

Màster en Desenvolupament i Innovació d'Aliments

Assignatures d'anivellament (prèvies al màster)

Aquestes assignatures s'impartiran des de principis a la fi de setembre. En funció de la formació prèvia dels estudiants admesos es requerirà que cursin les següents assignatures d'anivellament:

- Química dels Aliments (3 crèdits),
- Tecnologia dels Aliments (3 crèdits),
- Higiene i Seguretat Alimentària (3 crèdits),
- Nutrició i Salut (3 crèdits).

La Comissió de Coordinació del Màster serà la que determinarà les assignatures d'anivellament que ha de cursar cada estudiant en funció de la seva formació prèvia. Les assignatures d'anivellament hauran de superar-se per poder continuar el màster.

ASSIGNATURA	TIPUS	SEMESTRE	CRÈDITS
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES COMUNS			
Assignatura 1 - Disseny Experimental	OB	1 (octubre-febrer)	5
Assignatura 2- Disseny i Formulació de Nous Aliments	OB	1 (octubre-febrer)	5
Assignatura 3- Components Bioactius. Ingredients i Aliments Funcionals	OB	1 (octubre-febrer)	5
Assignatura 4- Noves Tecnologies de Processament i Conservació d'Aliments	OB	1 (octubre-febrer)	5
Assignatura 5- Gestió Econòmica de la Producció, Estratègies de Màrqueting i Gestió de Projectes	OB	1 (octubre-febrer)	5
Assignatura 6- Informació i Documentació. Regulació Legal i Propietat Intel·lectual i industrial	OB	1 (octubre-febrer)	5
ASSIGNATURES OPTATIVES			
Assignatura 7 - Anàlisi Sensorial dels Aliments	OPT	2 (febrer-juliol)	2,5
Assignatura 8 - Ecoinnovació Alimentària	OPT	2 (febrer-juliol)	2,5
Assignatura 9 - Estratègies de Màrqueting i de Comunicació en el Camp de l'Alimentació i la Nutrició	OPT	2 (febrer-juliol)	2,5
Assignatura 10 - Genòmica Nutricional: Noves Eines en el Desenvolupament d'Aliments	OPT	2 (febrer-juliol)	2,5

Assignatura 11 - Microorganismes i Seguretat Alimentària	OPT	2 (febrer-juliol)	2,5
Assignatura 12 - Nutrició i Salut: Investigació, Desenvolupament i Innovació Aplicada a la Cura de la Salut	OPT	2 (febrer-juliol)	2,5
Assignatura 13 - Pràctiques a la Indústria	OPT	2 (febrer-juliol)	2,5
TREBALL FINAL DE MÀSTER			
Assignatura 14 - Treball Final de Màster	TFM	2 (febrer-juliol)*	20

OB, obligatòria; OPT, optativa; TFM, treball final de màster

Tots els alumnes hauran de cursar 60 crèdits del màster: els 30 crèdits obligatoris + com a mínim 10 crèdits optatius a triar + els 20 crèdits del treball final de màster.

El TFM és únic per a tots els alumnes i a tots els hi dona accés al doctorat.

El TFM té caràcter experimental amb contingut aplicat a la investigació i el desenvolupament en l'àmbit d'indústria alimentària i centres d' I+D+i, s'ha incorporat hores de pràctiques de laboratori en el Campus de l'Alimentació de Torribera, on els alumnes tenen a disposició: Laboratori de Cuina, Laboratori Tecnològic i Laboratori d'Anàlisi Sensorial.