

MASTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA E INGENIERÍA DE ALIMENTOS



<http://www.upv.es/titulaciones/MUCIA/indexc.html>



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



INSTITUTO DE INGENIERÍA DE
ALIMENTOS PARA EL DESARROLLO

MATRICULA

MUCIA

DISEÑO DE PRODUCTOS Y PROCESOS
(8 asignaturas – 20 ECTS)
Matricularse de las 8 asignaturas

OBLIGATORIO

INGENIERÍA DE PROCESOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS
(12 asignaturas – **elegir 8 asignaturas** 20 ECTS)

NO SE PUEDEN MEZCLAR LOS BLOQUES

INVESTIGACIÓN EN LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
(8 asignaturas – 20 ECTS)

PRACTICAS EXTERNAS
(8 ECTS)

Elegir una de las dos

PRACTICAS INVESTIGACION
(8 ECTS)

TFM (12 ECTS)

OBLIGATORIO



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



INSTITUTO DE INGENIERÍA DE
ALIMENTOS PARA EL DESARROLLO

ALUMNOS QUE MATRICULAN DOBLE MASTER MUIA-MUCIA

DISEÑO DE PRODUCTOS Y PROCESOS

Matricularse de las 8 asignaturas

INGENIERÍA DE PROCESOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS

Se reconocen automáticamente

Matricularse de:

- 33233 - Congelación de alimentos. Aspectos fisicoquímicos y tecnológicos
- 33240 - Innovación y diseño de nuevos productos en la elaboración de Cereales y Derivados
- 33239 - Ingeniería del frío: diseño de productos, equipos e instalaciones
- 33234 - Control automático de procesos
- 33246 - Tecnología de los alimentos en polvo
- 33244 - Procesos Biotecnológicos en Tecnología de Alimentos
- 33242 - Nuevas tecnologías en el procesado de alimentos
- 33232 - Avances tecnológicos en procesado de frutas y hortalizas frescas

PRACTICAS EXTERNAS/INVESTIGACION

Matricularse de una de las dos

TFM

Matricular



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



INSTITUTO DE INGENIERÍA DE
ALIMENTOS PARA EL DESARROLLO