

HORARIOS  
MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA E INGENIERÍA DE ALIMENTOS

CURSO 2015/2016  
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS PARA EL DESARROLLO

**INSTITUTO UNIVERSITARIO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS PARA EL DESARROLLO**

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA E INGENIERÍA DE ALIMENTOS - CURSO 2015/2016 - PRIMER CUATRIMESTRE**

Horario	MARTES			MIÉRCOLES					JUEVES		VIERNES			
	33224 - Estrategias de innovación tecnológica en el procesado de alimentos. (TA+PA) 10 sesiones (21/09, 28/09, 5/10, 19/10, 26/10, 2/11, 9/11, 16/11, 23/11, 21/12) AULA 3P.2.12	33224 - Estrategias de innovación tecnológica en el procesado de alimentos. (PI) 2 sesiones (30/11, 14/12) 3H.1.10	33253 - Modelización de procesos agroalimentarios (PI) (5 sesiones) (10/11, 17/11, 24/11, 1/12, 15/12) AULA 3H.1.10	33253 - Modelización de procesos agroalimentarios (PL 1 sesión) (03/11)	33221 - Análisis y simulación de procesos (PI) (5 sesiones) (29/9, 6/10, 13/10, 20/10) AULA 3H.1.1.0 27/10 AULA 3H.1.9)	33222 - Bases FQ (...) y geles. (PL Grupo A) (4 sesiones) (30/09, 14/10, 25/11, 16/12)	33222 - Bases FQ (...) y geles. (PL Grupo B) (4 sesiones) (30/09, 14/10, 25/11, 16/12)	33227 - La ingeniería de (...) alimentos funcionales. (PL Grupo B) 3 sesiones (7/10, 2/12, 9/12)	33227 - La ingeniería de (...) alimentos funcionales. (PL Grupo A) 3 sesiones (7/10, 2/12, 9/12)	33223 - Ecodiseño de productos agroalimentarios. (PI) 3 sesiones (21/10, 28/10) AULA 3P.1.09, 4/11 AULA 3H.1.10	33228 - Ingeniería de los procesos de deshidratación (...) (PI) (2 sesiones) (11/11, 18/11)			33257 - Técnicas cromatográficas (...). (TA+PA+TS) (8 sesiones) (del 23/10 al 11/12) AULA 3C-N6
8:00 - 8:30														
8:30 - 9:00														
9:00 - 9:30														
9:30 - 10:00														
10:00 - 10:30														
10:30 - 11:00														
11:00 - 11:30														
11:30 - 12:00	33222 - Bases FQ (...) y geles (TA) (10 sesiones) (del 21/09 al 30/11) AULA 3P.2.12		33251 - Investigación, desarrollo e innovación (...). (TA) (7 sesiones) (22/09, 29/09, 6/10, 27/10, 3/11, 24/11, 22/12) AULA 3P.2.12	33251 - Investigación, desarrollo e innovación (...). (PI) (6 sesiones) (13/10, 20/10, 10/11) AULA 3P.1.12 17/11 AULA 3P.1.09, 1/12, 15/12 AULA 3H.1.9)	33239 - Ingeniería del frío (...). (TA+PA) (10 sesiones) (del 23/09 al 25/11) AULA 3H.1.8 excepto 17/11 AULA 3H 0.12 (PI) (3 sesiones) (1/12, 8/12 AULA 3H.1.9, 15/12 AULA 3P.1.15)	33227 - La ingeniería de (...) alimentos funcionales. (PI) 2 sesiones (28/10, 9/12) 3H.1.9		33227 - La ingeniería de (...) alimentos funcionales. (TA+TS) 10 sesiones (23/09, 30/09, 7/10, 14/10, 21/10, 4/11, 11/11, 18/11, 25/11, 2/12) AULA 3P.2.12						
12:00 - 12:30														
12:30 - 13:00														
13:00 - 13:30	33223 - Ecodiseño de productos agroalimentarios. (TA+PA+TS) 12 sesiones (del 21/09 al 21/12) AULA 3P.2.12		33255 - Técnicas avanzadas (...) y espumas. (TA) AULA 3P.2.12 (8 sesiones) (29/09, 6/10, 13/10, 20/10, 27/10, 3/11, 10/11, 17/11)	33255 - Técnicas avanzadas (...) y espumas. (PI) (2 sesiones) (24/11, 15/12) AULA 3P.1.12	33238 - Ingeniería de los procesos de deshidratación (...) (TA) (13 sesiones) (del 22/09 al 22/12) AULA 3H.1.8 excepto 17/11 AULA 3H0.12	33221 - Análisis y simulación de procesos. (TA+PA) 10 sesiones (del 23/09 al 25/11) AULA 3P.2.12				CONFERENCIAS SEMINARIOS				
13:30 - 14:00														
14:00 - 14:30														
14:30 - 15:00														
15:00 - 15:30														
15:30 - 16:00	33255 - Técnicas avanzadas (...) y espumas. (PI) 3 sesiones (19/10, 9/11, 23/11)	33259 - Técnicas instrumentales (...) ópticas y mecánicas (...). (PI) (4 sesiones) (26/10, 2/11, 16/11, 30/11)	33243 - Nuevos desarrollos en envases y tecnologías de envasado. (TA+TS) (12 sesiones) (del 21/09 al 21/12) AULA 3P.2.12	33226 - Interacciones entre ingredientes (...). (TA) AULA 3P.2.12 6 sesiones (22/09, 29/09, 6/10, 13/10, 20/10, 27/10)	33226 - Interacciones entre ingredientes (...). (PI) 3 sesiones (20/10 AULA 3H.1.09, 17/11 AULA 3H.1.10, 15/12 AULA 3P.1.12)	33226 - Interacciones entre ingredientes (...). (PI) GRUPO B 2 sesiones (10/11, 1/12)	33226 - Interacciones entre ingredientes (...). (PI) GRUPO A 2 sesiones (3/11, 24/11)	33225 - Evaluación sensorial para el diseño de alimentos. (PI) GRUPO B 4 sesiones (7/10, 21/10, 4/11, 18/11)		33225 - Evaluación sensorial para el diseño de alimentos. (TA+TS) 6 sesiones (24/09, 1/10, 15/10, 22/10, 29/10, 26/11) AULA 3P.2.12	33225 - Evaluación sensorial para el diseño de alimentos. (PI) GRUPO A 2 sesiones (4/11, 19/11)			
16:00 - 16:30														
16:30 - 17:00														
17:00 - 17:30														
17:30 - 18:00														
18:00 - 18:30														
18:30 - 19:00														
19:00 - 19:30														
19:30 - 20:00														
20:00 - 20:30														
20:30 - 21:00														

ASIGNATURAS OPTATIVAS INGENIERIA DE PROCESOS Y PRODUCTOS

ASIGNATURAS OPTATIVAS INVESTIGACION TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS

**INSTITUTO UNIVERSITARIO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS PARA EL DESARROLLO**  
**MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA E INGENIERÍA DE ALIMENTOS - CURSO 2015/2016 - SEGUNDO CUATRIMESTRE**

	LUNES	MARTES	MÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
8:00 - 8:30						8:00 - 8:30
8:30 - 9:00	33234- Control automatico de procesos (TA+TS) (6 sesiones) (PI) (1 sesion) (29/02) AULA 3H.1.10		33242- Nuevas tecnologías procesado (TA+TS+PA) (4 sesiones) (2/02, 9/02, 16/02, 23/02) AULA 3G.1.7		33248- valorizacion subproductos (TA+TS) (4 sesiones) (4/02, 11/02, 18/02, 25/02) AULA 3P.2.12	8:30 - 9:00
9:00 - 9:30		33256-Técnicas avanzadas (-) transiciones de fase (-) TA (6 sesiones) (2/02, 9/02, 16/02, 23/02, 30/02, 8/03, 15/03) AULA 3P.2.12	33256 - Técnicas avanzadas (-) transiciones de fase (-) (PI) (4 sesiones) (3/02, 24/02, 9/03, 16/03)			9:00 - 9:30
9:30 - 10:00				33232- Avances (-) frutas y hortalizas (PI) (2 sesiones) (9/03, 16/03) AULA 3H.1.9	33232- Avances (-) frutas y hortalizas (TA) (4 sesiones) (3/02, 10/02, 17/02, 24/02) AULA 3P.2.12	9:30 - 10:00
10:00 - 10:30				33234- Control automatico de procesos (PI) (2 sesiones) (17/02, 9/03) AULA 3H.1.9	33234- Control automatico de procesos (PI) (4 sesiones) (18/02, 25/02, 1/03, 3/03)	10:00 - 10:30
10:30 - 11:00						10:30 - 11:00
11:00 - 11:30						11:00 - 11:30
11:30 - 12:00						11:30 - 12:00
12:00 - 12:30	33232- Avances (-) frutas y hortalizas (TA) (6 sesiones) (1/02, 8/02, 15/02, 22/02, 29/02, 7/03) AULA 3P.2.12	33252 - Microestructura de alimentos. (TA) (4 sesiones) (2/02, 9/02, 16/02, 22/03) AULA 3P.2.12	33252 - Microestructura de alimentos. (PI) (1 sesion) (15/03) AULA 3H.1.9			12:00 - 12:30
12:30 - 13:00			33248- valorizacion subproductos (PI) (2 sesiones) (9/02, 16/02) AULA 3G.1.6	33252 - Microestructura de alimentos. (PI) (3 sesiones) (24/02, 9/03, 16/03)		12:30 - 13:00
13:00 - 13:30	33248- Valorizacion subproductos (TA+TS) (8 sesiones) (1/02, 8/02, 15/02, 22/02, 29/02, 7/03) AULA 3P.2.12			33252 - Microestructura de alimentos. (TA) (3 sesiones) (3/02, 10/02, 17/02) AULA 3G.1.8		13:00 - 13:30
13:30 - 14:00				33230- Aplicación de metodos sistematicos .... (PI) (5 sesiones) (17/02, 24/02, 9/03, 16/3, 23/3) AULA 3H.1.9	33232- Avances (-) frutas y hortalizas (PI) (3 sesiones) (11/02, 1/03, 3/03)	13:30 - 14:00
14:00 - 14:30					33242- Nuevas tecnologías procesado (PI) (1 sesion) (18/02)	14:00 - 14:30
14:30 - 15:00					33242- Nuevas tecnologías procesado (PI) (2 sesiones) (25/02, 1/03) AULA 3G.1.6, 10/03 AULA 3H.1.9	14:30 - 15:00
15:00 - 15:30						15:00 - 15:30
15:30 - 16:00						15:30 - 16:00
16:00 - 16:30						16:00 - 16:30
16:30 - 17:00						16:30 - 17:00
17:00 - 17:30						17:00 - 17:30
17:30 - 18:00						17:30 - 18:00
18:00 - 18:30						18:00 - 18:30
18:30 - 19:00						18:30 - 19:00
19:00 - 19:30						19:00 - 19:30
19:30 - 20:00						19:30 - 20:00
20:00 - 20:30						20:00 - 20:30
20:30 - 21:00						20:30 - 21:00
LAS CLASES DEL CUATRIMESTRE B SON DEL 1 DE FEBRERO AL 21 DE MARZO DE 2015 (8 SEMANAS)						
	ASIGNATURAS OPTATIVAS INVESTIGACION TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	ASIGNATURAS OPTATIVAS INGENIERIA DE PROCESOS Y PRODUCTOS			