

## Máster en Desarrollo e Innovación de Alimentos

### Asignaturas de nivelación o Complementos de formación (previas al máster)

Estas asignaturas se impartirán desde principios a finales de septiembre. En función de la formación previa de los estudiantes admitidos se requerirá que cursen las siguientes asignaturas de nivelación:

- Química de los Alimentos (3 créditos),
- Tecnología de los Alimentos (3 créditos),
- Higiene y Seguridad Alimentaria (3 créditos),
- Nutrición y Salud (3 créditos).

La Comisión de Coordinación del Máster será la que determinará las asignaturas de nivelación que debe cursar cada estudiante en función de su formación previa. Las asignaturas de nivelación deberán superarse para poder continuar el máster.

ASIGNATURA	TIPO	SEMESTRE	CRÉDITOS
<b>ASIGNATURAS OBLIGATORIAS COMUNES</b>			
Asignatura 1 - Diseño Experimental	OB	1 (octubre-febrero)	5
Asignatura 2 - Diseño y Formulación de Nuevos Alimentos	OB	1 (octubre-febrero)	5
Asignatura 3 - Componentes Bioactivos. Ingredientes y Alimentos Funcionales	OB	1 (octubre-febrero)	5
Asignatura 4 - Nuevas Tecnologías de Procesado y Conservación de Alimentos.	OB	1 (octubre-febrero)	5
Asignatura 5 - Gestión Económica de la Producción, Estrategias de Marketing y Gestión de Proyectos	OB	1 (octubre-febrero)	5
Asignatura 6 - Información y Documentación. Regulación Legal y Propiedad Intelectual e Industrial	OB	1 (octubre-febrero)	5
<b>ASIGNATURAS OPTATIVAS</b>			
Asignatura 7 - Análisis Sensorial de los Alimentos	OPT	2 (febrero-julio)	2,5
Asignatura 8- Comunicación Interpersonal y Resolución de Conflictos	OPT	2 (febrero-julio)	2,5
Asignatura 9 - Ecoinnovación Alimentaria	OPT	2 (febrero-julio)	2,5
Asignatura 10 - Estrategias de Marketing y de Comunicación en	OPT	2 (febrero-julio)	2,5

el Campo de la Alimentación y la Nutrición			
Asignatura 11 - Fuentes de Información para la Investigación Científica en Tecnología de los Alimentos	OPT	2 (febrero-julio)	2,5
Asignatura 12 - Genómica Nutricional: Nuevas Herramientas en el Desarrollo de Alimentos	OPT	2 (febrero-julio)	2,5
Asignatura 13 - Microorganismos y Seguridad Alimentaria	OPT	2 (febrero-julio)	2,5
Asignatura 14 - Nutrición y Salud: Investigación, Desarrollo e Innovación Aplicada al Cuidado de la Salud	OPT	2 (febrero-julio)	2,5
Asignatura 15 - Prácticas en la Industria	OPT	2 (febrero-julio)	2,5
<b>TRABAJO FINAL DE MÁSTER</b>			
Asignatura 16-Trabajo Final de Máster	TFM	2 (febrer-julio)*	20

OB, obligatoria; OT, optativa; TFM, trabajo final de máster

Todos los alumnos deberán cursar 60 créditos del máster: los 30 créditos obligatorios + como mínimo 10 créditos optativos a elegir + los 20 créditos del trabajo final de máster.

El TFM es único para todos los alumnos y a todos le da acceso al doctorado.

El TFM tiene carácter experimental con contenido aplicado a la investigación y el desarrollo en el ámbito de industria alimentaria y centros de I + D + i. Se ha incorporado horas de prácticas de laboratorio en el Campus de la Alimentación de Torribera, donde los alumnos tienen a disposición: Laboratorio de Cocina, Laboratorio Tecnológico y Laboratorio de Análisis Sensorial.