

## LISTADO DE LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS

El estudiante deberá:

- Completar un mínimo de **20 créditos** correspondientes a cursos del módulo central.
- Completar un mínimo de **30 créditos** correspondientes a cursos electivos.

### MÓDULO CENTRAL

MATERIA	CRÉDITOS	CÓDIGO	RESPONSABLE
<b>Nutrición Avanzada I (NA I): Bases fisiológicas y bioquímicas de la Nutrición</b>	6	CN1	A. SAADOUN MC. CABRERA
<b>Nutrición avanzada II (NA II): Minerales</b>	4	CN3	A. SAADOUN MC. CABRERA
<b>Comunicación escrita y oral en ciencia</b>	2	CN2	A. SAADOUN
<b>Toxicología nutricional I</b>	3	CN4	M. KOLF-CLAW (U.TOULOUSE)
<b>Toxicología nutricional II</b>	3	CN5	M. KOLF-CLAW
<b>Nutrigenómica</b>	6	CN6	A. MAZUR (INRA)
<b>Biología de hongos contaminantes de alimentos. Micotoxinas</b>	6	P429	L. BETUCCI
<b>Expresión de proteínas recombinantes</b>	6	CN19	M. MARÍN
<b>Desarrollo agrícola sostenible y cambio climático</b>	2	CN9	V. PICASSO
<b>Estadística I (Facultad de Agronomía)</b>	6	P141	MAESTRIA CIENCIAS AGRARIAS
<b>Estadística II (Facultad de Agronomía)</b>	6	CN10	

## MÓDULO ELECTIVO

MATERIA	CRÉDITOS	CÓDIGO	RESPONSABLE
<b>Nutrición aplicada a la producción e industrialización de alimentos.</b>	5	CN16	MC CABRERA
<b>Nutrición Aplicada a la ingeniería de alimentos II</b>	6	CN15	MC CABRERA
<b>Calidad de Alimentos y calidad de productos</b>	6	CN17	-
<b>Compuestos bioactivos</b>	6	CN18	C. MORAND (INRA)
<b>Trazabilidad molecular alimentaria</b>	6	P510	C. MARTÍNEZ
<b>Detección e identificación de especies animales y/o vegetales en alimentos, incluyendo análisis de transgenicidad</b>	6	CN7	C. MARTÍNEZ
<b>Química y Tecnología de Grasas y Aceites</b>	6	CN8	M.A. GROMPONE
<b>Ciencia de la carne: aspectos bioquímicos y nutricionales</b>	6	CN20	A. SAADOUN
<b>Composición y propiedades de la grasa de leche bovina</b>	2	CN21	M.A. GROMPONE
<b>Modificaciones químicas de los aceites en los alimentos</b>	2	CN22	M.A. GROMPONE
<b>Propiedades físicas de las grasas y los aceites y su aplicación a los alimentos que los contienen en alta proporción</b>	4	CN23	M.A. GROMPONE
<b>Oxidación de lípidos</b>	4	CN25	M.A. GROMPONE
<b>Evaluación y tecnología de alimentos para especies productivas II</b>	6	CN26	MC. CABRERA
<b>Nutrición y metabolismo de rumiantes</b>	6	CN27	M. CARRIQUIRY
<b>Nutrición, fisiología digestiva y metabolismo de especies monogástricas</b>	6	CN28	-
<b>Nutrición y metabolismo de peces</b>	6	CN29	M. SALHI M. BESSONART
<b>Ecología del pastoreo</b>	6	CN30	P. SOCA
<b>Bases nutricionales y evolutivas de la preferencia alimentaria en rumiantes</b>	6	CN31	P. SOCA
<b>Teoría del forrajeo óptimo: Bases teóricas y aplicación a la conducta de rumiantes</b>	6	CN32	P. SOCA
<b>Eficiencia de uso de la energía por rumiantes en ecosistemas pastoriles</b>	6	CN33	P. SOCA
<b>Alimentos para rumiantes</b>	4	P454	MJ. MARICHAL
<b>Formulación de raciones</b>	4	CN34	MJ. MARICHAL
<b>Herramientas de biología molecular aplicada</b>	4	CN35	M. CARRIQUIRY