UVa

Curso: 2022/2023

Cód. Plan: 370

Título: MÁSTER EN CALIDAD, DESARROLLO E INNOVACIÓN DE

**ALIMENTOS** 

Centro: E.T.S. INGENIERIAS AGRARIAS

Campus PALENCIA

## FECHAS DE EXAMENES

CONV. ORDINARIA 1°C

PRIMER CURSO

AIO.49 - AULA 21

I I XIIVIL	in conco			
	ASIGNATURA	TiPO DI	E EVALUACIÓN	FECHA Y
51342	AVANCES EN BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	14/11/2022 16:00-17:00
AIO.49 -	AULA 21			
51340	INGREDIENTES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS. FUNCIONALIDAD TECNOLÓGICA (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	17/11/2022 16:00-17:00
AIO.49 -	AULA 21			
51354	INICIACIÓN A LA INVESTIGACIÓN (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	30/01/2023 16:00-17:00
HF2.16 l	_ABORATORIO DE ESTADÍSTICA			
51343	MÉTODOS AVANZADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	15/11/2022 16:00-17:00

Tuesday 28 February 2023 Page 1 of 6

51347	NUTRICIÓN E INNOVACIÓN DE LOS ALIMENTOS (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	30/01/2023 16:00-17:00
AIO.49 -	AULA 21			
51344	TÉCNICAS INSTRUMENTALES DE ANÁLISIS QUÍMICO DE ALIMENTOS (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	16/11/2022 16:00-17:00
AIO.49 -	AULA 21			

Tuesday 28 February 2023 Page 2 of 6

CON	<b>J</b> //	OR	DIN	ARI	A 2°C
$\sim$	<b>4</b> V .	$\sim$ 1 $^{\circ}$	$\boldsymbol{\nu}$	/ \I \I	/ \ <del>_</del>

PRIME	R CURSO			
	ASIGNATURA	TiPO DI	E EVALUACIÓN	FECHA Y
51342	AVANCES EN BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	15/06/2023 09:00-10:00
AIO.49 -	AULA 21			
51355	DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y TRATAMIENTOS DE DATOS (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	15/06/2023 11:30-12:30
HF2.16 L	ABORATORIO DE ESTADÍSTICA			
51340	INGREDIENTES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS. FUNCIONALIDAD TECNOLÓGICA (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	12/06/2023 09:00-10:00
AIO.49 -	AULA 21			
51354	INICIACIÓN A LA INVESTIGACIÓN (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	14/06/2023 09:00-10:00
HF2.16 L	ABORATORIO DE ESTADÍSTICA			
51346	LEGISLACIÓN Y MARKETING AGROALIMENTARIO (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	14/06/2023 09:00-10:00
AIO.49 -	AULA 21			
51343	MÉTODOS AVANZADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	12/06/2023 11:30-12:30
AIO.49 -	AULA 21			
51353	NORMAS TÉCNICAS DE CERTIFICACIÓN Y ACREDITACIÓN (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	16/06/2023 09:00-10:00
AIO.49 -	AULA 21			
51353	NORMAS TÉCNICAS DE CERTIFICACIÓN Y ACREDITACIÓN (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	24/04/2023 16:00-17:00
AIO.49 -	AULA 21			
51350	NUEVAS TENDENCIAS EN ENOLOGÍA (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	16/06/2023 13:00-14:00

Tuesday 28 February 2023 Page 3 of 6

AIO	.49	- AL	JLA	21
-----	-----	------	-----	----

51350	NUEVAS TENDENCIAS EN ENOLOGÍA (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	26/04/2023 16:00-17:00
AIO.49 -	AULA 21			
51348	NUEVAS TENDENCIAS EN INDUSTRIALIZACIÓN DE CEREALES I (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	16/06/2023 11:30-12:30
	AULA 21			
51348	NUEVAS TENDENCIAS EN INDUSTRIALIZACIÓN DE CEREALES I (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	25/04/2023 16:00-17:00
AIO.49 -	AULA 21			
51349	NUEVAS TENDENCIAS EN INDUSTRIALIZACIÓN DE CEREALES II (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	16/06/2023 11:30-12:30
	AULA 21			
51349	NUEVAS TENDENCIAS EN INDUSTRIALIZACIÓN DE CEREALES II (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	25/04/2023 16:00-17:00
AIO.49 -	AULA 21			
51347	NUTRICIÓN E INNOVACIÓN DE LOS ALIMENTOS (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	15/06/2023 11:30-12:00
	AULA 21			
51351	PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE VINOS. APLICACIÓN DE LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	16/06/2023 13:00-14:00
AIO.49 -	AULA 21			
51351	PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE VINOS. APLICACIÓN DE LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	26/04/2023 16:00-17:00
AIO.49 -	AULA 21			
51352	PRINCIPIOS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	16/06/2023 09:00-10:00
AIO.49 -	AULA 21			
51352	PRINCIPIOS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD	Obligatoria	Prueba escrita	24/04/2023 16:00-17:

Tuesday 28 February 2023 Page 4 of 6

	ALIMENTARIA (EVALUACIÓN)			00
AIO.49 -	AULA 21			
51345	PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS. ANÁLISIS SENSORIAL (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	13/06/2023 11:30-12:30
AIO.49 -	AULA 21			
51341	TÉCNICAS AVANZADAS DE CONSERVACIÓN Y PROCESADO (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	14/06/2023 11:30-12:30
AIO.49 -	AULA 21			
51344	TÉCNICAS INSTRUMENTALES DE ANÁLISIS QUÍMICO DE ALIMENTOS (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	13/06/2023 09:00-10:00
AIO.49 -	AULA 21			

Tuesday 28 February 2023 Page 5 of 6

## 2º CONVOCATORIA MÁSTER 1ºCUATR.

	I N /		$\sim$ 1	$\mathbf{n}$	01	٦
PR	IIVI	<b>IER</b>	<b>LU</b>	'R	SC	J

	ASIGNATURA	TiPO DE	<b>E EVALUACIÓN</b>	FECHA Y	
51355	DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y TRATAMIENTOS DE DATOS (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	31/01/2023 18:00-19:00	
HF2.16 l	LABORATORIO DE ESTADÍSTICA				
51346	LEGISLACIÓN Y MARKETING AGROALIMENTARIO (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	31/01/2023 18:00-19:00	
AIO.49 -	AULA 21				
51345	PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS. ANÁLISIS SENSORIAL (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	01/02/2023 16:00-17:00	
AIO.49 -	AULA 21				
51341	TÉCNICAS AVANZADAS DE CONSERVACIÓN Y PROCESADO (EVALUACIÓN)	Obligatoria	Prueba escrita	31/01/2023 16:00-17:00	
AIO.49 -	AULA 21				

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.

Tuesday 28 February 2023 Page 6 of 6