

CURSO 2013-2014 EXÁMENES SEPTIEMBRE
ASIGNATURAS PRIMER CURSO: SEMESTRES 1 Y 2

Asignatura	Profesor	Fecha	Hora
ASPECTOS TEÓRICOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	Ángel Carbonell Barrachina	1 Septiembre	09:30 a 11:30
ATMÓSFERAS MODIFICADAS Y ENVASADO ACTIVO EN POSTCOSECHA	Domingo Martínez-Romero	1 Septiembre	12:00 a 14:00
MEJORA GENÉTICA EN LA CALIDAD DE CARNE	M ^a José Argente Carrascosa	1 Septiembre	12:00 a 14:00
ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN PRODUCTOS VEGETALES CORTADOS	Tere Pretel Pretel	1 Septiembre	16:30 a 18:30
REPRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL	M ^a Luz García Pardo	1 Septiembre	16:30 a 18:30
DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y ANÁLISIS DE DATOS	M ^a José Argente, Juan Aparicio	3 Septiembre	09:30 a 11:30
ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS VEGETALES Y LA CATA DEL VINO	Ángel Carbonell Barrachina Francisco Martínez Sánchez	3 Septiembre	12:00 a 14:00
VALORIZACIÓN DE CO-PRODUCTOS INDUSTRIAS ORIGEN ANIMAL	José Ángel Pérez Álvarez	3 Septiembre	12:00 a 14:00
FISIOLOGÍA DE LA MADURACIÓN Y SENESCENCIA	María Serrano Mula	3 Septiembre	16:30 a 18:30
VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	Juana Fernández López	3 Septiembre	16:30 a 18:30
TÉCNICAS CROMATOGRÁFICAS EN EL ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	Daniel Valero Garrido	5 Septiembre	09:30 a 11:30
VALORIZACIÓN DE CO-PRODUCTOS INDUSTRIAS DE ORIGEN VEGETAL	José Ángel Pérez Álvarez Concepción Paredes Gil	5 Septiembre	12:00 a 14:00
TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA PRODUCTOS ORIGEN ANIMAL	Estrella Sayas Barberá	5 Septiembre	12:00 a 14:00
PROPIEDADES FUNCIONALES DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Fabián Gullén Arco	5 Septiembre	16:30 a 18:30
ANÁLISIS SENSORIAL EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Ángel Carbonell Barrachina	5 Septiembre	16:30 a 18:30
CONTAMINACIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS	Francisco Burló Carbonell	8 Septiembre	09:30 a 11:30
ORDEÑO MECÁNICO Y CALIDAD DE LA LECHE	José Ramón Díaz Sánchez	8 Septiembre	12:00 a 14:00
ALTERACIONES Y PÉRDIDAS DE CALIDAD DE FRUTAS EN POSTCOSECHA	Pedro J. Zapata Coll	8 Septiembre	12:00 a 14:00
TÉCNICAS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS	Esther Sendra Nadal	8 Septiembre	16:30 a 18:30
RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS Y DOCUMENTACIÓN EN LA INVESTIGACIÓN	María Serrano Mula	10 Septiembre	09:30 a 11:30
TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	Raúl Moral, Aurelia Pérez M ^a Dolores Pérez Murcia	10 Septiembre	12:00 a 14:30
SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA	M ^a José Frutos Fernández	10 Septiembre	16:30 a 18:30
TÉCNICAS INSTRUMENTALES PARA EL ANÁLISIS FISCOQUÍMICO	Juana Fernández López	12 Septiembre	09:30 a 11:30
SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PRODUCCIÓN ANIMAL	Gema Romero Moraleda	12 Septiembre	12:00 a 14:30
INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.	Cristina García Viguera	12 Septiembre	16:30 a 18:30



Máster de Investigación en
Ciencia, Tecnología y Control de los Alimentos



CURSO 2013-2014 EXÁMENES SEPTIEMBRE

ASIGNATURAS SEGUNDO CURSO: SEMESTRE 3

Asignatura	Profesor	Fecha	Hora
FACTORES PRE-COSECHA QUE AFECTAN A LA CALIDAD POST-COSECHA	María Serrano Mula	2 Septiembre	09:30 a 11:30
ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO PRODUCTOS LÁCTEOS	Esther Sendra Nadal	2 Septiembre	09:30 a 11:30
TECNOLOGÍAS POST-RECOLECCIÓN Y SU RELACIÓN CON LA CALIDAD	Daniel Valero Garrido	4 Septiembre	09:30 a 11:30
ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO PRODUCTOS CÁRNICOS	Estrella Sayas Barberá	4 Septiembre	09:30 a 11:30
TECNOLOGÍA DEL FRÍO EN LA CONSERVACIÓN PRODUCTOS VEGETALES	Salvador Castillo García	9 Septiembre	09:30 a 11:30
ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO PRODUCTOS DE LA PESCA	José Ángel Pérez Álvarez	9 Septiembre	09:30 a 11:30
NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LAS INDUSTRIAS ORIGEN ANIMAL	José Ángel Pérez Álvarez	11 Septiembre	16:30 a 18:30