

PLA D'ESTUDIS CURS 2017-2018			
MATÈRIA	TIPO	CURS/SEMESTRE	CRÉDITS
AVANCES EN NUTRICIÓN Y FISIOLÓGIA HUMANA	OB	1/1	6
ALIMENTACIÓN SALUDABLE	OB	1/1	6
PATOLOGÍA NUTRICIONAL	OB	1/1	6
DISEÑO DE ESTUDIOS NUTRICIONALES Y DETERMINACIONES	OB	1/ 2	6
TRATAMIENTO DE LAS PATOLOGIAS ALIMENTARIAS Y NUTRICIONALES	OB	1/ 2	6
NUTRICIÓN HOSPITALARIA Y ALIMENTACIÓN SEGÚN PATOLOGÍAS ESPECÍFICAS	OB	2/1	6
TECNOLOGÍA DE ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	OB	2/1	6
MARKETING Y START-UPS	OB	2/1	6
PLAN DE NEGOCIO	OB	2/1	6
OPTATIVES CURS 2017-2018			
Efectos del estilo de vida sobre la salud	OPT	1/1	3
Efectos de los Factores Genéticos sobre la salud	OPT	1/1	3
Microbiota Intestinal	OPT	1/1	3
Complementos dietéticos y Alimentos funcionales	OPT	1/2	3
Gastronomía Nutricional	OPT	1/2	3
Alergias e Intolerancias Alimentarias	OPT	1/2	3
Alimentación Según las personal, países de origen y religión	OPT	1/2	3
Tecnología Industrial de la preparación de alimentos y derivados	OPT	1/2	3
Técnicas de análisis microbiológicos y toxicológicos de los alimentos y derivados	OPT	1/2	3
Bioética, Mercados y Economía de la Alimentación	OPT	1/2	3
Salut Pública, Ecología y Sostenibilidad	OPT	2/1	3
Transferencia de recomendaciones Nutricionales	OPT	2/1	3

PRÁCTICAS EXTERNAS OBLIGATORIAS			
Practicas Externas	PRAC EXT	2/2	15
TRABAJO DE FIN DE MÁSTER			
Trabajo de Fin de Máster	TFM	2/2	15

Requisitos entre materias o asignaturas

Para matricularse de prácticas externas	Se deben haber superado los 60 créditos de primer curso
Para matricularse de Trabajo Final de Máster	Se deben haber superado los 60 créditos de primer curso