

HORARIO

370-MASTER EN CALIDAD DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS 2016-2017

Las clases se impartirán en el Aula 21 del Edificio de la Yutera
Comienzo de curso: 19 de Septiembre de 2016

Aunque el horario del master es fundamentalmente de tarde, no se descarta que de forma esporádica se realicen actividades en horario de mañana, como visitas a fábricas, conferencias invitadas, prácticas, etc.

1er Cuatrimestre

- Las actividades presenciales se desarrollarán en dos períodos de 8 semanas dentro del cuatrimestre. Asimismo se destinará una semana al final de cada período para la realización de los exámenes de las asignaturas.
- La impartición de la docencia en cada una de las asignaturas se llevará a cabo con una cadencia inicial de 4h/semana, en sesiones de tarde de 16:00 a 20:00 h, teniendo asignada cada una de las asignaturas un día concreto de la misma.
- La docencia de cada asignatura se desarrollará un día concreto de la semana, reservándose los viernes para actividades programadas o extraordinarias.

A/ Período 1: 19 de Septiembre de 2016 hasta 11 de Noviembre de 2016

Asignaturas	Día de la semana
Avances en biotecnología de alimentos Prof. Resp: Dr. Jose Manuel Rodríguez Nogales (rjosem@iaf.uva.es)	Lunes
Métodos avanzados de análisis microbiológicos Prof. Resp: Dra. Josefina Vila (jvila@pat.uva.es)	Martes (20 y 27 de Septiembre, 4 y 11 de Octubre) Jueves (20 y 27 Octubre y 3 y 10 Noviembre)
Técnicas instrumentales de análisis químico de los alimentos Prof.Resp: Dr. Daniel Sancho Rincón (dsancho@iaf.uva.es)	Miércoles
Ingredientes y aditivos alimentarios. Prof. Resp: Dr Pedro Caballero Calvo (pacaball@iaf.uva.es)	Jueves (22 y 29 de Septiembre, 6 y 13 de Octubre) Martes (18 y 25 Octubre y 8 de Noviembre)
CONFERENCIAS Y VISITAS Actividades mixtas o individuales de las asignaturas correspondientes a este período	Viernes

B/ Período 2: 14 de Noviembre de 2016 hasta 18 de Noviembre de 2016: Exámenes de las asignaturas cursadas en el período 1.

C/ Período 3: 21 de Noviembre de 2016 hasta 27 de Enero de 2017

Asignaturas	Día de la semana
Legislación y Marketing Agroalimentario/ Prof. Resp: Dra. Almudena Gómez Ramos (almgomez@iaf.uva.es) Iniciación a la investigación Prof. Resp: Dr. Carlos Blanco Fuentes (cblanco@iaf.uva.es)	Lunes
Técnicas avanzadas de conservación y procesado Prof. Resp: Dr. Carlos Blanco Fuentes (cblanco@iaf.uva)	Martes
Nutrición e innovación de alimentos/ Prof. Resp: Dr. Pedro Caballero Calvo (pacaball@iaf.uva.es) Diseño de experimentos y tratamiento de datos Prof. Resp: Dr. Roberto San Martín Fernández (rsmartin@eio.uva.es)	Miércoles
Propiedades físicas de los alimentos. Análisis sensorial Prof. Resp: Dra. Encarnación Fernández Fernández (effernan@iaf.uva.es)	Jueves
CONFERENCIAS Y VISITAS Actividades mixtas o individuales de las asignaturas correspondientes a este período	Viernes

D/ Período 4: 30 de Enero de 2017 hasta 3 de Febrero de 2017. Exámenes de las asignaturas cursadas en el período 3.

2º Cuatrimestre

- Las actividades presenciales se desarrollarán también en varios períodos: los dos primeros, de 9 semanas en total, durante los que se impartirán las asignaturas optativas del plan de estudios, y un tercero de 7 semanas durante las cuáles el alumno realizará las prácticas en empresa (período mínimo obligatorio) y el Trabajo de Fin de Master. Asimismo se destinará una semana al final del primer período para la realización de los exámenes de las asignaturas optativas.
- La impartición de la docencia en cada una de las asignaturas se llevará a cabo con una cadencia de 4h, 8h o 12h/semana, según el esquema que aparece a continuación.
- La presentación y defensa de los Trabajos de Fin de Master, tendrá lugar al final del período lectivo.
- La segunda convocatoria de exámenes de todas las asignaturas se realizarán en el mes de Julio.

A/ Período 1: 6 de Febrero de 2017 hasta 12 de Marzo de 2017

Materias	Día de la semana
Calidad y seguridad alimentaria Prof. Resp: Dra. Felicidad Ronda Balbás (fronda@iaf.uva.es)	Lunes
Cereales y Derivados Prof. Resp: Dr Manuel Gómez Pallarés (pallares@iaf.uva.es)	Martes y Jueves
Enología Prof. Resp: D. Carlos Martin Lobera (cmartinlobera@iaf.uva.es)	Miércoles y Viernes

B/ Período 2: 13 de Marzo de 2017 hasta 21 de Abril de 2017

Materias	Día de la semana
Calidad y seguridad alimentaria *	Lunes y Jueves
Cereales y Derivados	Martes
Enología	Miércoles

* Para completar la docencia de esta asignatura, se empleará también el viernes en una única semana de las 4 disponibles en este período.

C/ Período 3: 24 de Abril de 2017 hasta 28 de Abril de 2017

Exámenes de las asignaturas del segundo cuatrimestre

D/ Período 4: A partir del 1 de Mayo de 2017

Prácticas en empresa y Trabajo de Fin de Master.

Estas dos actividades se podrían comenzar con anterioridad a esta fecha, y compatibilizarlas con la realización de las asignaturas del segundo cuatrimestre. Eventualmente, las prácticas en empresas se pueden dilatar según la normativa vigente.

E/ Período 5: 19 de Junio de 2017 hasta 30 de Junio de 2017

Segunda convocatória de exámenes.

Cierre de actas en 2ª convocatoria de asignaturas de 1ºy 2º semestre: 3/7/2017

F/ Período 6: Del 5 de Julio al 15 de Julio de 2017 (fechas aproximadas)

Presentación y defensa de Trabajos de Fin de Master (Primera convocatoria)

G/ Período 7: Del 5 de Septiembre al 15 de Septiembre de 2017 (fechas aproximadas)

Presentación y defensa de los Trabajos de Fin de Master (Segunda convocatoria)

Pendiente de aclarar calendario académico oficial en lo que respecta a la segunda convocatoria para el Trabajo Fin de Master.