



Máster Universitario en Seguridad y Biotecnología Alimentarias

¿Qué son los estudios de Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentarias?

Estos estudios están dirigidos a la especialización en técnicas avanzadas de seguridad, biotecnología y ciencias alimentarias, profundizando en tres aspectos específicos: control de calidad de los alimentos, innovación tecnológica y alimentación saludable y seguridad alimentaria. Adicionalmente, la Tesis de Máster incidirá en temas específicos, bien en empresas relacionadas con el campo alimentario, o en el marco de proyectos de investigación en la Universidad, constituyendo, en su caso, la base para la investigación del doctorado.

¿En qué puedes trabajar?

- Centros de investigación y departamentos de I+D+i relacionados con el sector alimentario
- Desarrollo e innovación de procesos y productos
- Asesoría legal, científica y técnica
- Seguridad alimentaria, salud pública y consumo
- Industrias y empresas del sector alimentario
- Gestión y protección del conocimiento (patentes y marcas)



FACULTAD DE CIENCIAS
<http://www.ubu.es/es/masteres>



PLAN DE ESTUDIOS

MÁSTER UNIVERSITARIO EN SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIAS

Asignatura	Créditos ECTS	Semestre
------------	---------------	----------

OPTATIVAS

(elegir 44 créditos en total, de los cuales un mínimo de 4 asignaturas (16 créditos) tienen que ser de un módulo distinto)

MÓDULO A: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Análisis microestructural de alimentos	4	1
El análisis sensorial como herramienta para el diseño, control y comercialización de los alimentos	4	1
Peso y composición corporal: implicaciones en el desarrollo de la enfermedad	4	1
Propiedades, aplicaciones y análisis de los alimentos de la colmena	4	1
Quimiometría y cualimetría alimentarias	4	1
Alimentación en la actividad física y el deporte	4	2
Antioxidantes naturales y estrés oxidativo	4	2
Técnicas de genética molecular para el control de la calidad y seguridad alimentarias	4	2
Vanguardias en la gestión de la calidad y seguridad alimentaria	4	2

MÓDULO B: INNOVACIÓN EN BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

Aplicación de nuevas tecnologías en la industria alimentaria	4	1
Biología enzimática en la producción y análisis de alimentos	4	1
Evaluación y diseño de procesos con membranas	4	1
Procesos biotecnológicos en la industria alimentaria	4	1
Procesos con fluidos comprimidos en la industria alimentaria	4	1
Modificación genética de alimentos	4	1
Biología ambiental en la industria alimentaria	4	2
Componentes bioactivos no nutricionales aplicables en la industria alimentaria	4	2

OBLIGATORIAS

MÓDULO C: TESIS DE MÁSTER

Trabajo Fin de Máster ⁽¹⁾	16	2
--------------------------------------	----	---

(1) Trabajo Fin de Máster.

Para matricular el Trabajo Fin de Máster será necesario tener matriculadas todas las asignaturas requeridas para finalizar el plan de estudios.

El Trabajo Fin de Máster también se podrá matricular al inicio del segundo semestre.

El Trabajo Fin de Máster podrá ser evaluado en el primer o segundo semestre de cada curso académico, previa solicitud.

El Trabajo Fin de Máster podrá ser defendido y evaluado una vez que el estudiante ha superado el resto de los créditos necesarios para la obtención del título, los 44 créditos de optativas.

CURSO	Optativas	Trabajo Fin de Máster	TOTAL
1º	44	16	60
TOTAL	44	16	60



UNIVERSIDAD DE BURGOS

SERVICIO DE ESTUDIANTES Y EXTENSIÓN UNIVERSITARIA - UBUESTUDIANTES

C/ Don Juan de Austria, 1 09001 Burgos Tel.: 947 25 87 42 / 25 87 00 E-mail: ubuestudiantes@ubu.es



@ubuestudiantes www.ubu.es