



Master:	AGROALIMENTACION / EDICION 2011
Curso:	NUEVAS TECNOLOGÍAS AGROALIMENTARIAS
Módulo:	ESPECÍFICO 2 PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA
Coordinador:	Rafael Gómez Díaz (bt1godir@uco.es)

Bloque	ACTIVIDADES y CONTENIDOS	PROFESORES	e-mail	Teléfono	Fecha	Hora
	Presentación curso	Dr. Rafael Gómez Díaz	bt1godir@uco.es	957212014	L16/05/11	16.30-17.00
B1	Propiedades ingenieriles de los alimentos para las nuevas tecnologías de procesado	Dra. Hortensia Galán Soldevilla	bt1gasoh@uco.es	957212102	L16/05/11	16.30-18.15
B2	La alimentación en el espacio	Dra. Hortensia Galán Soldevilla	bt1gasoh@uco.es	957212102	L16/05/11	18.45-20.30
B3	Ingeniería del diseño de cámaras de refrigeración y equipos frigoríficos	Dra. M ^a Teresa Sánchez Pineda de las Infantas	bt1sapim@uco.es	957212576	M17/05/11	16.30-18.15
B4	Irradiación de alimentos	Dr. Manuel A. Amaro López	bt1amlom@uco.es	957212004	M17/05/11	18.45-20.30
B5	Conservación a bajas temperaturas. Refrigeración.	Dr. Manuel Alcalá Aguilera	bt1alagm@uco.es	957212013	X18/05/11	16.30-18.15
B6	Conservación a bajas temperaturas. Congelación.	Dr. Manuel Alcalá Aguilera	bt1alagm@uco.es	957212013	X18/05/11	18.45-20.30
B7	Procesos de conservación basados en la reducción del contenido en agua.	Dra. Lourdes Cabezas Redondo	bt1carem@uco.es	957218526	J19/05/11	16.30-18.15
B8	Métodos combinados de conservación de alimentos.	Dr. Rafael Gómez Díaz	bt1godir@uco.es	957212014	J19/05/11	18.45-20.30
B9	El Plasma: un tratamiento innovador en la conservación de alimentos	Dra. M ^a Dolores Calzada Canalejo	fa1cazal@uco.es	957211026	L30/05/11	16.30-18.15
B10	Nuevas tecnologías en el envasado de alimentos: envasado activo y envasado inteligente.	Dr. Rafael Gómez Díaz	bt1godir@uco.es	957212014	L30/05/11	18.45-20.30
B11	Innovaciones en el procesado de los alimentos: conservación no térmica	Dra. Montserrat Vioque Amor	bt1viamm@uco.es	975218081	M31/05/11	16.30-18.15
B12	Conservación por calor	Dr. José Fernández-Salguero Carretero	ao1fecaj@uco.es	957212010	M31/05/11	18.45-20.30
B13	Iniciación a la Cata: Cata de Aceite	Pilar Ruiz Pérez-Cacho	bt2rupem@uco.es	957218543	X01/06/11	16.30-18.15
B14	Alimentos de IV, V y VI Gama	D. Juan Luis Mejías García. Gerente División Consultoría Alimentaria. Abelló Linde, S.A.	juan.luis.mejia.garcia@es.linde-gas.com		Aula virtual*	
B15	Ciencia y tecnología culinaria: nuevos métodos de cocinado	Escuela Superior de Hostelería de Sevilla	javiergarcia@esh.es		J02/06/11	16.30-18.15
B16	Ciencia y tecnología culinaria: nuevos aditivos en cocina				J02/06/11	18.45-20.30
B17	Actividades no presenciales (Examen en Aula Virtual)	Rafael Gómez Díaz	bt1godir@uco.es	957212014	V10/06/11	16:00-24:00
C	Actividades Conjuntas atendidas por el Coordinador (evaluación, puesta en común de trabajos, etc.).	Rafael Gómez Díaz	bt1godir@uco.es	957212014		

FECHA IMPARTICIÓN: Mayo 16-20, 30-31; Junio 1-3. **LUGAR:** Campus de Rabanales (UCO). Aula de Formación. Edificio Ramón y Cajal (SCAI). Campus de Jerez (UCA).

METODOLOGIA: Teledocencia Simultánea UCA-UCO. *Aula virtual: <http://www3.uco.es/moodle/>