

CURSO 2013-2014

CURSO 1º

SEMESTRE 2			
Asignatura	Profesor	Fecha	Hora
ATMÓSFERAS MODIFICADAS Y ENVASADO ACTIVO EN POSTCOSECHA	Domingo Martínez-Romero	9 Junio	10:00 a 13:00
MEJORA GENÉTICA EN LA CALIDAD DE CARNE	Mª José Argente Carrascosa	9 Junio	10:00 a 13:00
DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y ANÁLISIS DE DATOS	Mª José Argente Carrascosa Juan Aparicio Baeza	9 Junio	16:00 a 19:00
ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS VEGETALES Y LA CATA DEL VINO	Ángel Carbonell Barrachina Francisco Martínez Sánchez	13 Junio	10:00 a 13:00
VALORIZACIÓN DE CO-PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	José Ángel Pérez Álvarez	13 Junio	10:00 a 13:00
FISIOLOGÍA DE LA MADURACIÓN Y SENESCENCIA	María Serrano Mula	17 Junio	10:00 a 13:00
VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	Juana Fernández López	17 Junio	10:00 a 13:00
TÉCNICAS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS	Esther Sendra Nadal	17 Junio	16:00 a 19:00
REPRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL	Mª Luz García Pardo	20 Junio	10:00 a 13:00
VALORIZACIÓN DE CO-PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	José Ángel Pérez Álvarez Concepción Paredes Gil	20 Junio	10:00 a 13:00
PROPIEDADES FUNCIONALES DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Fabián Gullén Arco	24 Junio	10:00 a 13:00
SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PRODUCCIÓN ANIMAL	Gema Romero Moraleda	24 Junio	10:00 a 13:00
ALTERACIONES Y PÉRDIDAS DE CALIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN POSTCOSECHA	Pedro J. Zapata Coll	24 Junio	16:00 a 19:00
ORDEÑO MECÁNICO Y CALIDAD DE LA LECHE	José Ramón Díaz Sánchez	24 Junio	16:00 a 19:00
TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Estrella Sayas Barberá	27 Junio	10:00 a 13:00
ANÁLISIS SENSORIAL EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Ángel Carbonell Barrachina	27 Junio	10:00 a 13:00
ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN FRESCO DE PRODUCTOS VEGETALES CORTADOS	Tere Pretel Pretel	27 Junio	16:00 a 19:00