

CURSO 2014-2015 EXÁMENES SEPTIEMBRE

ASIGNATURAS PRIMER CURSO: SEMESTRES 1 Y 2

Asignatura	Profesor	Fecha	Hora
ASPECTOS TEÓRICOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	Ángel Carbonell Barrachina	2 Septiembre	09:30 a 11:30
ATMÓSFERAS MODIFICADAS Y ENVASADO ACTIVO EN POSTCOSECHA	Domingo Martínez-Romero	2 Septiembre	12:00 a 14:00
MEJORA GENÉTICA EN LA CALIDAD DE CARNE	M ^a José Argente Carrascosa	2 Septiembre	12:00 a 14:00
DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y ANÁLISIS DE DATOS	M ^a José Argente, Juan Aparicio	3 Septiembre	09:30 a 11:30
ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN PRODUCTOS VEGETALES CORTADOS	Tere Pretel Pretel	3 Septiembre	12:00 a 14:00
REPRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL	M ^a Luz García Pardo	3 Septiembre	12:00 a 14:00
TÉCNICAS CROMATOGRÁFICAS EN EL ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	Daniel Valero Garrido	3 Septiembre	16:30 a 18:30
CONTAMINACIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS	Francisco Burló Carbonell	4 Septiembre	09:30 a 11:30
ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS VEGETALES Y LA CATA DEL VINO	Ángel Carbonell Barrachina Francisco Martínez Sánchez	4 Septiembre	12:00 a 14:00
VALORIZACIÓN DE CO-PRODUCTOS INDUSTRIAS ORIGEN ANIMAL	José Ángel Pérez Álvarez	4 Septiembre	12:00 a 14:00
FISIOLOGÍA DE LA MADURACIÓN Y SENESCENCIA	María Serrano Mula	4 Septiembre	16:30 a 18:30
VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	Juana Fernández López	4 Septiembre	16:30 a 18:00
TÉCNICAS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS	Esther Sendra Nadal	7 Septiembre	09:30 a 11:30
VALORIZACIÓN DE CO-PRODUCTOS INDUSTRIAS DE ORIGEN VEGETAL	José Ángel Pérez Álvarez Concepción Paredes Gil	7 Septiembre	12:00 a 14:00
TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA PRODUCTOS ORIGEN ANIMAL	Estrella Sayas Barberá	7 Septiembre	12:00 a 14:00
RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS Y DOCUMENTACIÓN EN LA INVESTIGACIÓN	María Serrano Mula	8 Septiembre	09:30 a 11:30
SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA	M ^a José Frutos Fernández	8 Septiembre	12:00 a 14:00
ANÁLISIS SENSORIAL EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Ángel Carbonell Barrachina	8 Septiembre	16:30 a 18:30
TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	Raúl Moral, Aurelia Pérez M ^a Dolores Pérez Murcia	9 Septiembre	09:30 a 11:30
PROPIEDADES FUNCIONALES DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Fabián Gullén Arco	9 Septiembre	12:00 a 14:00
ORDEÑO MECÁNICO Y CALIDAD DE LA LECHE	José Ramón Díaz Sánchez	9 Septiembre	12:00 a 14:00
ALTERACIONES Y PÉRDIDAS DE CALIDAD DE FRUTAS EN POSTCOSECHA	Pedro J. Zapata Coll	9 Septiembre	16:30 a 18:30
SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PRODUCCIÓN ANIMAL	Gema Romero Moraleda	9 Septiembre	16:30 a 18:30
INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.	Cristina García Viguera	10 Septiembre	09:30 a 11:30
TÉCNICAS INSTRUMENTALES PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO	Juana Fernández López	10 Septiembre	12:00 a 14:00



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



CURSO 2012-2013 EXÁMENES SEPTIEMBRE

ASIGNATURAS SEGUNDO CURSO: SEMESTRE 3

Asignatura	Profesor	Fecha	Hora
FACTORES PRE-COSECHA QUE AFECTAN A LA CALIDAD POST-COSECHA	María Serrano Mula	4 Septiembre	09:30 a 11:30
ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO PRODUCTOS LÁCTEOS	Esther Sendra Nadal	4 Septiembre	09:30 a 11:30
TECNOLOGÍAS POST-RECOLECCIÓN Y SU RELACIÓN CON LA CALIDAD	Daniel Valero Garrido	7 Septiembre	09:30 a 11:30
ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO PRODUCTOS CÁRNICOS	Estrella Sayas Barberá	7 Septiembre	09:30 a 11:30
TECNOLOGÍA DEL FRÍO EN LA CONSERVACIÓN PRODUCTOS VEGETALES	Salvador Castillo García	10 Septiembre	09:30 a 11:30
ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO PRODUCTOS DE LA PESCA	José Ángel Pérez Álvarez	10 Septiembre	09:30 a 11:30
NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LAS INDUSTRIAS ORIGEN ANIMAL	José Ángel Pérez Álvarez	10 Septiembre	16:30 a 18:30