

Curso: 2017/2018

Cód. Plan: 370

Título: MÁSTER EN CALIDAD, DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS

Centro: E.T.S. INGENIERIAS AGRARIAS

Campus: PALENCIA

Curso	Tipo *	Periodo	ECTS	Código	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Horario	Guía
1	OB	1ºC	4.0	51340	INGREDIENTES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS. FUNCIONALIDAD TECNOLÓGICA	17-18	17-18
1	OB	1ºC	4.0	51341	TECNICAS AVANZADAS DE CONSERVACION Y PROCESADO	17-18	17-18
1	OB	1ºC	4.0	51342	AVANCES EN BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS	17-18	17-18
1	OB	1ºC	4.0	51343	METODOS AVANZADOS DE ANALISIS MICROBIOLOGICO	17-18	17-18
1	OB	1ºC	4.0	51344	TECNICAS INSTRUMENTALES DE ANALISIS QUIMICO DE ALIMENTOS	17-18	17-18
1	OB	1ºC	4.0	51345	PROPIEDADES FISICAS DE LOS ALIMENTOS. ANALISIS SENSORIAL	17-18	17-18
1	OB	1ºC	4.0	51346	LEGISLACION Y MARKETING AGROALIMENTARIO	17-18	17-18
1	OB	1ºC	4.0	51347	NUTRICION E INNOVACION DE LOS ALIMENTOS	17-18	17-18
1	OB	1ºC	4.0	51354	INICIACION A LA INVESTIGACION	17-18	17-18
1	OB	1ºC	4.0	51355	DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y TRATAMIENTOS DE DATOS	17-18	17-18
1	OB	2ºC	7.0	51356	PRACTICAS TUTELADAS EN EMPRESA	NO TIENE	17-18
1	OB	2ºC	7.0	51357	TRABAJO FIN DE MASTER	NO TIENE	17-18
1	OP	2ºC	4.0	51348	NUEVAS TENDENCIAS EN INDUSTRIALIZACION DE CEREALES I	17-18	17-18
1	OP	2ºC	3.0	51349	NUEVAS TENDENCIAS EN INDUSTRIALIZACION DE CEREALES II	17-18	17-18
1	OP	2ºC	4.0	51350	NUEVAS TENDENCIAS EN ENOLOGIA	17-18	17-18
1	OP	2ºC	3.0	51351	PRACTICAS DE ELABORACION DE VINOS. APLICACION DE LAS ULTIMAS TENDENCIAS	17-18	17-18
1	OP	2ºC	3.0	51352	PRINCIPIOS DE GESTION DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	17-18	17-18
1	OP	2ºC	4.0	51353	NORMAS TECNICAS DE CERTIFICACION Y ACREDITACION	17-18	17-18
1	OP	2ºC	7.0	54213	COMPLEMENTO AL TRABAJO FIN DE MÁSTER	NO TIENE	17-18

Tipo* (B - Básica, OB - Obligatoria, OP - Optativa)

Nota: Esta información se extrae automáticamente de la aplicación de gestión del Plan de Organización Docente (POD) de la Universidad de Valladolid. La información de horarios debe haber sido introducida en la aplicación por el Centro responsable. Las guías docentes de las asignaturas deben prepararlas los profesores responsables. Las guías detalladas de grupo se pueden consultar en la intranet, accediendo con las credenciales de alumno de la UVa.