


 Plan 631 - Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
 [Máster Referencia UZ]

2021-2022

Módulo	Código	Asignatura	Carácter	ECTS	Curso	Período	Vinculación Áreas	Adscripción Áreas
Básico	68750	Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados	Ob	6	1º	S1	Genética	0,2
							Matemática Aplicada	4
							Nutrición y Bromatología	0,2
							Tecnología de Alimentos	1,6
	68751	Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa	Ob	6	1º	S1	Filología Inglesa	6
	68752	Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas en ciencia de los alimentos	Ob	6	1º	S1	Nutrición y Bromatología	6
	68753	Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización	Ob	6	1º	S1	Estadística e Invest. Operativa	0
Matemática Aplicada							2	
Sanidad Animal							1	
Tecnología de Alimentos							3	
It. Invest.	68754	Análisis de metabolitos alimentarios en niveles traza	Op	3	1º	S2	Química Analítica	3
	68755	Análisis Sensorial de los Alimentos	Op	3	1º	S1	Producción Animal	0,4
							Tecnología de Alimentos	2,6
	68756	Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos	Op	3	1º	S1	Nutrición y Bromatología	3
	68757	Estudio de la base química del aroma y sabor de los alimentos	Op	3	1º	S2	Química Analítica	3
	68758	Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	Op	3	1º	S2	Tecnología de Alimentos	3
	68759	Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambientes: técnicas tradicionales y moleculares	Op	3	1º	S2	Nutrición y Bromatología	3
	68760	Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana	Op	3	1º	S2	Tecnología de Alimentos	3
	68761	Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos	Op	3	1º	S1	Nutrición y Bromatología	3
68762	Reología y análisis de la textura de los alimentos	Op	3	1º	S1	Tecnología de Alimentos	3	
68763	Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos	Op	3	1º	S2	Tecnología de Alimentos	3	
It. Espec.	68764	Avances en nutrición, alimentación y salud	Op	3	1º	S2	Nutrición y Bromatología	3
	68765	Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal	Op	3	1º	S2	Tecnología de Alimentos	3
	68766	Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos	Op	3	1º	S2	Tecnología de Alimentos	3
	68767	Avances y control de calidad de la carne y el pescado	Op	3	1º	S2	Tecnología de Alimentos	3
	68768	Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	Op	3	1º	S2	Nutrición y Bromatología	3
	68769	Nuevas herramientas en seguridad alimentaria	Op	3	1º	S2	Nutrición y Bromatología	3
	68770	Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos	Op	3	1º	S2	Tecnología de Alimentos	3
	68771	Peligros emergentes en la cadena alimentaria	Op	3	1º	S2	Nutrición y Bromatología	3
Práct. Ext.	68772	Prácticas externas	PE	12	1º	S2		
TFM	68773	Trabajo Fin de Máster	TFM	30	2º	S1	Matemática Aplicada	
							Nutrición y Bromatología	
							Tecnología de Alimentos	
							Química Analítica	



Código	Asignatura	Carácter	ECTS	Curso	Período	Vinculación Áreas	Adscripción Áreas
62260	Bases de la nutrición animal	Ob	12	1º	S1	Bioquímica y Biología Molecular Producción Animal	0,6 11,4
62261	Alimentos para el ganado y tecnología de fabricación de piensos: composición calidad y seguridad	Ob	9	1º	S1	Genética Nutrición y Bromatología Producción Animal	0,5 0,2 8,3
62262	Alimentación animal y calidad y seguridad de los alimentos	Ob	15	1º	A	Nutrición y Bromatología Producción Animal Tecnología de Alimentos	0 14,6 0,4
62263	Métodos matemáticos y estadísticos en la nutrición animal	Ob	6	1º	S2	Producción Animal	6
62264	Repercusiones de la nutrición sobre el medio ambiente y la salud y bienestar de los animales	Ob	6	1º	S2	Producción Animal	6
62265	Proyecto individual	Ob	6	1º	A	Producción Animal	6
62266	Estancia formativa profesional relacionada con la nutrición animal	PE	6	1º	S2	Producción Animal	6
62267	Introducción a la investigación	PE	30	2º	A	Producción Animal	30
62268	Trabajo Fin de Máster	TFM	30	2º	A	Producción Animal	30