

Número de créditos por tipo de materia

DISTRIBUCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS EN CRÉDITOS ECTS POR MATERIA	
Créditos totales	60
Número de créditos Obligatorios	20
Número de créditos Optativos	26
Número de créditos en Prácticas Externas	0
Número de créditos Trabajo Fin de Máster	14
Número de créditos de Complementos Formativos	0

Módulos

MÁSTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN (UCA+UCO)				
MÓDULO COMÚN (20 ECTS) (5 Cursos de 4 ECTS cada uno, comunes a todas las especialidades)				
1º Semestre				
MÓDULO ESPECÍFICO (20 ECTS) (5 Cursos específicos de 4 ECTS cada uno, para cada especialidad)				
Especialidades				
OPCIÓN 1	OPCIÓN 2	OPCIÓN 3	OPCIÓN 4	OPCIÓN 5
PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA	GESTIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS	VITIVINICULTURA EN CLIMAS CÁLIDOS	SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA	GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN
1º y 2º Semestre				
MÓDULO DE APLICACIÓN (20 ECTS)				
Perfiles				
Perfil Profesional (PP)		Perfil Investigador (PI)		
2º Semestre				

Especialidades

LISTADO DE ESPECIALIDADES	
Especialidad	Créditos Optativos del Módulo Específico (ECTS)
Producción y Tecnología Agroalimentaria	20
Gestión de Empresas Agroalimentarias	20
Vitivinicultura en Climas Cálidos	20
Seguridad y Calidad Alimentaria	20
Gastronomía y Nutrición	20

Asignaturas por especialidad o módulo específico

MÁSTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN (UCA+UCO)				
MÓDULO COMÚN (20 ECTS) (5 Cursos de 4 ECTS cada uno, comunes a todas las especialidades)				
C1 Alimentos	C2 Calidad y Seguridad Alimentaria	C3 La agroalimentación en el contexto socioeconómico	C4 Introducción al Análisis Sensorial	C5 I+D+i en Agroalimentación
MÓDULO ESPECÍFICO (20 ECTS) (5 cursos específicos de 4 ECTS cada uno, para cada especialidad)				
OPCIÓN 1	OPCIÓN 2	OPCIÓN 3	OPCIÓN 4	OPCIÓN 5
PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA	GESTIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS	VITIVINICULTURA EN CLIMAS CÁLIDOS	SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA	GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN
E11 Procesos y Productos Agroalimentarios	E21 Creación de Empresas Agroalimentarias	E31 Procesos y Productos Vitivinícolas	E41 Gestión de la Calidad Alimentaria	E51 Alimentación y cultura
E12 Nuevas tecnologías en la industria agroalimentaria	E22 Organización de Empresas Agroalimentarias	E32 Viticultura en Climas Cálidos	E42 Peligros sanitarios de la cadena alimentaria	E52 Gastronomía y Alimentación Mediterránea
E13 Innovación en agricultura	E23 Finanzas y Contabilidad Agroalimentaria	E33 Enología en Climas Cálidos	E43 Sistemas de autocontrol en la industria alimentaria	E53 Nutrición Básica
E14 Avances en Agroalimentación	E24 Marco jurídico de la Agroalimentación	E34 Nuevas Tecnologías en la industria vitivinícola	E44 Predicción del riesgo alimentario	E54 Gestión Nutricional de los Alimentos
E15 Avances en Análisis Agroalimentario	E25 Marketing Agroalimentario	E35 Avances en vitivinicultura	E45 Evaluación del riesgo alimentario	E55 Valoración sensorial de los alimentos
MÓDULO DE APLICACIÓN (20 ECTS)				
PERFIL PROFESIONAL		PERFIL INVESTIGADOR		
PEI-PP Prácticas en Empresas o Instituciones (6 ECTS)		II-PI Introducción a la Investigación (6 ECTS)		
TFM Trabajo Fin de Máster (14 ECTS)				

Asignaturas por materia, número de créditos y semestre.

DISTRIBUCIÓN DE MÓDULOS, MATERIAS Y ASIGNATURAS							
MÓDULO	CRÉD	MATERIA	CRÉD	ASIGNATURA	CRÉD	CURSO	SEMES.
MÓDULO COMÚN (C)	20	Aspectos Generales de la Agroalimentación	20	C1 Alimentos	4	1	1
				C2 Calidad y Seguridad Alimentaria	4	1	1
				C3 La Agroalimentación en el contexto socioeconómico	4	1	1
				C4 Introducción al Análisis Sensorial	4	1	1
				C5 I+D+i en Agroalimentación	4	1	1
MÓDULO ESPECÍFICO: OPCIÓN 1 (E1) PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA	20	Tecnología de la conservación y transformación de alimentos	8	E1.1 Procesos y Productos Agroalimentarios	4	1	1
				E1.2 Nuevas Tecnologías en la industria alimentaria	4	1	1
		Innovación en la agroalimentación	12	E1.3 Innovación en Agricultura	4	1	1
				E1.4 Avances en Agroalimentación	4	1	2
				E1.5 Avances en Análisis Agroalimentario	4	1	2
MÓDULO ESPECÍFICO: OPCIÓN 2 (E2) GESTIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS	20	Empresas	12	E2.1 Creación de empresas Agroalimentarias	4	1	2
				E2.2 Organización de Empresas Agroalimentarias	4	1	1
				E2.3 Finanzas y Contabilidad Agroalimentaria	4	1	1
		Legislación	4	E2.4 Marco Jurídico de la Agroalimentación	4	1	1
		Comercialización	4	E2.5 Marketing Agroalimentario	4	1	2
MÓDULO ESPECÍFICO: OPCIÓN 3 (E3) VITIVINICULTURA EN CLIMAS CÁLIDOS	20	Procesos y Productos Vitivinícolas	4	E3.1 Procesos y Productos Vitivinícolas	4	1	1
		Climas Cálidos	8	E3.2 Viticultura en Climas Cálidos	4	1	1
				E3.3 Enología en Climas Cálidos	4	1	1
		Innovación vitivinícola	8	E3.4 Nuevas Tecnologías en la Industria Vitivinícola	4	1	2
				E3.5 Avances en Vitivinicultura	4	1	2
MÓDULO ESPECÍFICO:	20	Gestión de la Calidad Alimentaria	4	E4.1 Gestión de la Calidad Alimentaria	4	1	1

OPCIÓN 4 (E4) SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA		Gestión de la Seguridad Alimentaria	16	E4.2 Peligros sanitarios de la cadena alimentaria	4	1	1
				E4.3 Sistemas de autocontrol en la industria alimentaria	4	1	1
				E4.4 Predicción del riesgo alimentario	4	1	2
				E4.5 Evaluación del riesgo alimentario	4	1	2
MÓDULO ESPECÍFICO: OPCIÓN 5 (E5) GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN	20	Cultura Alimentaria y Gastronomía	8	E5.1 Alimentación y Cultura	4	1	1
				E5.2 Gastronomía y Alimentación Mediterránea	4	1	1
		Nutrición Humana	8	E5.3 Nutrición Básica	4	1	1
				E5.4 Gestión Nutricional de los Alimentos	4	1	2
		Valoración sensorial de los alimentos	4	E5.5 Valoración Sensorial de los alimentos	4	1	2
MÓDULO DE APLICACIÓN	20	Perfil Profesional	6	PEI-PP Prácticas en Empresas o Instituciones	6	1	2
		Perfil Investigador	6	II-PI Introducción a la investigación	6	1	2
		Trabajo Fin de Máster	14	TFM Trabajo Fin de Máster	14	1	2