

370-MASTER EN CALIDAD DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS 2026-2027

Inicio de clases: lunes 14 de septiembre

Las clases se impartirán en el aula 21 (edificio aulario)
Excepcionalmente, el lunes 11 de enero de 2027 las clases tendrán lugar en el aula 14

El itinerario investigador se desarrollará en el aula 10.

HORARIOS

Las clases del master se desarrollan preferentemente en horario de tarde. Sin embargo, no se descarta que, de forma esporádica, se realicen actividades en horario de mañana, como visitas a fábricas, conferencias invitadas, recuperación de clases y prácticas de laboratorio, entre otras actividades.

Primer 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, salvo en "Propiedades físicas de los alimentos. Análisis sensorial" y "Avances en Biotecnología de los alimentos", que tendrán una cadencia de 5h/semana y un horario de 15:00 a 20:00 h y 16:00 a 21:00 h, respectivamente.
- La docencia de cada asignatura se desarrollará un día concreto de la semana, reservándose los viernes para actividades programadas, actividades extraordinarias o recuperación de clases.

A/ Período 1: Desde el 14 de septiembre hasta el 6 de noviembre de 2026

Asignaturas	Día de la semana
Avances en biotecnología de alimentos Prof. Resp: Dr. Jose Manuel Rodríguez Nogales (josemanuel.rodriguez@uva.es)	Lunes
Ingredientes y aditivos alimentarios. Prof. Resp: Dr. Pedro Caballero Calvo (pedroantonio.caballero@uva.es)	Martes
Técnicas instrumentales de análisis químico de los alimentos Prof. Resp: Dr. Daniel Sancho Rincón (dsancho@uva.es)	Miércoles
Métodos avanzados de análisis microbiológicos Prof. Resp: Dra. Josefina Vila Crespo (josefinamaria.vila@uva.es)	Jueves
CONFERENCIAS Y VISITAS Actividades mixtas o individuales de las asignaturas correspondientes a este período	Viernes
Exámenes del Período 1: Del 9 al 13 de noviembre de 2026 [Primera convocatoria] Del 7 al 11 de junio de 2027 [Segunda convocatoria]	

B/ Período 2: Desde el 16 de noviembre de 2026 hasta el 22 de enero de 2027

Asignaturas	Día de la semana
Legislación y Marketing Agroalimentario/ Prof. Resp: Dra. Beatriz Urbano López de Meneses (beatriz.urbano@uva.es) Iniciación a la investigación Prof. Resp: Dr. Mario Martínez Martínez (mmartinez@uva.es)	Lunes
Técnicas avanzadas de conservación y procesado Prof. Resp: Dra. Marina Villanueva Barrero (marina.villanueva@uva.es)	Martes
Nutrición e innovación de alimentos/ Prof. Resp: Dr. Pedro Caballero Calvo (pedroantonio.caballero@uva.es) Diseño de experimentos y tratamiento de datos Prof. Resp: Dr. Valentín Pando Fernández (vpando@uva.es)	Miércoles

Propiedades físicas de los alimentos. Análisis sensorial Prof. Resp: Dra. Encarnación Fernández Fernández (encarnacion.fernandez@uva.es)	Jueves
CONFERENCIAS Y VISITAS Actividades mixtas o individuales de las asignaturas correspondientes a este período	Viernes
Exámenes del Período 2: Del 25 al 28 de enero de 2027 [Primera convocatoria] Del 7 al 11 de junio de 2027 [Segunda convocatoria]	

Segundo cuatrimestre.

- Las actividades presenciales se desarrollarán también en varios períodos: dos períodos iniciales, de 9 semanas en total, durante el que se impartirán las asignaturas optativas del plan de estudios, y un tercer período, de 7 semanas durante el cual el alumno realizará las prácticas en empresa (en el itinerario profesionalizante) y el Trabajo de Fin de Master (en ambos itinerarios). 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 u 8h/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 realizará en el mes de junio

C/ Período 3: Desde el 1 de febrero hasta el 5 de marzo de 2027

Materias	Día de la semana
Calidad y seguridad alimentaria (51352 /51353) Prof. Resp: Manuel Fernández Calderón (manuel.fernandez.calderon@uva.es)	Lunes
Cereales y Derivados (51348 /51349) Prof. Resp: Dr. Mario Martínez Martínez (mmartinez@uva.es)	Martes y Jueves
Enología (51350 / 51351) Prof. Resp: Dra. Marina Villanueva Barrero (marina.villanueva@uva.es)	Miércoles y Viernes

D/ Período 4: Desde el 8 de marzo hasta el 16 de abril de 2027

Materias	Día de la semana
Calidad y seguridad alimentaria (51352 /51353) Prof. Resp: Manuel Fernández Calderón (manuel.fernandez.calderon@uva.es)	Lunes y Jueves
Cereales y Derivados (51348 /51349) Prof. Resp: Dr. Pedro Caballero Calvo (pedroantonio.caballero@uva.es)	Martes
Enología (51350 / 51351) Prof. Resp: Dra. Marina Villanueva Barrero (marina.villanueva@uva.es)	Miércoles
CONFERENCIAS Y VISITAS Actividades mixtas o individuales de las asignaturas correspondientes a este período	Viernes
Exámenes de Períodos 3 y 4: Del 19 al 22 de abril de 2027 [Primera convocatoria] Del 7 al 11 de junio de 2027 [Segunda convocatoria]	

D/ Período 5: Desde el 26 de abril de 2027

En este período se realizarán las Prácticas en Empresa y el Trabajo de Fin de Master.

Estas dos actividades podrán comenzar con anterioridad a esta fecha, debiendo ser compatibilizadas, en ese caso, con las asignaturas del segundo cuatrimestre. Eventualmente, las prácticas en empresas se pueden dilatar hasta el final del curso académico según la normativa vigente.

La Presentación y defensa de Trabajos de Fin de Master se podrá realizar en dos convocatorias:

- Primera convocatoria: del 5 al 16 de julio de 2027 [fechas aproximadas]
- Segunda convocatoria: del 6 al 17 de septiembre de 2027 [fechas aproximadas]