

Universidad de Valladolid

Curso: **2020/2021**

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	20-21	20-21
1	OB	1ºC	4.0	51341	TECNICAS AVANZADAS DE CONSERVACION Y PROCESADO	20-21	20-21
1	OB	1ºC	4.0	51342	AVANCES EN BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS	20-21	20-21
1	OB	1ºC	4.0	51343	METODOS AVANZADOS DE ANALISIS MICROBIOLOGICO	20-21	20-21
1	OB	1ºC	4.0	51344	TECNICAS INSTRUMENTALES DE ANALISIS QUIMICO DE ALIMENTOS	20-21	20-21
1	OB	1ºC	4.0	51345	PROPIEDADES FISICAS DE LOS ALIMENTOS. ANALISIS SENSORIAL	20-21	20-21
1	OB	1ºC	4.0	51346	LEGISLACION Y MARKETING AGROALIMENTARIO	20-21	20-21
1	OB	1ºC	4.0	51347	NUTRICION E INNOVACION DE LOS ALIMENTOS	20-21	20-21
1	OB	1ºC	4.0	51354	INICIACION A LA INVESTIGACION	20-21	20-21
1	OB	1ºC	4.0	51355	DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y TRATAMIENTOS DE DATOS	20-21	20-21
1	OB	2ºC	7.0	51356	PRACTICAS TUTELADAS EN EMPRESA	NO	20-21
1	OB	2ºC	7.0	51357	TRABAJO FIN DE MASTER	NO	20-21
1	OP	2ºC	4.0	51348	NUEVAS TENDENCIAS EN INDUSTRIALIZACION DE CEREALES I	20-21	20-21
1	OP	2ºC	3.0	51349	NUEVAS TENDENCIAS EN INDUSTRIALIZACION DE CEREALES II	20-21	20-21
1	OP	2ºC	4.0	51350	NUEVAS TENDENCIAS EN ENOLOGIA	20-21	20-21
1	OP	2ºC	3.0	51351	PRACTICAS DE ELABORACION DE VINOS. APLICACION DE LAS ULTIMAS TENDENCIAS	20-21	20-21

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

Curso	Tipo *	Periodo	ECTS	Código	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Horario	Guía
1	OP	2ºC	3.0	51352	PRINCIPIOS DE GESTION DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<u>20-21</u>	<u>20-21</u>
1	OP	2ºC	4.0	51353	NORMAS TECNICAS DE CERTIFICACION Y ACREDITACION	<u>20-21</u>	<u>20-21</u>
1	OP	2ºC	7.0	54213	COMPLEMENTO AL TRABAJO FIN DE MÁSTER	<u>NO</u>	<u>20-21</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.