



Master:	AGROALIMENTACION / VITIVINICULTURA EN CLIMAS CALIDOS. EDICION 2012					
Curso:	PROCESOS Y PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS					
Módulo:	COMUN (AMBOS MÁSTERES). Edición Córdoba.					
Coordinador:	Rafael Gómez Díaz (bt1godir@uco.es)					
Bloque	ACTIVIDADES y CONTENIDOS	PROFESORES	e-mail	Teléfono	Fecha	Hora
B1	Presentación del curso. Normas, criterios y métodos de evaluación.	Rafael Gómez Díaz	bt1godir@uco.es	957212014	L13/02/12	16.30-17.00
B2	Leche y productos lácteos.	Rafael Gómez Díaz	bt1godir@uco.es	957212014	L13/02/12	17.00-18.15
B3	Procesado de la leche y los productos lácteos.	Rafael Gómez Díaz	bt1godir@uco.es	957212014	L13/02/12	18.45-20.30
B4	Productos lácteos fermentados. Nuevas Tendencias.	Luis M. Medina Canalejo	al1mecal@uco.es	957 212009	M14/02/12	16.30-18.15
B5	Caracterización físico-química de productos agroalimentarios. Leche y derivados	Rosa María García Gimeno	bt1gagir@uco.es	957 218691	M14/02/12	18.45-20.30
B6	Obtención, estructura y composición de la carne. Calidad organoléptica y nutritiva.	José Fernández-Salguero Carretero	ao1fecaj@uco.es	957212010	X15/02/12	16.30-18.15
B7	Conservación y almacenamiento de la carne. Nuevas tendencias.	José Fernández-Salguero Carretero	ao1fecaj@uco.es	957212010	X15/02/12	18.45-20.30
B8	Caracterización físico-química de productos agroalimentarios. Carnes y derivados.	Salud Serrano Jiménez	bt2sejis@uco.es	957212654	J16/02/12	16.30-18.15
B9	Avances en el procesado de productos cármicos. Coadyuvantes tecnológicos.	Salud Serrano Jiménez	bt2sejis@uco.es	957212654	J16/02/12	18.45-20.30
B10	Artes de la pesca.	¿Ana Roldán Gómez?	ana.rolدان@uca.es	956 016881	L20/02/12	16.30-18.15
B11	Productos de origen marino.	Ana Roldán Gómez	ana.rolდან@uca.es	956 016881	L20/02/12	18.45-20.30
B12	Productos de origen marino e industrias derivadas.	Ana Roldán Gómez	ana.rolდან@uca.es	956 016881	M21/02/12	16.30-18.15
B13	Aceites y grasas. Propiedades y usos.	Montserrat Vioque Amor	bt1viamm@uco.es	957218081	M21/02/12	18.45-20.30
B14	Aceites y grasas. Avances en la tecnología de la extracción.	Montserrat Vioque Amor	bt1viamm@uco.es	957218081	X22/02/12	16.30-18.15
B15	Caracterización de aceites	Jesus Ayuso Vilacides	jesus.ayuso@uca.es		X22/02/12	18.45-20.30
B16	Caracterización físico-química de productos agroalimentarios. Mieles y otros productos	Salud Serrano Jiménez	bt2sejis@uco.es	957212654	J23/02/12	16.30-18.15
B17	Caracterización sensorial/instrumental de productos agroalimentarios	Mª Carmen Rodríguez Dodero	maricarmen.dodero@uca.es	956016360	J23/02/12	18.45-20.30
B18	Iniciación a la cata de alimentos III	Hortensia Galán Soldevilla Pilar Ruiz Pérez-Cacho	bt1gasog@uco.es bt2rupem@uco.es	957212102 957218543	V24/02/12	16.00-19.00
C	Actividades Conjuntas atendidas por el Coordinador (evaluación, puesta en común de trabajos, envío de trabajos, etc.).	Rafael Gómez Díaz	bt1godir@uco.es	Examen	V2/03/12	16h - 24 h

FECHA IMPARTICIÓN: Febrero 13-24. **LUGAR:** Campus de Rabanales (UCO). Aula Virtual. Edificio Ramón y Cajal (SCAI). Aula Teledocencia. Campus de Jerez (UCA).

METODOLOGIA: Teledocencia Simultánea UCA-UCO.