

MÁSTER EN NUEVOS ALIMENTOS

Sección Departamental de Ciencias de la Alimentación
Departamento de Química Física Aplicada

El Máster en Nuevos Alimentos está dirigido a estudiantes que desean adquirir una preparación avanzada en el área de las nuevas tendencias en alimentación, la vinculación de los alimentos con la posibilidad de contribuir a mejorar el estado de salud, y las aplicaciones prácticas para el diseño y desarrollo de estos nuevos alimentos. De este modo los estudiantes adquieren una formación que les permite continuar en el campo de la investigación a través de programas de doctorado, así como sumarse al sector empresarial con un valor añadido de especialización y capacitación.

| TIPO DE ASIGNATURA | ECTS |
|-----------------------|-----------|
| Obligatorias | 27 |
| Optativas | 13 |
| Trabajo FIN de MÁSTER | 20 |
| Total | 60 |

Plan de Estudios

Módulo 1: FUNDAMENTAL (27 ECTS)

Materia 1.1
Producción de Alimentos Funcionales
(14 ECTS)

Asignaturas

Obtención y Caracterización de Ingredientes Alimentarios (9 ECTS)

Diseño de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos (5 ECTS)

Materia 1.2
Ingredientes Alimentarios Bioactivos
(13 ECTS)

Asignaturas

Ingredientes Bioactivos I (5 ECTS)

Evaluación de la Funcionalidad de Ingredientes Bioactivos (3 ECTS)

Ingredientes Bioactivos II (5 ECTS)



Módulo 2: ESPECIALIZACIÓN (13 ECTS)

Materia 2.1
Nuevas Tecnologías en Alimentos
(14 ECTS)

Asignaturas

Últimos Avances en Tecnologías de Producción de Ingredientes Alimentarios (5 ECTS)

Innovación en Química Culinaria (3 ECTS)

Nuevas Tendencias en la Elaboración de Alimentos (3 ECTS)

Biotechnología Alimentaria Avanzada (3 ECTS)

Materia 2.2
Innovación en Alimentación y Salud
(13 ECTS)

Asignaturas

Nutigenómica y Nutrición Personalizada (5 ECTS)

Alergenicidad y Toxicología Alimentaria (5 ECTS)

Investigación, Desarrollo e Innovación en la Industria Alimentaria (5 ECTS)

Módulo 3: TRABAJO FIN DE MÁSTER (20 ECTS)

El Trabajo Fin de Máster permitirá que el estudiante aplique el método científico como base para el desarrollo de cualquier tarea investigadora, de tal manera que adquiera formación en la aplicación de la metodología de investigación, integrando los conocimientos y competencias adquiridos durante el desarrollo de los Módulos 1 y 2, mediante la realización de un trabajo (preferentemente práctico) en un centro de investigación. De manera alternativa, a propuesta del estudiante se podrá realizar el trabajo en una empresa del sector agroalimentario.

Máster en Nuevos Alimentos

Una vía de acceso al Programa de **Doctorado en Ciencias de la Alimentación**

i MÁS INFORMACIÓN EN:

Centro de estudios de posgrado
www.uam.es/posgrado

Facultad de Ciencias
www.uam.es/ss/Satellite/Ciencias

Coordinador del Máster
Tiziana Fornari
informacion.master.nuevosalimentos@uam.es

CALENDARIO MATRÍCULA

PRIMER PLAZO

Admisión: 1 Marzo - 10 Junio

Matrícula: 11 Junio - 28 Julio

SEGUNDO PLAZO

Admisión: 10 Julio - 2 Septiembre

Matrícula: 9 - 27 Septiembre