

**CURSO 2014-2015 EXÁMENES DICIEMBRE**

**ASIGNATURAS PRIMER CURSO: SEMESTRES 1 Y 2**

Asignatura	Profesor	Fecha	Hora
ASPECTOS TEÓRICOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	Ángel Carbonell Barrachina	21 Noviembre	09:30 a 11:30
ATMÓSFERAS MODIFICADAS Y ENVASADO ACTIVO EN POSTCOSECHA	Domingo Martínez-Romero	21 Noviembre	12:00 a 14:00
MEJORA GENÉTICA EN LA CALIDAD DE CARNE	M <sup>a</sup> José Argente Carrascosa	21 Noviembre	12:00 a 14:00
DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y ANÁLISIS DE DATOS	M <sup>a</sup> José Argente, Juan Aparicio	21 Noviembre	16:00 a 18:00
ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN PRODUCTOS VEGETALES CORTADOS	Tere Pretel Pretel	21 Noviembre	18:30 a 20:30
REPRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL	M <sup>a</sup> Luz García Pardo	21 Noviembre	18:30 a 20:30
TÉCNICAS CROMATOGRÁFICAS EN EL ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	Daniel Valero Garrido	25 Noviembre	09:30 a 11:30
ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS VEGETALES Y LA CATA DEL VINO	Ángel Carbonell Barrachina Francisco Martínez Sánchez	25 Noviembre	12:00 a 14:00
VALORIZACIÓN DE CO-PRODUCTOS INDUSTRIAS ORIGEN ANIMAL	José Ángel Pérez Álvarez	25 Noviembre	12:00 a 14:00
CONTAMINACIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS	Francisco Burló Carbonell	25 Noviembre	16:00 a 18:00
VALORIZACIÓN DE CO-PRODUCTOS INDUSTRIAS DE ORIGEN VEGETAL	José Ángel Pérez Álvarez Concepción Paredes Gil	25 Noviembre	18:30 a 20:30
VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	Juana Fernández López	25 Noviembre	18:30 a 20:30
SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA	M <sup>a</sup> José Frutos Fernández	28 Noviembre	09:30 a 11:30
FISIOLOGÍA DE LA MADURACIÓN Y SENESCENCIA	María Serrano Mula	28 Noviembre	12:00 a 14:00
ORDEÑO MECÁNICO Y CALIDAD DE LA LECHE	José Ramón Díaz Sánchez	28 Noviembre	12:00 a 14:00
TÉCNICAS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS	Esther Sendra Nadal	28 Noviembre	16:00 a 18:00
TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA PRODUCTOS ORIGEN ANIMAL	Estrella Sayas Barberá	28 Noviembre	18:30 a 20:30
PROPIEDADES FUNCIONALES DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Fabián Gullén Arco	28 Noviembre	18:30 a 20:30
RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS Y DOCUMENTACIÓN EN LA INVESTIGACIÓN	María Serrano Mula	2 Diciembre	09:30 a 11:30
ANÁLISIS SENSORIAL EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Ángel Carbonell Barrachina	2 Diciembre	12:00 a 14:00
ALTERACIONES Y PÉRDIDAS DE CALIDAD DE FRUTAS EN POSTCOSECHA	Pedro J. Zapata Coll	2 Diciembre	12:00 a 14:00
TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	Raúl Moral, Aurelia Pérez M <sup>a</sup> Dolores Pérez Murcia	2 Diciembre	16:00 a 18:00
INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.	Cristina García Viguera	2 Diciembre	18:30 a 20:30
TÉCNICAS INSTRUMENTALES PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO	Juana Fernández López	3 Diciembre	09:30 a 11:30
SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PRODUCCIÓN ANIMAL	Gema Romero Moraleda	3 Diciembre	12:00 a 14:00



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



**CURSO 2013-2014 EXÁMENES DICIEMBRE**

**ASIGNATURAS SEGUNDO CURSO: SEMESTRES 1**

Asignatura	Profesor	Fecha	Hora
FACTORES PRE-COSECHA QUE AFECTAN A LA CALIDAD POST-COSECHA	María Serrano Mula	21 Noviembre	10:00 a 13:00
ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO PRODUCTOS LÁCTEOS	Esther Sendra Nadal	21 Noviembre	10:00 a 13:00
TECNOLOGÍAS POST-RECOLECCIÓN Y SU RELACIÓN CON LA CALIDAD	Daniel Valero Garrido	26 Noviembre	10:00 a 13:00
ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO PRODUCTOS CÁRNICOS	Estrella Sayas Barberá	26 Noviembre	10:00 a 13:00
TECNOLOGÍA DEL FRÍO EN LA CONSERVACIÓN PRODUCTOS VEGETALES	Salvador Castillo García	28 Noviembre	10:00 a 13:00
ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO PRODUCTOS DE LA PESCA	José Ángel Pérez Álvarez	28 Noviembre	10:00 a 13:00
NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LAS INDUSTRIAS ORIGEN ANIMAL	José Ángel Pérez Álvarez	3 Diciembre	10:00 a 13:00