



<b>Master:</b>	AGROALIMENTACION / EDICION 2015
<b>Curso:</b>	NUEVAS TECNOLOGÍAS AGROALIMENTARIAS
<b>Módulo:</b>	ESPECÍFICO 2 PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA
<b>Coordinador:</b>	Rafael Gómez Díaz ( <a href="mailto:bt1godir@uco.es">bt1godir@uco.es</a> )

Bloque	ACTIVIDADES y CONTENIDOS	PROFESORES	e-mail	Teléfono	Fecha	Hora
B0	Presentación curso	Dr. Rafael Gómez Díaz	<a href="mailto:bt1godir@uco.es">bt1godir@uco.es</a>	957212014	L20/04/15	16.00-17.45
B1	Propiedades ingenieriles de los alimentos para las nuevas tecnologías de procesado.	Dra. Hortensia Galán Soldevilla	<a href="mailto:bt1gasoh@uco.es">bt1gasoh@uco.es</a>	957212102	L20/04/15	18.15-20.00
B2	Métodos combinados de conservación de alimentos.	Dr. Rafael Gómez Díaz	<a href="mailto:bt1godir@uco.es">bt1godir@uco.es</a>	957212014	L20/04/15	16.00-17.45
B3	Ingeniería del diseño de cámaras de refrigeración y equipos frigoríficos	Dra. M <sup>a</sup> Teresa Sánchez Pineda de las Infantas	<a href="mailto:bt1sapim@uco.es">bt1sapim@uco.es</a>	957212576	M21/04/15	18.15-20.00
B4	Tecnología de los alimentos de IV Gama	Dra. Pilar Ruiz Pérez-Cacho	<a href="mailto:bt2rupem@uco.es">bt2rupem@uco.es</a>	957218543	M21/04/15	16.00-17.45
B5	Irradiación de alimentos: principios de la conservación.	Dr. Manuel A. Amaro López	<a href="mailto:bt1amlom@uco.es">bt1amlom@uco.es</a>	957212004	X22/04/15	18.15-20.00
B6	Irradiación de alimentos: aspectos aplicativos.	Dr. Manuel A. Amaro López	<a href="mailto:bt1amlom@uco.es">bt1amlom@uco.es</a>	957212004	X22/04/15	16.00-17.45
B7	Innovaciones en el procesado de los alimentos: Altas presiones hidrostáticas	Dra. Montserrat Vioque Amor	<a href="mailto:bt1viamm@uco.es">bt1viamm@uco.es</a>	975218081	J23/04/15	18.15-20.00
B8	Procesos de conservación basados en la reducción del contenido en agua. Desecación, salazón, ahumado.	Dra. Lourdes Cabezas Redondo	<a href="mailto:bt1carem@uco.es">bt1carem@uco.es</a>	957218526	J23/04/15	16.00-17.45
B9	Innovaciones en el procesado de alimentos: ultrasonidos, pulsos eléctricos, campos magnéticos.	Dr. Rafael Gómez Díaz	<a href="mailto:bt1godir@uco.es">bt1godir@uco.es</a>	957212014	L27/04/15	18.15-20.00
B10	Nuevas tecnologías en el envasado de alimentos: envasado activo y envasado inteligente.	Dr. Rafael Gómez Díaz	<a href="mailto:bt1godir@uco.es">bt1godir@uco.es</a>	957212014	L27/04/15	16.00-17.45
B11	Conservación a bajas temperaturas. Refrigeración.	Dra. Lourdes Cabezas Redondo	<a href="mailto:bt1carem@uco.es">bt1carem@uco.es</a>	957218526	M28/04/15	18.15-20.00
B12	Conservación a bajas temperaturas. Congelación.	Dra. Lourdes Cabezas Redondo	<a href="mailto:bt1carem@uco.es">bt1carem@uco.es</a>	957218526	M28/04/15	16.00-17.45
B13	Ciencia y Tecnología culinaria: nuevos métodos de cocinado	Escuela Superior de Hostelería de Sevilla	<a href="mailto:javiergarcia@esh.es">javiergarcia@esh.es</a>		X29/04/15	18.15-20.00
B14	Ciencia y Tecnología culinaria: nuevos aditivos en cocina	Escuela Superior de Hostelería de Sevilla	<a href="mailto:javiergarcia@esh.es">javiergarcia@esh.es</a>		X29/04/15	16.00-17.45
B15	El Plasma: un tratamiento innovador en la conservación de alimentos	Dra. M <sup>a</sup> Dolores Calzada Canalejo	<a href="mailto:fa1cazal@uco.es">fa1cazal@uco.es</a>	957211026	J30/04/15	18.15-20.00
B16	Conservación por calor	Dr. José Fernández-Salguero Carretero	<a href="mailto:ao1fecaj@uco.es">ao1fecaj@uco.es</a>	957212010	J30/04/15	16.00-19.00
	Examen Nuevas Tecnologías	Dr. Rafael Gómez Díaz	<a href="mailto:bt1godir@uco.es">bt1godir@uco.es</a>		V08/05/15	16:00-23:55
C	Actividades Conjuntas atendidas por el Coordinador (evaluación, puesta en común de trabajos, etc.).	Dr. Rafael Gómez Díaz	<a href="mailto:bt1godir@uco.es">bt1godir@uco.es</a>	957212014		