 9 ECTS	Evaluación de riesgos en la industria alimentaria. 3 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	17-21 Diciembre
	Microbiología predictiva. 3 ECTS	Optativo	2 ^o C	4-8 Febrero
	Aplicación de compuestos antimicrobianos y antioxidantes en la elaboración de alimentos. 3 ECTS	Optativo	2 ^o C	11-15 Febrero

Actualización en Tecnología de los Alimentos 12 ECTS	Equipos y tecnologías alimentarias. 3 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	26-30 Noviembre
	Diseño y fabricación de nuevos productos. 3 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	10-14 Diciembre
	Nuevas tecnologías de envasado de alimentos. 3 ECTS	Optativo	2 ^o C	18-22 Febrero
	Tecnologías emergentes. 3 ECTS	Optativo	2 ^o C	25 Febrero- 1 Marzo
Actualización en Nutrición y Salud 12 ECTS	Avances en alimentación, nutrición y salud. 3 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	14-18 Enero
	Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. 3 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	24-30 Octubre
	Biodisponibilidad de nutrientes. 3 ECTS	Optativo	2 ^o C	4-8 Marzo
	Bioestadística y epidemiología en salud. 3 ECTS	Optativo	2 ^o C	11-15 Marzo

Prácticum 6 ECTS	Prácticas externas/ /Prácticas de investigación 6 ECTS	Obligatorio	2° C	
Trabajo Fin de Máster 12 ECTS	Trabajo Fin de Máster 12 ECTS	Obligatorio	2° C	