

CÓDIGO	ASIGNATURA	EVALUACIÓN			RECUPERACIÓN		
		Día	Hora	Aula	Día	Hora	Aula
33221	Análisis y simulación de procesos	11/01/2021	9:00		08/02/2021	9:00	
33222	Bases fisicoquímicas para el diseño de alimentos coloidales: emulsiones, espumas y geles	13/01/2021	9:00		09/02/2021	9:00	
33223	Ecodiseño de productos agroalimentarios	15/01/2021	9:00		10/02/2021	9:00	
33224	Estrategias de innovación tecnológica en el procesado de alimentos	18/01/2021	9:00		11/02/2021	9:00	
33225	Evaluación sensorial para el diseño de alimentos	20/01/2021	9:00		12/02/2021	9:00	
33226	Interacciones entre ingredientes e implicaciones en la bioaccesibilidad y biodisponibilidad de nutrientes				21/01/2021	9:00	
33227	La ingeniería de procesos alimentarios en el desarrollo de alimentos funcionales	25/01/2021	9:00		08/02/2021	12:00	
33228	Técnicas avanzadas de análisis fisicoquímicos y microbiológicos de alimentos	27/01/2021	9:00		09/02/2021	12:00	
33229	Aplicación de enzimas en la industria alimentaria	12/01/2021	9:00		10/02/2021	12:00	
33241	Innovación y diseño de nuevos productos en la elaboración de Zumos y Conservas Vegetales	14/01/2021	9:00		11/02/2021	12:00	
33233	Congelación de alimentos. Aspectos fisicoquímicos y tecnológicos	19/01/2021	9:00		12/02/2021	12:00	
33239	Ingeniería del frío: diseño de productos, equipos e instalaciones	26/01/2021	9:00		08/02/2021	16:00	
33243	Nuevos desarrollos en envases y tecnologías de envasado	20/01/2021	17:00		11/02/2021	17:00	
33253	Investigación, desarrollo e innovación en la industria alimentaria	14/01/2021	9:00		10/02/2021	12:00	
33257	Técnicas cromatográficas aplicadas a la investigación en tecnología de alimentos	19/01/2021	9:00		11/02/2021	12:00	
33259	Técnicas instrumentales avanzadas para la caracterización de propiedades ópticas y mecánicas de alimentos.	26/01/2021	9:00		12/02/2021	12:00	