

CALENDARIO DEL MASTER DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS 2018/2019

PRESENTACION DEL MASTER	L 05/11/2018	10:00		Presentación Máster	Concepción Romero / Rocío Rodríguez / Eva Valero
Módulo 1: Caracterización de las materias primas					
	M 06/11/2018	9:30-9:40		Presentación del Módulo 1	Rocío Rodríguez Arcos
Caracterización de las materias grasas	M 06/11/2018	9:30 - 11:00	2106000	Caracterización de las materias grasas	Rosario Zamora Corchero
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 14:00	2106000	Caracterización de las materias grasas	Francisco Javier Hidalgo García
	X 07/11/2018	9:30 - 10:30	2106000	Caracterización de las materias grasas	Rosario Zamora Corchero
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:00	2106000	Caracterización de las materias grasas	Rosario Zamora Corchero
		12:00 - 14:30	2106000	Caracterización de las materias grasas	Raquel Beatriz Gómez Coca
	J 08/11/2018	9:30 - 10:30	2106000	Propiedades químicas de los grupos carboxílicos de los ácidos grasos	Rosario Zamora Corchero
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:00	2106000	Propiedades químicas de los grupos carboxílicos de los ácidos grasos	Rosario Zamora Corchero
		12:00 - 14:30	2106000	Propiedades químicas de las cadenas carbonadas de los ácidos grasos	Francisco Javier Hidalgo García
	V 9/11/2018	9:00 - 10:30	2106000	Caracterización de las materias grasas	José María Castellano Orozco
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:00	2106000	Caracterización de las materias grasas	José María Castellano Orozco
		12:00 - 14:30	2106000	Caracterización de las materias grasas	José Muñoz García
	L 12/11/2018	9:30 - 10:30	2106000	Caracterización de las materias grasas	Enrique Martínez Force
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:00	2106000	Caracterización de las materias grasas	Enrique Martínez Force
		12:00 - 14:30	2106000	Caracterización de las materias grasas	Luisa Hernández Jiménez
	M 13/11/2018	9:00-10:30	2106001	Aceitunas de mesa. Azúcares fermentables y fibra alimentaria	Rocío Rodríguez Arcos
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 13:20	2106001	Aceitunas de mesa. Cambios físico-químicos durante la maduración	Ana Jiménez Araujo
Caracterización de los sustratos fermentables	X 14/11/2018	9:00 - 10:30	2106001	Caracterización de los sustratos fermentables	Eva Mª Valero Blanco
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:30	2106001	Caracterización de los sustratos fermentables	Eva Mª Valero Blanco
		9:00 - 11:00	2106001	Caracterización de los sustratos fermentables	José Ignacio Ibeas Corcelles

	J 15/11/2018	11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 13:30	2106001	Caracterización de los sustratos fermentables	Jose Manuel Monje Moreno
Módulo 2: Agentes y Procesos de transformación					
	V 16/11/2018	9:00-9:10		Presentación del Módulo 2	Dámaso Hornero Méndez
Conocimiento avanzado de los agentes y procesos de transformación de aceites y aceitunas de mesa	V 16/11/2018	9:00 - 10:30	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	Joaquín Jesús Salas Liñán
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:00	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	Joaquín Jesús Salas Liñán
		12:00 - 15:00	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	José Manuel Martínez Rivas
	L 19/11/2018	9:00 - 10:30	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	Luis Carlos Sanz Martínez
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:00	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	Luis Carlos Sanz Martínez
		12:00 - 14:30	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	Ana Gracia Pérez Rubio
	M 20/11/2018	9:00 - 10:30	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	José Manuel Martínez Rivas
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:30	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	José Manuel Martínez Rivas
		12:30 - 15:00	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	Dámaso Hornero Méndez
	X 21/11/2018	9:00 - 10:30	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	María Roca López-Cepero
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:00	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	María Roca López-Cepero
		12:00 - 14:30	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	Beatriz Gandul Rojas
	J 22/11/2018	9:00 - 10:30	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	Joaquín Velasco Jiménez
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:00	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	Joaquín Velasco Jiménez
		12:00 - 14:30	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	Joaquín Velasco Jiménez
			9:00 - 10:30	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas

	V 23/11/2018	10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 13:30	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	Eduardo Medina Prada
		13:30 - 15:00	2106003	Agentes de transformación de bebidas fermentadas	José Ignacio Ibeas Corcelles
Conocimiento avanzado de los agentes y procesos de transformación de bebidas fermentadas y zumos	L 26/11/2018	9:00 - 10:30	2106003	Agentes de transformación de bebidas fermentadas	José Ignacio Ibeas Corcelles
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:00	2106003	Agentes de transformación de bebidas fermentadas	José Ignacio Ibeas Corcelles
		12:00 - 15:00	2106003	Agentes de transformación de bebidas fermentadas	Eva M ^a Valero Blanco
	M 27/11/2018	9:00 - 10:30	2106003	Agentes de transformación de bebidas fermentadas	Eva M ^a Valero Blanco
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 15:00	2106003	Agentes de transformación de bebidas fermentadas	Eva M ^a Valero Blanco
	X 28/11/2018	9:00 - 10:30	2106003	Agentes de transformación de bebidas fermentadas	José Peinado Peinado
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:30	2106003	Agentes de transformación de bebidas fermentadas	José Peinado Peinado
	J 29/11/2018	9:00 - 10:30	2106003	Bioteología de bebidas fermentadas	Teresa García Martínez
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:00	2106003	Bioteología de bebidas fermentadas	Teresa García Martínez
	V 30/11/2018	9:00 - 10:30	2106003	Bioteología de bebidas fermentadas	Juan Carlos García Mauricio
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 13:00	2106003	Bioteología de bebidas fermentadas (Aula de Informática E45)	Juan Carlos García Mauricio
		13:00 - 14:00	2106003	Bioteología de bebidas fermentadas (Aula de Informática E45)	Juan Carlos García Mauricio
	L 10/12/2018	9:00 - 10:30	2106003	Bioteología de bebidas fermentadas	Jordi Tronchoni
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:30	2106003	Bioteología de bebidas fermentadas	Jordi Tronchoni
	M 11/12/2018	9:00 - 10:30	2106003	Bioteología de bebidas fermentadas	Rosario Muñoz
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:00	2106003	Bioteología de bebidas fermentadas	Rosario Muñoz
		9:00 - 10:30	2106003	Bioteología de bebidas fermentadas	María Pérez Fernández

	X 12/12/2018	10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:30	2106003	Biotechnología de bebidas fermentadas	María Pérez Fernández
Semana de evaluación / Trabajos / Docencia Virtual	Examen Módulos 1 y 2: Miércoles 19/12/2018, 9.30h				
Módulo 3: Tecnología de los Procesos de Elaboración					
	X 09/01/2019	9:00-9:10		Presentación del Módulo 3	Concepción Romero Barranco
Tecnología de extracción y transformación de aceites y grasas	X 09/01/2019	9:00 - 10:00	2106004	Tecnología de aceites y grasas	María José Moyano Pérez
		10:00 - 11:00	2106004	Tecnología de aceites y grasas	Francisco Hidalgo Casado
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 13:30	2106004	Tecnología de aceites y grasas	Fernando Martínez Román
		13:30 - 14:30	2106004	Tecnología de aceites y grasas	Francisco Hidalgo Casado
	J 10/01/2019	9:00 - 10:00	2106004	Tecnología de aceites y grasas	Francisco Hidalgo Casado
		10:00 - 11:00	2106004	Tecnología de aceites y grasas	Fernando Martínez Román
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 13:00	2106004	Tecnología de aceites y grasas	Francisco Hidalgo Casado
		13:00 - 14:30	2106004	Tecnología de aceites y grasas	María José Moyano Pérez
	V 11/01/2019	9:00 - 11:00	2106004	Tecnología de aceites y grasas	María José Moyano Pérez
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 13:00	2106004	Tecnología de aceites y grasas	Aranzazu García Borrego
		13:00 - 14:30	2106004	Tecnología de aceites y grasas	Fernando Martínez Román
	L 14/01/2019	9:00 - 10:30	2106004	Generalidades sobre la extracción de semillas y orujos de aceitunas	Mª Pino Pérez Alvarez-Castellano
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 13:30	2106004	Proceso de Extracción DeSmet	Mª Pino Pérez Alvarez-Castellano
		13:30 - 14:30	2106004	Extracción de grasas con fluidos supercríticos	Manuel Jarén Galán
	M 15/01/2019	9:00 - 10:00	2106004	Control del proceso de extracción	Irene Pérez de la Rosa
		10:00 - 10:30		CAFÉ	
		10:30 - 13:00	2106004	Generalidades sobre la refinación	M. Victoria Ruiz Méndez
		13:00 - 14:30	2106004	Decoloración de aceites y grasas	Herminia Millán Linares
	X 16/01/2019	9:00 - 11:00	2106004	Proceso de Desodorización y refinación física	M. Victoria Ruiz Méndez
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 12:30	2106004	Control del proceso de refinación	Irene Pérez de la Rosa
		12:30 - 14:30	2106004	ACEITES REFINADOS EN FRITURA: PALMA, SHORTEINGS,...	M. Carmen Dobarganes

	J 17/01/2019	9:00 - 14:30	2106016	Visita almazara	Mª José Moyano, Fernando Martínez, Francisco Hidalgo, Cristobal Hidalgo Casado
	V 18/01/2019	8:30 - 14:30	2106016	Tecnología de aceites y grasas (clases prácticas)	Mª José Moyano, Fernando Martínez, Francisco Hidalgo, Mª Carmen Diez-Astrain, Eugenia Liñan
Tecnología de vegetales fermentados	L 21/01/2019	9:00 - 10:30	2106005	Tecnología de vegetales fermentados	Pedro García García
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:30	2106005	Tecnología de vegetales fermentados	Antonio Higinio Sánchez Gómez
		12:30 - 13:30	2106005	Tecnología de vegetales fermentados	Antonio Higinio Sánchez Gómez
	M 22/01/2019	9:00 - 10:30	2106005	Tecnología de vegetales fermentados	Antonio de Castro Gómez-Millán
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:00	2106005	Tecnología de vegetales fermentados	Antonio de Castro Gómez-Millán
		12:00 - 14:00	2106005	Tecnología de vegetales fermentados	Alfredo Montaña Asquerino
	X 23/01/2019	8:30 - 10:30	2106005	Tecnología de vegetales fermentados	Manuel Brenes Balbuena
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00-12:00	2106005	Tecnología de vegetales fermentados	Pedro García García
		12:00 - 14:30	2106006	Tecnología enológica	Eva Mª Valero Blanco
Tecnología de bebidas fermentadas y zumos	J 24/01/2019	9:00 - 10:30	2106006	Tecnología enológica	Eva Mª Valero Blanco
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:30	2106006	Tecnología enológica	Eva Mª Valero Blanco
	V 25/01/2019	8:30 - 15:00	2106006	VISITA BODEGA	Eva Valero
	L 28/01/2019	9:00 - 10:30	2106006	Tecnología enológica	Marcos Alguacil
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 13:15	2106006	Tecnología enológica	Marcos Alguacil
	M 29/01/2019	9:00 - 10:30	2106006	Tecnología de cervezas	Jose Ignacio Ibeas Corcelles
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 13:00	2106006	Tecnología de cervezas	Jose Ignacio Ibeas Corcelles
	X 30/01/2019	9:00 - 10:30	2106006	Tecnología de cervezas	Jose Ignacio Ibeas Corcelles
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:30	2106006	Tecnología de cervezas	Jose Ignacio Ibeas Corcelles
	J 31/01/2019	9:00 - 10:30	2106006	Tecnología de otras bebidas y zumos	Domingo Saura/Nuria Martí
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:00	2106006	Tecnología de otras bebidas y zumos	Domingo Saura/Nuria Martí
	V 01/02/2019	9:00 - 10:30	2106006	Tecnología de otras bebidas y zumos	Domingo Saura/Nuria Martí
		10:30 - 11:00		CAFÉ	

		11:00 - 13:30	2106006	Tecnología de otras bebidas y zumos	Domingo Saura/Nuria Martí
	L 04/02/2019	9:00 - 10:30	2106006	Tecnología de otras bebidas y zumos	Domingo Saura/Nuria Martí
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 13:30	2106006	Tecnología de otras bebidas y zumos	Domingo Saura/Nuria Martí
	M 05/02/2019	9:00 - 10:30	2106006	Tecnología de otras bebidas y zumos	Domingo Saura/Nuria Martí
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:00	2106006	Tecnología de otras bebidas y zumos	Domingo Saura/Nuria Martí
Módulo 4	X 06/02/2019	9:00 - 10:30	2106010	Legislación zumos	Domingo Saura/Nuria Martí
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:00	2106011	Análisis sensorial zumos	Domingo Saura/Nuria Martí
	J 07/02/2019	9:00 - 10:30	2106011	Análisis sensorial de bebidas fermentadas	Domingo Saura/Nuria Martí
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00-12:30	2106011	Análisis sensorial de bebidas fermentadas	Domingo Saura/Nuria Martí
		12:30-14:00	2106011	Análisis sensorial de bebidas fermentadas	Domingo Saura/Nuria Martí
Utilización de subproductos de los procesos productivos	V 08/02/2019	9:00 - 10:30	2106007	Utilización de subproductos	Guillermo Rodríguez Gutierrez
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:30	2106007	Utilización de subproductos	Rafael Borja Padilla
		12:30 - 14:00	2106007	Utilización de subproductos	Manuel Brenes Balbuena
	L 11/02/2019	9:00 - 10:30	2106007	Utilización de subproductos	Francisco Millán Rodríguez
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:30	2106007	Utilización de subproductos	Justo J. Pedroche Jiménez
		12:30 - 14:45	2106007	Utilización de subproductos	Manuel Tejada
Utilización de subproductos de los procesos productivos	M 12/02/2019	9:00 - 10:30	2106007	Utilización de subproductos	Manuel Tejada
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:45	2106007	Utilización de subproductos	Marcos Alguacil
Nuevos enfoques en la gestión de calidad y seguridad alimentaria	X 13/02/2019	9:00 - 11:00	2106008	Gestión de calidad y seguridad alimentaria	Pilar Luaces Muiños
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 13:30	2106008	Gestión de calidad y seguridad alimentaria	Francisco Noé Arroyo López
Nuevos enfoques en la gestión de calidad y seguridad alimentaria	J 14/02/2019	9:00 - 10:30	2106008	Gestión de calidad y seguridad alimentaria	Miguel Angel Recuerda
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:30	2106008	Gestión de calidad y seguridad alimentaria	Miguel Angel Recuerda

		12:30 - 14:30	2106010	Legislación alimentaria bebidas	Miguel Angel Recuerda
Nuevos enfoques en la gestión de calidad y seguridad alimentaria	V 15/02/2019	9:00 - 10:30	2106008	Gestión de calidad y seguridad alimentaria	Mª Jesús Oliveras López
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:00	2106008	Gestión de calidad y seguridad alimentaria	Ana Troncoso González
Semana de evaluación / Trabajos / Docencia Virtual	Examen Módulo 3: Jueves 21/02/2019, 9.30h				

Módulo 4: Análisis químico y sensorial de aceites, bebidas fermentadas y productos afines					
	V 22/02/2019	9:00-9:10		Presentación del Módulo 4	M. Carmen Pérez Camino
Legislación alimentaria sobre grasas y bebidas fermentadas y productos afines	V 22/02/2019	9:00 - 11:00	2106010	Legislación alimentaria sobre aceitunas de mesa	Fco. Noe Arroyo López
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 14:00	2106010	Legislación alimentaria sobre materias grasas	Wenceslao Moreda Martino
Legislación alimentaria sobre grasas y bebidas fermentadas y productos afines	L 25/02/2019	9:00 - 10:30	2106010	Legislación alimentaria bebidas	Mª Jesús Oliveras López
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:30	2106010	Legislación alimentaria bebidas	Mª Jesús Oliveras López
Análisis químico y sensorial de aceites, bebidas fermentadas y productos afines	M 26/02/2019	9:00-10:00	2106009	Pasos fundamentales en el proceso analítico de las materias grasas	M. Carmen Pérez Camino
		10:00 - 11:00	2106009	Extracción y preparación del material graso	Amparo Cortés Delgado
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30-12:30	2106009	Toma de muestra	Raquel Gómez Coca
		12:30 - 14:00	2106009	Nociones Estadísticas de utilidad en Química Analítica	Antonio Garrido Fernández
	X 27/02/2019	9:00 - 10:00	2106009	Técnicas de separación	Amparo Cortés Delgado
		10:00 - 11:30	2106009	Introducción al análisis cromatográfico (GC, HPLC)	Raquel Gómez Coca
		11:30-12:00		CAFÉ	
		12:00-13:30	2106009	Determinacion de trigliceridos	Raquel Gómez Coca
	L 04/03/2019	9:00 - 10:30	2106009	Análisis de Insaponificable (ceras, fosfolípidos y diglicéridos)	Manuel León Camacho
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:00	2106009	Análisis de ácidos grasos e isómeros trans. Métodos de metilación	Rosario Zamora Corchero
		12:00 - 13:00	2106009	Análisis de Volátiles	M Teresa Morales Millán
		13:00-14:00	2106009	Análisis de pigmentos	Lourdes Gallardo Guerrero
	M 05/03/2019	9:00 - 10:30	2106009	Análisis de componentes saponificables	Manuel León Camacho
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 13:30	2106009	Criterios de pureza	Wenceslao Moreda Martino
		9:00 - 10:30	2106009	Antioxidantes, Pro-oxidantes y Compuestos anómalos en aceites	Mª Carmen Pérez Camino

	X 06/03/2019	10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00-12:00	2106009	Desarrollo de aplicaciones de la espectrometría IR	Diego Luis García González
		12:00-13:30	2106009	RMN	Fco. Javier Hidalgo
	J 07/03/2019	9:00 - 10:00	2106009	Espectroscopia de Fluorescencia: Aplicaciones en analisis de aceites comestibles	Noelia Tena Pajuelo
		10:00 - 10:30		CAFÉ	
		10:30 - 12:00	2106009	Análisis físico-químicos para el control de calidad de aceitunas de mesa	Concepción Romero Barranco
		12:00 - 13:30	2106009	Análisis microbiológicos para el control del aderezo de aceitunas	J. Luis Ruiz Barba
		13:30 - 14:30	2106009	Introducción a la lipidómica	Raquel Beatriz Gómez-Coca
Control analítico y microbiológico en la elaboración de aceitunas de mesa (PRÁCTICAS)	V 08/03/2019	8:30 - 14:30	2106016	Control analítico y microbiológico en la elaboración de aceitunas de mesa	Belén Caballero, Pedro García, Fco. Rodríguez, Fco. Noé Arroyo
Prácticas de análisis químico	L 11/03/2019	9:00 - 10:00	2106009	Análisis por espectroscopía Vis/NIRS de aceitunas y aceites	Jose Antonio Cayuela Sánchez
		10:00 -11:00	2106009	Cotenidos teóricos para la realización de prácticas	Mª Carmen Pérez Camino
		11:00-11:30		CAFÉ	
		11:30 - 14:00	2106016	Prácticas Análisis Químico	Raquel Beatriz Gómez-Coca
	M 12/03/2019	9:00 - 15:00	2106016	Prácticas Análisis Químico	Raquel Beatriz Gómez-Coca
	X 13/03/2019	9:00 - 15:00	2106016	Prácticas Análisis Químico	Raquel Beatriz Gómez-Coca
	J 14/03/2019	9:00 - 15:00	2106016	Prácticas Análisis Químico	Raquel Beatriz Gómez-Coca
	V 15/03/2019	9:00 - 12:30	2106016	Prácticas Análisis Químico	Raquel Beatriz Gómez-Coca
		12:30-15:15	2106009	Resultados cromatográficos	Raquel Beatriz Gómez-Coca
Análisis químico y sensorial de aceites, bebidas fermentadas y productos afines	L 18/03/2019	9:30 - 11:00	2106009	Análisis químico	Marina Villalón Mir
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 14:00	2106009	Análisis químico	Marina Villalón Mir
	M 19/03/2019	9:00 - 10:15	2106009	Análisis químico	Mª Jesús Oliveras López
		10:15 - 10:45		CAFÉ	
		10:45 - 12:00	2106009	Análisis químico	Soledad Fernández Pachón
		12:00 - 13:45	2106009	Análisis químico	Soledad Fernández Pachón
	X 20/03/2019	9:00 - 10:30	2106009	Análisis químico	Soledad Fernández Pachón
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:30	2106009	Análisis químico	Soledad Fernández Pachón
		12:30 - 14:00	2106009	Análisis químico	Lourdes Morales

	J 21/03/2019	9:00 - 10:30	2106009	Análisis químico	Lourdes Morales
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:30	2106009	Análisis químico	Lourdes Morales
		12:30 - 14:45	2106009	Análisis químico	Lourdes Morales
Análisis sensorial	V 22/03/2019	9:00 - 11:00	2106011	Análisis sensorial. Panel analítico de cata.	Fernando Martínez Román
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 13:30	2106011	Análisis sensorial de aceitunas de mesa	Antonio Higinio Sánchez
Semana de evaluación / Trabajos / Docencia Virtual	Examen Módulo 4: Miércoles 27/03/2019, 9:30h				
Módulo 5: Nutrición y salud de grasas, bebidas fermentadas y productos afines					
	J 28/03/2019	9:00-9:10		Presentación del Módulo 5	Genoveva Berná
Metabolismo avanzado de grasas, bebidas fermentadas y zumos	J 28/03/2019	9:00 - 10:30	2106012	Metabolismo de grasas	Genoveva Berná
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:00	2106012	Metabolismo de grasas	Javier Sánchez Perona
		14:00 - 15:00	2106012	Metabolismo de grasas	Genoveva Berná
	V 29/03/2019	9:00 - 11:00	2106012	Metabolismo de grasas	Genoveva Berná
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 13:00	2106012	Metabolismo de grasas	Ángeles Ortega
		13:00 - 15:00	2106012	Metabolismo de bebidas	Ángeles Ortega
Efectos en la salud del consumo de aceites, bebidas fermentadas y zumos	L 01/04/2019	9:00 - 11:00	2106013	Efectos en la salud de aceites	F.J. García Muriana
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 13:30	2106013	Efectos en la salud de aceites	Rocío Abia González
	M 02/04/2019	9:00 - 10:00	2106013	Efectos en la salud de aceites	Javier Sánchez Perona
		10:00 - 10:30		CAFÉ	
		10:30 - 14:30	2106013	Efectos en la salud de aceites	Joaquín Velasco
	X 03/04/2019	9:00 - 11:00	2106013	Efectos en la salud de aceites	Antonio López López
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30- 14:30	2106013	Efectos en salud de bebidas	Isabel Cerrillo
	J 04/04/2019	9:00 - 10:30	2106013	Efectos en salud de bebidas	Isabel Cerrillo
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:30	2106013	Efectos en salud de bebidas	Isabel Cerrillo

Efectos en la salud del consumo de aceites, bebidas fermentadas y zumos	V 05/04/2019	9:00 - 10:30	2106013	Efectos en salud de bebidas (Aula Informatica 2 Edificio 10, programa de dietas Dial)	Isabel Cerrillo
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:30	2106013	Efectos en salud de bebidas (Aula Informatica 2 Edificio 10, programa de dietas Dial)	Isabel Cerrillo
		12:30 - 15:00	2106013	Efectos en salud de bebidas (Aula Informatica 2 Edificio 10, programa de dietas Dial)	Isabel Cerrillo
	L 08/04/2019	9:00 - 11:00	2106013	Nutrigenómica	Ángeles Ortega
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 12:30	2106013	Nutrigenómica (Aula de Informática del E45)	Ángeles Ortega
		12:30 - 15:00	2106013	Nutrigenómica (Aula de Informática del E45)	Ángeles Ortega
Aceites y bebidas fermentadas en la dietoterapia	M 09/04/2019	9:00 - 10:30	2106014	Dietoterapia	Mº Jesús Oliveras
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 13:00	2106014	Dietoterapia (aula de informática 3 del edificio 6, programa de dietas Dietsource)	Mº Jesús Oliveras
		13:00 - 14:30	2106014	Dietoterapia	Ignacio Jáuregui
	X 10/04/2019	9:00 - 11:30	2106014	Dietoterapia	Ignacio Jáuregui
		11:30 - 12:00		CAFÉ	
		12:00 - 14:30	2106015	Dieta Mediterránea	José Manuel Monje
	J 11/04/2019	9:00 - 10:30	2106015	Dieta Mediterránea	José Manuel Monje
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
	Últimas tendencias del vino, zumos y aceite de oliva en la dieta Mediterránea		11:00 - 14:30	2106015	Dieta Mediterránea
V 12/04/2019		9:00 - 11:00	2106013	Nutrigenómica	Angeles Ortega
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 13:00	2106013	Nutrigenómica	Angeles Ortega
Semana del 15-21/04/2019 Semana Santa					
Semana de evaluación / Trabajos / Docencia Virtual		Semana del 22-26/04/2019 - Examen Módulo 5: Jueves 25/04/2019			

Módulo 6					
Obtención y caracterización de aislados proteícos vegetales	L 29/04/2019	9:00 - 14:30	2106016	Utilización de subproductos	Justo Pedroche, M ^a Mar Yust Escobar, M ^a Carmen Millán Linares
	M 30/04/2019	9:00 - 14:30	2106016	Utilización de subproductos	Justo Pedroche, M ^a Mar Yust Escobar, M ^a Carmen Millán Linares
	J 02/05/2019	9:00 - 14:30	2106016	Utilización de subproductos	Justo Pedroche, M ^a Mar Yust Escobar, M ^a Carmen Millán Linares
	V 03/05/2019	9:00 - 15:00	2106016	Utilización de subproductos	Justo Pedroche, M ^a Mar Yust Escobar, M ^a Carmen Millán Linares
Semana del 6-12/05/2019 Libre de docencia					
Prácticas de bebidas fermentadas	L 13/05/2019	9:00 - 15:00	2106016	Elaboración de vino. Observación y recuento de levaduras	Marcos Alguacil
	M 14/05/2019	16:00 - 21:00	2106016	Elaboración de cerveza	Marcos Alguacil
	X 15/05/2019	9:00 - 14:00	2106016	Análisis de antioxidantes en vinos y bebidas	Soledad Fernández Pachón
	J 16/05/2019	9:00 - 14:00	2106016	Análisis de antioxidantes en vinos y bebidas	Soledad Fernández Pachón
	V 17/05/2019	9:00 - 14:00	2106016	Análisis de antioxidantes en vinos y bebidas	Soledad Fernández Pachón
	L 20/05/2019	9:00 - 14:00	2106016	Fermentación alcohólica e identificación molecular de levaduras	José Ignacio Ibeas Corcelles
	M 21/05/2018	16:00 - 21:00	2106016	Elaboración de vino y cerveza	Marcos Alguacil
	X 22/05/2019	9:00 - 14:00	2106016	Fermentación alcohólica e identificación molecular de levaduras	José Ignacio Ibeas Corcelles

FECHAS DE EXÁMENES CURSO 2018-2019

MÓDULO	JUNIO	SEPTIEMBRE
1 Y 2	M 04/06/2019	L 02/09/2019
3	J 06/06/2019	M 03/09/2019
4	M 11/06/2019	X 04/09/2019
5	J 13/06/2019	J 05/09/2019