

MASTER EN NUTRICIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
PROGRAMACIÓN MÁSTER EN SITUACIÓN DE SEMIPRESENCIALIDAD
CURSO 2020-21

Hay que tener en cuenta que nuestro máster tiene una oferta de asignaturas con elevado contenido práctico, además de considerar las asignaturas Prácticas externas/investigación y TFM y por tanto es importante que en la medida de lo posible el alumnado reciba de forma presencial la parte práctica.

Ante las diferentes características de cada asignatura (mayor o menor contenido de prácticas), la programación del máster sería mantener el mismo calendario que se oferta para la opción de presencialidad (se adjunta a continuación) pero establecer ciertos matices. En principio, según las recomendaciones desde rectorado, se establecerían las condiciones de docencia semipresencial durante el primer cuatrimestre y por tanto afectaría a las asignaturas impartidas hasta enero, aunque se podría hacer extensible a lo largo de todo el curso.

-La parte del contenido de **teoría** de cada asignatura se impartiría online o bien dependiendo de las características de la asignatura, reservar una/varias tardes para la teoría e impartirla de forma presencial (Aula Lasaoa asignada presenta aforo adecuado para mantener distancia de seguridad).

-La parte del contenido de **prácticas** se impartiría de forma presencial. Como la oferta de nuestro máster es de 26 plazas, se harían dos grupos (A y B) y se distribuirían en dos turnos para cada tarde. De esta forma se reduce el número de alumnos por sesión en laboratorios y se aseguraría la presencialidad de la parte práctica de cada asignatura.

Se pueden plantear dos opciones en función de las características de cada asignatura (a elegir según criterio del coordinador de asignatura):

OPCIÓN 1

Se dividiría la tarde/sesión en dos franjas horarias y se alternarían los grupos A y B para iniciar cada tarde si se ve conveniente (ver tabla ejemplo).

Tabla opción 1

HORARIO	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
16-18	A	B	A	B	A
18-20	B	A	B	A	B

OPCIÓN 2

Se dividiría la tarde en dos franjas horarias para impartir dos sesiones diferentes y se alternarían las sesiones manteniendo el mismo grupo cada tarde (ver tabla ejemplo).

Tabla opción 2

HORARIO	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
---------	-------	--------	-----------	--------	---------

16-18	A	B	A	B	A
18-20	A	B	A	B	B

En ambas opciones (1 y 2), se asume que durante las franjas horarias en las que el alumno no está cursando la asignatura de forma presencial, seguirá la asignatura de forma online.

-Realización de exámenes

La realización de exámenes se haría de forma presencial. Se mantiene el mismo calendario que se propone para la opción de presencialidad. Se ha revisado el aforo del aula Lasosa y se ha previsto que con el número máximo de alumnos admitidos en el máster, se podría mantener la distancia de seguridad recomendada por los organismos pertinentes (36 alumnos con distancia de 1,5 m). De esa forma se pueden realizar los exámenes de la asignaturas correspondientes, que en nuestro caso, están planteados al término de cada asignatura, en primera convocatoria.

CALENDARIO PRESENCIAL CURSO 2020-21

MÓDULOS	Orden de impartición / ASIGNATURAS	TIPO	CUATRI MESTRE	PROFESORES DEPARTAMENTO	PROFESORES EXTERNOS	CLASES 2020/2021 (16-20h)	EXÁMENES
I Gestión de Calidad en la Industria Alimentaria 6 ECTS	1/ Gestión de calidad en la industria alimentaria. 3 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	Ana Vera Manzanares Fulgencio Marín Iniesta (coordinador)	Diego Conesa Zamora Dorotea López Molina	1-8 Octubre	9-10-2020 7-5-2021 11-6-2021
	10/ Estructura y organización de la empresa alimentaria. 3 ECTS	Optativo/ Obligatorio	1 ^o C		Rocio Rodríguez Nieves Gil Corbalán (coordinadora)	18-22 Enero	25-1-2021 28-5-2021 25-6-2021
II Investigación en Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria 6 ECTS	6/ Diseño de experimentos. 3 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	Gaspar Ros Berruezo Sancho Bañón Arias (coordinador)	Francisco Rincón León M. José Jordán Bueso	24-30 Noviembre	2-12-2020 11-5-2021 15-6-2021
	7/ Fuentes de información y elaboración de trabajos científicos. 3 ECTS	Optativo/ Obligatorio	1 ^{er} C	Rocío Gil Muñoz Sancho Bañón Arias Francisco Javier García Alonso María Jesús Periago Castón (coordinadora)		3-4 Diciembre 9-11 Diciembre	14-12-2020 18-5-2021 22-6-2021
III Técnicas Avanzadas de Análisis de Alimentos 6 ECTS	3/ Técnicas avanzadas de análisis de alimentos. 6 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	José M ^a Ros García Encarna Gómez Plaza María Jesús Periago Castón M ^a Dolores Garrido Fernández Rubén López Nicolás (coordinador)		21-23 Octubre 26-30 Octubre 2-3 Noviembre	5-11-2020 13-5-2021 17-6-2021

IV Actualización en Seguridad Alimentaria 9 ECTS	2/ Evaluación de riesgos en la industria alimentaria. 3 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	Ana Vera Mazanares Macarena Egea Marina Santaella Pascual (coordinadora)	Miguel Motas Guzmán	13-16 Octubre 19 Octubre	20-10-2020 21-5-2021 18-6-2021
	15/ Microbiología predictiva. 3 ECTS	Optativo	2 ^o C	M ^a Carmen Frontela Saseta M ^a Carmen Martínez Graciá (coordinadora)	Fernando Pérez Rodríguez Antonio Valero	23-26 Febrero 1 Marzo	2-3-2020 27-5-2021 2-7-2021
	13/ Aplicación de compuestos antimicrobianos y antioxidantes en la elaboración de alimentos. 3 ECTS	Optativo	2 ^o C	Antonia M ^a Jiménez Monreal Ana Belén Bautista Amaury Taboada Rodríguez Magdalena Martínez Tomé (coordinadora)		15-19 Febrero	22-2-2020 25-5-2021 29-6-2021
V Actualización en Tecnología de los Alimentos 12 ECTS	4/ Diseño y fabricación de nuevos productos. 3 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	M ^a Belén Linares Padierna M ^a Dolores Garrido Fernández (coordinadora)		6 Noviembre 9-12 Noviembre	13-11-2020 14-5-2021 21-6-2021
	9/ Equipos y tecnologías alimentarias. 3 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	Daniel Álvarez Álvarez M ^a Belén López Morales Ana Belén Bautista Ortín (coordinadora)		15-18 Diciembre 21 Diciembre	23-12-2020 20-5-2021 24-6-2021
	11/ Nuevas tecnologías de envasado de alimentos. 3 ECTS	Optativo	2 ^o C	Fulgencio Marín Iniesta José M ^a Ros García (coordinador)		11-12 Marzo 15-17 Marzo	18-3-2021 17-5-2021 1-7-2021
	14/ Tecnologías emergentes. 3 ECTS	Optativo	2 ^o C	Amaury Taboada Rodríguez Fulgencio Marín Iniesta (coordinador)		26-28 Enero 1-2 Febrero	3-2-2021 10-5-2021 30-6-2021

VI Actualización en Nutrición y Salud 12 ECTS	8/ Avances en alimentación, nutrición y salud. 3 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	Magdalena Martínez Tomé M ^a Antonia Murcia Tomás (coordinadora)	Paula Isabel Nieto Díez	7-8 Enero 11-13 Enero	15-1-2021 24-5-2021 14-6-2021
	5/ Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. 3 ECTS	Obligatorio	1 ^{er} C	Rocío González Barrio María Jesús Periago Castón Francisco Javier García Alonso (coordinador)	Inmaculada Navarro González	16-20 Noviembre	23-11-2020 12-5-2021 16-6-2021
	12/ Biodisponibilidad de nutrientes. 3 ECTS	Optativo	2 ^o C	M ^a Carmen Martínez Graciá M ^a Carmen Frontela Sasetá (coordinadora)	Lorena Fernández Palacios	4-5 Febrero 8-10 Febrero	12-2-2021 19-5-2021 23-6-2021
	16/ Bioestadística y epidemiología en salud. 3 ECTS	Optativo	2 ^o C	Antonia M ^a Jiménez Monreal (coordinadora)		3-5 Marzo 8-9 Marzo	10-3-2021 31-5-2021 28-6-2021
VII Prácticum 6 ECTS	Prácticas externas/ Prácticas de investigación 6 ECTS	Obligatorio	2 ^o C	Antonia M ^a Jiménez Monreal (coordinadora)		Abril/Mayo	17/18-6-2021
VIII Trabajo Fin de Máster 12 ECTS	Trabajo Fin de Máster 12 ECTS	Obligatorio	2 ^o C	Antonia M ^a Jiménez Monreal (coordinadora)			25-1-2021 15/16-7-2021 16/17-9-2021