




Tabla2. Organigrama para el Curso 2012-13

	OCTUBRE			NOVIEMBRE				DIC		ENERO		FEBRERO					MARZO		
Desde	1	15	22	5	12	19	26	10	17	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18
Hasta	12	19	26	9	16	23	30	14	21	18	25	1Feb	8	15	22	1Ma	8	15	22
1.- Tecnología del DNA recombinante y			I											M					
2.- Ingeniería del Producto			N			/													
3.-Tecnología enzimática. Hidrólisis..			A			/													
4.- Modelización y simulación....			U										M	M					
5.-Tecnología de membranas.			G							M	M								
6.-Tecnología y .. de vegetales...			U													T			
7.-Tecnología del envasado....			R														T		
8.-Valorización de subproductos			A				T	T											
9.-Procesos enzimáticos...			C								M		M						
10.-Ingeniería del secado			I	M	M														
11.- .Alimentos Fermentados			O												M/T				
12 -Tecnologías emergentes...			N							T									
13.- Avances legislativos aplicados.....								M											
14.-Fitosani en los alimentos																			T
15.-Diseño y regímenes especiales													T						
16.-Metales tóxicos en los alimentos														M/T					

	OCTUBRE			NOVIEMBRE				DIC		ENERO		FEBRERO					MARZO		
	1	15	22	5	12	19	26	10	17	14	21	28En	4	11	18	25	4	11	18
	12	19	26	9	16	23	30	14	21	18	25	1Feb	8	15	22	1Ma	8	15	22
17.-Actualización en...laboratorios...			I																
18.-Parámetros de calidad organoléptica...			N																M/T
19.-Aspectos de las bebidas alcohólicas....			A													M/T	M/T		
20.-Control de calidad y diseño...			U						T	T									
21.-Diseño higiénico y formulación detergentes.			G								M		M						
22.-Métodos de capacidad antioxidante			U											M/T					
23.-Aceites vegetales comestibles			R																M/T
24.-Sistemas de seguridad.....			A																
25.-Innovación en el uso compuestos bioactivos			C						T										

	CURSOS OBLIGATORIOS			
M	Mañana			
T	Tarde			

HORARIOS CURSOS MASTER 2012-2013

CURSO	FECHA	HORARIO	PROFESORES
TECNOLOGÍA DEL DNA RECOMBINANTE Y APLICACIONES EN ALIMENTACIÓN	11-15 Febrero	M	Gil Hernández Angel Salto Padial Rafael
INGENIERÍA DEL PRODUCTO (OBLIGATORIO)	19-30 Noviembre	M	Bailón Moreno Rafael Vicaria Rivilla Jose María
TECNOLOGÍA ENZIMÁTICA. HIDRÓLISIS DE BIOPOLÍMEROS (OBLIGATORIO)	26 Noviembre-14 Diciembre	M	González Tello Pedro Guadix Escobar María Emilia
MODELIZACIÓN Y SIMULACIÓN DE PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4-15 Febrero	M	Guadix Escobar María Emilia Guadix Escobar Antonio M ^a
TECNOLOGÍA DE MEMBRANAS. APLICACIÓN A LA CONCENTRACIÓN Y SEPARACIÓN DE LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS	14-25 Enero	M	Camacho Rubio Fernando Guadix Escobar María Emilia
TECNOLOGÍA Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS VEGETALES	4-8 Marzo	T	Ortega Bernaldo de Quirós Eduardo
TECNOLOGÍA DEL ENVASADO ALIMENTARIO	25 Febrero-1Marzo	M/T	López G ^a de la Serrana Herminia Villalón Mir Marina
VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	26 Noviembre-14 Diciembre	T	Almécija Rodríguez M ^a del Carmen Pérez Gálvez Raúl
PROCESOS ENZIMÁTICOS EN MEDIOS NO ACUOSOS. APLICACIÓN A LA PRODUCCIÓN DE LÍPIDOS ESTRUCTURADOS	21-25 Enero, 4-8 Febrero	M	Camacho Rubio Fernando
INGENIERIA DEL SECADO DE ALIMENTOS EN SECADEROS DE ATOMIZACIÓN	5-16 Noviembre	M	González Tello Pedro Reyes Requena Antonia

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS FERMENTADOS	18-22 Febrero	M/T	Giménez Martínez Rafael Guerra Hernández Eduardo Olalla Herrera Manuel
TECNOLOGÍAS EMERGENTES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	14-18 Enero	T	Gil Hernández Ángel
AVANCES LEGISLATIVOS APLICADOS A LA INNOVACIÓN Y LA TECNOLOGÍA ALIMENTARIA	10-14 Diciembre	M	Blanca Herrera Rosa M ^a
FITOSANITARIOS EN LOS ALIMENTOS	18-22 Marzo	T	Olea Serrano Fátima Rivas Velasco Ana M ^a
DISEÑO Y FORMULACIÓN DE ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES	4-8 Febrero	T	García Estepa Rosa García-Villanova Ruiz Belén Guerra Hernández Eduardo
METALES TÓXICOS EN LOS ALIMENTOS	11-15 Febrero	M/T	Cabrera Vique Carmen Navarro Alarcón Miguel
ACTUALIZACIÓN EN LOS PROGRAMAS DE CALIDAD EN LOS LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (OBLIGATORIO)	5-9 Noviembre	T	López G ^a de la Serrana Herminia Lorenzo Tovar M ^a Luisa Rivas Velasco Ana M ^a
PARÁMETROS DE CALIDAD ORGANOLÉPTICA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	18-22 Marzo	M/T	López G ^a de la Serrana Herminia Quesada Granados José Javier Samaniego Sánchez Cristina
ASPECTOS TECNOLÓGICOS DE CALIDAD Y SEGURIDAD DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	25 Febrero-8 Marzo	M/T	Giménez Martínez Rafael Quesada Granados José Javier Rufián Henares José Ángel Villalón Mir Marina

CONTROL DE CALIDAD Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	17-21 Diciembre, 14-18 Enero	T	Bravo Rodríguez Vicente García López Ana Isabel Luzón González Germán
DISEÑO HIGIÉNICO Y FORMULACIÓN DE DETERGENTES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	21-25 Enero, 4-8 Febrero	M	Bailón Moreno Rafael Jurado Alameda Encarnación Vicaría Rivilla José María
MÉTODOS DE DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE	11-15 Febrero	M/T	López Velez M ^a del Señor Martínez Martínez Fernando Samaniego Sánchez Cristina
ACEITES VEGETALES COMESTIBLES: ASPECTOS TECNOLÓGICOS DE CALIDAD Y NUTRICIONALES	11-15 Marzo	M/T	Cabrera Vique Carmen Lorenzo Tovar M ^a Luisa Ruiz López M ^a Dolores
SISTEMAS DE SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. NUEVAS PERSPECTIVAS (OBLIGATORIO)	28 Enero-1 Febrero	T	García-Villanova Belén Guerra Hernández Eduardo Villalón Mir Marina
INNOVACIÓN EN EL USO DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN LOS ALIMENTOS	17-21 Diciembre	T	Olalla Herrera Manuel Rivas Velasco Ana María Rufián Henares José Ángel

M:Mañana, T: Tarde