

Universidad de Valladolid

Curso: **2019/2020**

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 | Proyecto | Adenda |
|-------|--------|---------|------|--------|---|--------------|--------------|--------------|
| 1 | OB | 1ºC | 4.0 | 51340 | INGREDIENTES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS. FUNCIONALIDAD TECNOLÓGICA | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> | |
| 1 | OB | 1ºC | 4.0 | 51341 | TECNICAS AVANZADAS DE CONSERVACION Y PROCESADO | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> | |
| 1 | OB | 1ºC | 4.0 | 51342 | AVANCES EN BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> | |
| 1 | OB | 1ºC | 4.0 | 51343 | METODOS AVANZADOS DE ANALISIS MICROBIOLOGICO | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> | |
| 1 | OB | 1ºC | 4.0 | 51344 | TECNICAS INSTRUMENTALES DE ANALISIS QUIMICO DE ALIMENTOS | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> | |
| 1 | OB | 1ºC | 4.0 | 51345 | PROPIEDADES FISICAS DE LOS ALIMENTOS. ANALISIS SENSORIAL | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> | |
| 1 | OB | 1ºC | 4.0 | 51346 | LEGISLACION Y MARKETING AGROALIMENTARIO | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> | |
| 1 | OB | 1ºC | 4.0 | 51347 | NUTRICION E INNOVACION DE LOS ALIMENTOS | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> | |
| 1 | OB | 1ºC | 4.0 | 51354 | INICIACION A LA INVESTIGACION | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> | |
| 1 | OB | 1ºC | 4.0 | 51355 | DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y TRATAMIENTOS DE DATOS | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> | |
| 1 | OB | 2ºC | 7.0 | 51356 | PRACTICAS TUTELADAS EN EMPRESA | <u>NO</u> | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> |
| 1 | OB | 2ºC | 7.0 | 51357 | TRABAJO FIN DE MASTER | <u>NO</u> | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> |
| 1 | OP | 2ºC | 4.0 | 51348 | NUEVAS TENDENCIAS EN INDUSTRIALIZACION DE CEREALES I | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> |
| 1 | OP | 2ºC | 3.0 | 51349 | NUEVAS TENDENCIAS EN INDUSTRIALIZACION DE CEREALES II | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> |
| 1 | OP | 2ºC | 4.0 | 51350 | NUEVAS TENDENCIAS EN ENOLOGIA | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> |
| 1 | OP | 2ºC | 3.0 | 51351 | PRACTICAS DE ELABORACION DE VINOS. APLICACION DE LAS ULTIMAS TENDENCIAS | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> |

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

| Curso | Tipo * | Periodo | ECTS | Código | NOMBRE DE LA ASIGNATURA | Horario | Proyecto | Adenda |
|-------|--------|---------|------|--------|---|--------------|--------------|--------------|
| 1 | OP | 2ºC | 3.0 | 51352 | PRINCIPIOS DE GESTION DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> |
| 1 | OP | 2ºC | 4.0 | 51353 | NORMAS TECNICAS DE CERTIFICACION Y ACREDITACION | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> |
| 1 | OP | 2ºC | 7.0 | 54213 | COMPLEMENTO AL TRABAJO FIN DE MÁSTER | <u>NO</u> | <u>19-20</u> | <u>19-20</u> |

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.