

**Cuadro 5.3. Temporalización y estructura del Máster por módulos y materias.**

<b>MÓDULO 1: METODOLOGÍA PARA LA INVESTIGACIÓN</b>			
<b>MATERIAS</b>	<b>TIPO</b>	<b>ECTS</b>	<b>CM</b>
Metodología para la Investigación	<b>OB</b>	10	1º
<b>TOTAL</b>		<b>10</b>	

<b>MÓDULO 2: NUTRICIÓN HUMANA</b>			
<b>MATERIAS</b>	<b>TIPO</b>	<b>ECTS</b>	<b>CM</b>
Nutrición Humana	<b>OB</b>	10	1º
<b>TOTAL</b>		<b>10</b>	

<b>MÓDULO 3: ANÁLISIS DE RIESGOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS</b>			
<b>MATERIAS</b>	<b>TIPO</b>	<b>ECTS</b>	<b>CM</b>
Evaluación del Riesgo Alimentario	<b>OB</b>	6	2º
Gestión y Comunicación del Riesgo Alimentario	<b>OB</b>	6	2º
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>	

<b>MÓDULO 4: NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS</b>			
<b>MATERIA</b>	<b>TIPO</b>	<b>ECTS</b>	<b>CM</b>
Nuevas Tecnologías Alimentarias	<b>OB</b>	8	2º
<b>TOTAL</b>		<b>8</b>	

<b>MÓDULO 5: PRACTICUM</b>			
<b>MATERIA</b>	<b>TIPO</b>	<b>ECTS</b>	<b>CM</b>
Practicum	<b>OB</b>	9	1º-2º
<b>TOTAL</b>		<b>9</b>	

<b>MÓDULO 6: TRABAJO FIN DE MASTER (TFM)</b>			
<b>MATERIA</b>	<b>TIPO</b>	<b>ECTS</b>	<b>CM</b>
Trabajo Fin de Master	<b>OB</b>	11	2º
<b>TOTAL</b>		<b>11</b>	

OB: carácter obligatorio; CM: cuatrimestre de impartición.