

| 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 CARACTERIZACIÓN 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 | |