

## CURSO 2013-2014

### CURSO 1º

<b>SEMESTRE 1</b>			
Asignatura	Profesor	Fecha	Hora
ASPECTOS TEÓRICOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	Ángel Carbonell Barrachina	24 Enero	10:00 a 13:00
CONTAMINACIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS	Francisco Burló Carbonell	24 Enero	16:00 a 19:00
TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	Raúl Moral Herrero Aurelia Pérez Espinosa M <sup>a</sup> Dolores Pérez Murcia	31 Enero	10:00 a 13:00
TÉCNICAS CROMATOGRÁFICAS EN EL ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	Daniel Valero Garrido	31 Enero	16:00 a 19:00
INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. FUENTES DE FINANCIACIÓN DE I+D+I	Cristina García Viguera Daniel Valero Garrido	1 Febrero	10:00 a 13:00
RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS Y DOCUMENTACIÓN EN LA INVESTIGACIÓN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.	María Serrano Mula	1 Febrero	10:00 a 13:00
SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	M <sup>a</sup> José Frutos Fernández	8 Febrero	16:00 a 19:00
TÉCNICAS INSTRUMENTALES PARA EL ANÁLISIS FISCOQUÍMICO DE ALIMENTOS	Juana Fernández López	8 Febrero	10:00 a 13:00

## CURSO 2013-2014

### CURSO 2º

<b>SEMESTRE 1</b>			
Asignatura	Profesor	Fecha	Hora
FACTORES PRE-COSECHA QUE AFECTAN A LA CALIDAD POST-COSECHA	María Serrano Mula	24 Enero	10:00 a 13:00
ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO PRODUCTOS LÁCTEOS	Esther Sendra Nadal	24 Enero	10:00 a 13:00
TECNOLOGÍAS POST-RECOLECCIÓN Y SU RELACIÓN CON LA CALIDAD	Daniel Valero Garrido	31 Enero	10:00 a 13:00
ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO PRODUCTOS CÁRNICOS	Estrella Sayas Barberá	31 Enero	10:00 a 13:00
TECNOLOGÍA DEL FRÍO EN LA CONSERVACIÓN PRODUCTOS VEGETALES	Salvador Castillo García	1 Febrero	10:00 a 13:00
ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO PRODUCTOS DE LA PESCA	José Ángel Pérez Álvarez	1 Febrero	10:00 a 13:00
NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LAS INDUSTRIAS ORIGEN ANIMAL	José Ángel Pérez Álvarez	8 Febrero	10:00 a 13:00