



## MASTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA E INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS

### ÚLTIMOS ACTOS DE EVALUACIÓN - PRIMER CUATRIMESTRE (A) CURSO 2015-2016

			Evaluación	Hora	Aula	Ultima evaluación	Hora	Aula
A	33221	Análisis y simulación de procesos	15/01/2016	9:00	<b>3H 0.14</b>	20/01/2016	9:00	<b>3H 0.14</b>
A	33222	Bases fisicoquímicas para el diseño de alimentos coloidales: emulsiones, espumas y geles	13/01/2016	9:00	<b>3H 0.14</b>	21/01/2016	9:00	<b>3H 0.14</b>
A	33223	Ecodiseño de productos agroalimentarios	11/01/2016	9:00	<b>3C N.6</b>	25/01/2016	9:00	<b>3B N.1</b>
A	33224	Estrategias de innovación tecnológica en el procesado de alimentos	15/01/2016	16:00	<b>3H 0.8</b>	20/01/2016	16:00	<b>3H 0.8</b>
A	33225	Evaluación sensorial para el diseño de alimentos	14/01/2016	9:00	<b>3G 1.5</b>	21/01/2016	16:00	<b>3H 0.8</b>
A	33226	Interacciones entre ingredientes e implicaciones en la bioaccesibilidad y biodisponibilidad de nutrientes	13/01/2016	16:00	<b>3H 2.1</b>	25/01/2016	16:00	<b>3H 2.1</b>
A	33227	La ingeniería de procesos alimentarios en el desarrollo de alimentos funcionales	12/01/2016	9:00	<b>3H 0.8</b>	20/01/2016	12:00	<b>3H 0.8</b>
A	33228	Técnicas avanzadas de análisis fisicoquímicos y microbiológicos de alimentos	11/01/2016	16:00	<b>3H 2.1</b>	25/01/2016	12:00	<b>3H 2.1</b>
A	33257	Técnicas cromatográficas aplicadas a la investigación en tecnología de alimentos	11/01/2016	12:00	<b>3G 1.1</b>	20/01/2016	18:00	<b>3G 1.1</b>
B	33238	Ingeniería de los procesos de deshidratación y rehidratación de alimentos	12/01/2016	12:00	<b>3G 1.1</b>	21/01/2016	18:00	<b>3G 1.1</b>
A	33233	Congelación de alimentos. Aspectos fisicoquímicos y tecnológicos	14/01/2016	12:00	<b>3G 1.1</b>	26/01/2016	9:00	<b>3G 1.2</b>



A	33239	Ingeniería del frío: diseño de productos, equipos e instalaciones	15/01/2016	12:00	3H 2.1	21/01/2016	12:00	3H 2.1
A	33243	Nuevos desarrollos en envases y tecnologías de envasado	12/01/2016	12:00	3G 1.5	26/01/2016	12:00	3G 1.2
A	33249	Análisis micro y nanoestructural mediante técnicas espectrométricas para el diseño de alimentos y procesos	11/01/2016	12:00	3H 0.13	20/01/2016	18:00	3H 0.13
A	33253	Modelización de procesos agroalimentarios	12/01/2016	12:00	3G 1.3	21/01/2016	18:00	3G 1.3
A	33255	Técnicas avanzadas en el estudio de alimentos coloidales. Dispersiones, geles, emulsiones y espumas	13/01/2016	12:00	3G 1.2	25/01/2016	18:00	3H 0.13
A	33259	Técnicas instrumentales avanzadas para la caracterización de propiedades ópticas y mecánicas de alimentos	14/01/2016	12:00	3G 1.2	26/01/2016	12:00	3H 0.13
A	33251	Investigación, desarrollo e innovación en la industria alimentaria	15/01/2016	12:00	3G 1.3	26/01/2016	16:00	3H 0.13



MASTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA E INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS

ÚLTIMOS ACTOS DE EVALUACIÓN - SEGUNDO CUATRIMESTRE (B)

CURSO 2015-2016

			Evaluación	Hora	Aula	Recuperación	Hora	Aula
B	33230	Aplicación de métodos sistemáticos de análisis termodinámico y cinético para el diseño de productos	12/04/2016	9:00	3G 1.3	27/04/2016	9:00	3G 1.7
B	33232	Avances tecnológicos en procesado de frutas y hortalizas frescas	11/04/2016	9:00	3G 1.1	28/04/2016	9:00	3H 0.15
B	33234	Control automático de procesos	8/04/2016	9:00	3H 0.6	27/04/2016	12:00	3H 0.12
B	33242	Nuevas tecnologías en el procesado de alimentos	6/04/2016	9:00	3G 1.5	26/04/2016	9:00	3G 1.5
B	33248	Valorización de subproductos de la industria alimentaria	5/04/2016	9:00	3G 1.1	25/04/2016	9:00	3G 1.1
B	33252	Microestructura de alimentos	6/04/2016	9:00	3H 0.6	26/04/2016	9:00	3H 0.6
B	33256	Técnicas avanzadas para el análisis de las transiciones de fase en alimentos	11/04/2016	9:00	3G 1.3	28/04/2016	9:00	3H 0.12