



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



CURSO 2014-2015

CURSO 1º

SEMESTRE 2			
Asignatura	Profesor	Fecha	Hora
ATMÓSFERAS MODIFICADAS Y ENVASADO ACTIVO EN POSTCOSECHA	Domingo Martínez-Romero	11 Junio	10:00 a 13:00
MEJORA GENÉTICA EN LA CALIDAD DE CARNE	M ^a José Argente Carrascosa	11 Junio	10:00 a 13:00
DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y ANÁLISIS DE DATOS	M ^a José Argente Carrascosa Juan Aparicio Baeza	11 Junio	16:00 a 19:00
ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS VEGETALES Y LA CATA DEL VINO	Ángel Carbonell Barrachina Francisco Martínez Sánchez	12 Junio	10:00 a 13:00
VALORIZACIÓN DE CO-PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	José Ángel Pérez Álvarez	12 Junio	10:00 a 13:00
FISIOLOGÍA DE LA MADURACIÓN Y SENESCENCIA	María Serrano Mula	18 Junio	10:00 a 13:00
VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	Juana Fernández López	18 Junio	10:00 a 13:00
TÉCNICAS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS	Esther Sendra Nadal	18 Junio	16:00 a 19:00
REPRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL	M ^a Luz García Pardo	19 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	19 Junio	10:00 a 13:00
PROPIEDADES FUNCIONALES DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Fabián Gullén Arco	25 Junio	10:00 a 13:00
SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PRODUCCIÓN ANIMAL	Gema Romero Moraleda	25 Junio	10:00 a 13:00
ALTERACIONES Y PÉRDIDAS DE CALIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN POSTCOSECHA	Pedro J. Zapata Coll	25 Junio	16:00 a 19:00
ORDEÑO MECÁNICO Y CALIDAD DE LA LECHE	José Ramón Díaz Sánchez	25 Junio	16:00 a 19:00
TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Estrella Sayas Barberá	26 Junio	10:00 a 13:00
ANÁLISIS SENSORIAL EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Ángel Carbonell Barrachina	26 Junio	10:00 a 13:00
ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN FRESCO DE PRODUCTOS VEGETALES CORTADOS	Tere Pretel Pretel	26 Junio	16:00 a 19:00