MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA E INGENIERÍA DE ALIMENTOS - CURSO 2020/2021 - PRIMER CUATRIMESTRE

LUNES

- 33224 - Estrategias de innovación tecnológica en el procesado de alimentos. **(TA+PA) GA4+GAS** (28/09, 05/10, 15/10, 19/10, 02/11, 09/11, 16/11, 30/11)
- 33222 - Bases FQ (...) y geles. **(PL) GA4+GAS** (07/12)
- 33222 - Bases FQ (...) y geles. **(TA) GA4+GAS** (28/09, 05/10, 15/10, 19/10, 02/11, 09/11, 16/11, 30/11)
- 33226 - Interacciones entre ingredientes (...). **(TA) GA4+GAS** (28/09, 05/10, 15/10, 19/10, 02/11)
- 33239 - Ingeniería del frío (...). **(TA+PA) GA4** (19/10, 2/11, 09/11)
- 33253 - Modelización de procesos agroalimentarios **(TA+TS+PI) GA4** (19/10)

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS

MARTES

- 33221 - Análisis y simulación de procesos **(TA+PA+PI) GAS + GA4** (13/10, 20/10, 03/11, 10/11)
- 33228 - Técn. avanz. de análisis FQ y microbiológicos de alimentos. **(TA+PI) GA4+GAS** (17/11, 01/12)
- 33228 - Técn. avanz. de análisis FQ y microbiológicos de alimentos **(TA+PI) GA4+GAS** (29/9)
- 33224 - Estrategias de innovación tecnológica en el procesado de alimentos. **(TA+PA) GA4+GAS** (06/10)
- 33223 - Ecodiseño de productos agroalimentarios. **(PI) GA4+GAS** (01/12)
- 33226 - Interacciones entre ingredientes (...). **(PI) GA4** (06/10, 20/10, 3/11)
- 33226 - Interacciones entre ingredientes (...). **(PL) GA4** (13/10)
- 33227 - La ingeniería de (...) alimentos funcionales. **(TA+TS+PI) GA4+GAS** (29/09)
- 33227 - La ingeniería de (...) alimentos funcionales. **(PL) GA4+GAS** (10/11, 17/11)
- 33226 - Interacciones entre ingredientes (...). **(PL) GAS** (13/10)
- 33223 - Ecodiseño de productos agroalimentarios. **(TA+PA+TS) GA4+GAS** (29/09, 6/10, 20/10)
- 33233 - Congelación de alimentos (...). **(TA+PI) GA4** (29/09, 06/10, 20/10, 3/11, 10/11, 17/11, 01/12)
- 33233 - Congelación de alimentos (...). **(TA+PI) GA4** (13/10)
- 33259 - Técnicas instr (...) ópticas y mecánicas **(TA+PI)** (06/10)

ASIGNATURAS OPTATIVAS **INGENIERIA DE PROCESOS Y PRODUCTOS**

ASIGNATURAS OPTATIVAS **INVESTIGACION TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

MIÉRCOLES

- 33226 - Interacciones entre ingredientes (...). **(TA) GA4+GAS** (30/09, 07/10, 14/10, 21/10)
- 33223 - Ecodiseño de productos agroalimentarios **(TA+PA+TS) GA4+GAS** (04/11, 11/11, 18/11, 02/12, 09/12)
- 33227 - La ingeniería de (...) alimentos funcionales. **(TA+TS+PI) GA4+GAS** (14/10)
- 33221 - Análisis y simulación de procesos. **(TA+PA+PI) GA4+GAS** (30/09, 21/10, 04/11, 11/11, 18/11, 02/12, 09/12)
- 33221 - Análisis y simulación de procesos. **(TA+PA+PI) GA4+GAS** (07/10)
- 33227 - La ingeniería de (...) alimentos funcionales. **(TA+TS+PI) GA4+GAS** (30/09, 07/10, 14/10, 21/10, 04/11, 11/11, 18/11, 02/12, 09/12)
- 33251 - Investigación, desarrollo e innovación (...). **(TA+PI) GA4** (30/09, 07/10, 14/10, 21/10, 04/11, 11/11, 18/11, 02/12, 09/12)
- 33229 - Aplicación de enzimas (...). **(TA+PL) GA4** (30/09, 07/10, 14/10, 21/10,04/11, 11/11, 18/11)
- 33239 - Ingeniería del frío (...). **(TA+PA) GA4** (02/12, 09/12)
- 33243 - Nuevos desarrollos en envases y tecnologías de envasado **(TA+TS) GA4** (30/09, 7/10, 14/10, 21/10, 04/11, 11/11, 18/11, 02/12, 09/12)

JUEVES

- 33228 - Técn. avanz. de análisis FQ y microbiológicos de alimentos **(TA+PI+PL) GA4+GAS** (01/10, 08/10, 22/10, 05/11, 12/11, 19/11, 3/12, 10/12)
- 33225 - Evaluación sensorial para el diseño de alimentos. **(TA+TS) GA4+GAS** (01/10, 08/10, 22/10, 12/11)
- 33223 - Ecodiseño de productos agroalimentarios. **(TA+PA+TS) GA4+GAS** (19/11)
- 33226 - Interacciones entre ingredientes (...). **(PI) GAS** (5/11)
- 33225 - Evaluación sensorial para el diseño de alimentos **(PL) GA4** (3/12)
- 33225 - Evaluación sensorial para el diseño de alimentos **(PL) GA4** (05/11, 10/12)
- 33225 - Evaluación sensorial para el diseño de alimentos. **(TA+TS) GA4+GAS** (19/11)
- 33225 - Evaluación sensorial para el diseño de alimentos **(PL) GAS** (3/12)

CONFERENCIAS

SEMINARIOS

- 33241 Innovación y diseño de nuevos productos en la elaboración de Zumos y Conservas Vegetales **(TA+PA) GA4** (01/10)
- 33253 - Modelización de procesos agroalimentarios **(TA+TS+PI) GA4** (01/10)
- 33226 - Interacciones entre ingredientes (...). **(PI) GAS** (08/10, 22/10)
- 33225 - Evaluación sensorial para el diseño de alimentos **(PL) GA4** (19/11)
- 33225 - Evaluación sensorial para el diseño de alimentos. **(PL) GAS** (05/11, 10/12)
- 33225 - Evaluación sensorial para el diseño de alimentos **(PL) GAS** (19/11)

VIERNES

- 33257 - Técnicas cromatográficas (...). **(TA+PA+TS) GA4** (02/10, 16/10, 23/10, 06/11, 13/11, 20/11)
- 33239 - Ingeniería del frío (...). **(TA+PA) GA4** (02/10, 23/10, 06/11, 13/11, 20/11, 04/12, 11/12)
- 33253 - Modelización de procesos agroalimentarios **(TA+TS+PI) GA4** (02/10, 23/10, 06/11, 13/11, 20/11, 4/12, 11/12)
- 33241 Innovación y diseño de nuevos productos en la elaboración de Zumos y Conservas Vegetales **(TA+PA) GA4** (02/10, 16/10, 23/10, 06/11, 13/11, 20/11, 04/12, 11/12)
- 33259 - Técnicas instr (...) ópticas y mecánicas **(TA+PI)** (02/10, 23/10, 06/11, 13/11, 20/11, 11/12)
- 33257 - Técnicas cromatográficas (...). **(PL) GA4** (23/10, 06/11)

TA: teoría de aula

TS: teoría seminario

PA: practicas aula

PI: practicas informaticas

PL: practicas laboratorio