

CALENDARIO DEL MASTER DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS 2019/2020

PRESENTACION DEL MASTER	L 04/11/2019	10:00		Presentación Máster	Concepción Romero / Rocío Rodríguez / Eva Valero
Módulo 1: Caracterización de las materias primas					
	M 05/11/2019	9:30-9:40		Presentación del Módulo 1	Rocío Rodríguez Arcos
Caracterización de las materias grasas	M 05/11/2019	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 06/11/2019	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 07/11/2019	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 08/11/2019	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 11/11/2019	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	José Manuel Martínez Rivas
	M 12/11/2019	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 13/11/2019	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 14/11/2019	11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 13:30	2106001	Caracterización de los sustratos fermentables	Jose Manuel Monje Moreno
		13.30-14.00h		Aula informática para contestar encuestas on-line (E45)	Coordinadores M1
Módulo 2: Agentes y Procesos de transformación					
	V 15/11/2019	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 15/11/2019	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 18/11/2019	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 19/11/2019	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 20/11/2019	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 21/11/2019	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

	V 22/11/2019	9:00 - 10:30	2106002	Agentes de transformación de aceites y aceitunas	Joaquín Velasco Jiménez
		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 25/11/2019	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 26/11/2019	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 27/11/2019	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 28/11/2019	9:00 - 10:30	2106003	Biotechnología de bebidas fermentadas	Teresa García Martínez
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:00	2106003	Biotechnología de bebidas fermentadas	Teresa García Martínez
	V 29/11/2019	9:00 - 10:30	2106003	Biotechnología de bebidas fermentadas	Juan Carlos García Mauricio
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 13:00	2106003	Biotechnología de bebidas fermentadas (Aula de Informática E45)	Juan Carlos García Mauricio
		13:00 - 14:00	2106003	Biotechnología de bebidas fermentadas (Aula de Informática E45)	Juan Carlos García Mauricio
	L 02/12/2019	9:00 - 10:30	2106003	Biotechnología de bebidas fermentadas	Jordi Tronchoni
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:30	2106003	Biotechnología de bebidas fermentadas (Aula Informática E45)	Jordi Tronchoni
	M 03/12/2019	9:00 - 10:30	2106003	Biotechnología de bebidas fermentadas	Rosario Muñoz
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:00	2106003	Biotechnología de bebidas fermentadas	Rosario Muñoz

	X 04/12/2019	9:00 - 10:30	2106003	Biotechnología de bebidas fermentadas	María Pérez Fernández
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:30	2106003	Biotechnología de bebidas fermentadas	María Pérez Fernández
		14.30-15.00h		Aula informática para contestar encuestas on-line (E45)	Coordinadores M2
Semana de evaluación / Trabajos / Docencia Virtual	Examen Módulos 1 y 2: Martes 17/12/2019, 9:30-12:30 h				
	M 17/12/2019	9,00-09,30h		Aula informática para contestar encuestas on-line (E45)	Coordinadores M1 y M2
Módulo 3: Tecnología de los Procesos de Elaboración					
	X 08/01/2020	9:00-9:10		Presentación del Módulo 3	Concepción Romero Barranco
Tecnología de extracción y transformación de aceites y grasas	X 08/01/2020	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 09/01/2020	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 10/01/2020	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 13/01/2020	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 14/01/2020	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 15/01/2020	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 16/01/2020	9:00 - 14:30	2106016	Visita almazara	Mª José Moyano, Fernando Martínez, Francisco Hidalgo, Cristobal Hidalgo Casado
	V 17/01/2020	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 20/01/2020	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	Eduardo Medina Pradas
		12:30 - 13:30	2106005	Tecnología de vegetales fermentados	Eduardo Medina Pradas
	M 21/01/2020	9:00 - 11:00	2106005	Tecnología de vegetales fermentados	Eduardo Medina Pradas
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 13:00	2106005	Tecnología de vegetales fermentados	Concepción Romero Barranco
		13:00 - 14:30	2106005	Tecnología de vegetales fermentados	Concepción Romero Barranco
	X 22/01/2020	9:00 - 10:30	2106005	Tecnología de vegetales fermentados	Concepción Romero Barranco
		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 23/01/2020	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 24/01/2020	8:30 - 15:00	2106006	VISITA BODEGA	Eva Valero
	L 27/01/2020	9:00 - 10:30	2106006	Tecnología enológica	Marcos Alguacil
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 13:15	2106006	Tecnología enológica	Marcos Alguacil
	M 28/01/2020	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 29/01/2020	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 30/01/2020	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 31/01/2020	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 03/02/2020	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 04/02/2020	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 05/02/2020	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 06/02/2020	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 07/02/2020	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 10/02/2020	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 11/02/2020	9:00 - 10:30	2106007	Utilización de subproductos	Rafael Guillen Bejarano
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:45	2106007	Utilización de subproductos	Marcos Alguacil
Nuevos enfoques en la		9:00 - 11:00	2106008	Gestión de calidad y seguridad alimentaria	Pilar Luaces Muiños

gestión de calidad y seguridad alimentaria	X 12/02/2020	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 13/02/2020	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 14/02/2020	9:00 - 10:30	2106008	Gestión de calidad y seguridad alimentaria	Ana Troncoso González
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 14:00	2106008	Gestión de calidad y seguridad alimentaria	Ana Troncoso González
		14,00-14.30h		Aula informática para contestar encuestas on-line (E45)	Coordinadores M3
Semana de evaluación / Trabajos / Docencia Virtual	Examen Módulo 3: Jueves 20/02/2020, 9:30-12:30h				
	J 20/02/2020	9,00-9,30h		Aula informática para contestar encuestas on-line (E45)	Coordinadores M3

Módulo 4: Análisis químico y sensorial de aceites, bebidas fermentadas y productos afines					
	L 24/02/2020	9:00-9:10		Presentación del Módulo 4	M. Carmen Pérez Camino
Legislación alimentaria sobre grasas y bebidas fermentadas y productos afines	L 24/02/2020	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	M 25/02/2020	9:00 - 10:30	2106010	Legislación alimentaria bebidas	Javier Sánchez Perona
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 12:30	2106010	Legislación alimentaria bebidas	Javier Sánchez Perona
	X 26/02/2020	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
	J 27/02/2020	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	

Análisis químico y sensorial de aceites, bebidas fermentadas y productos afines		12:00-13:30	2106009	Determinacion de trigliceridos	Raquel Gómez Coca
	L 02/03/2020	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 03/03/2020	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
	X 04/03/2020	9:00 - 10:30	2106009	Antioxidantes, Pro-oxidantes y Compuestos anómalos en aceites	Mª Carmen Pérez Camino
		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 05/03/2020	9:00 - 10:00	2106009	Espectroscopía de Fluorescencia: Aplicaciones en analisis de aceites comestibles	Diego Luis García Gonález
		10:00 - 10:30		CAFÉ	
		10:30 - 12:00	2106009	Análisis físico-químicos para el control de calidad de aceitunas de mesa	Francisco Rodríguez Gómez
		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
	V 06/03/2020	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
Prácticas de análisis químico	L 09/03/2020	9:00 - 15:00	2106016	Prácticas Análisis Químico	Raquel Beatriz Gómez-Coca
	M 10/03/2020	9:00 - 15:00	2106016	Prácticas Análisis Químico	Raquel Beatriz Gómez-Coca
	X 11/03/2020	9:00 - 15:00	2106016	Prácticas Análisis Químico	Raquel Beatriz Gómez-Coca
	J 12/03/2020	9:00 - 12:30	2106016	Prácticas Análisis Químico	Raquel Beatriz Gómez-Coca
		12:30-15:15	2106009	Resultados cromatográficos	Raquel Beatriz Gómez-Coca
	V 13/03/2020	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
	L 16/03/2020	9:00 - 10:15	2106009	Análisis químico	Javier Sánchez Perona
		10:15 - 10:45		CAFÉ	

Análisis químico y sensorial de aceites, bebidas fermentadas y productos afines	L 16/03/2020	10:45 - 12:00	2106009	Análisis químico	Soledad Fernández Pachón
		12:00 - 13:45	2106009	Análisis químico	Soledad Fernández Pachón
	M 17/03/2020	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
	X 18/03/2020	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	J 19/03/2020	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
		13,30-14.30h		Aula informática para contestar encuestas on-line (IG)	Coordinadores M4
Control analítico y microbiológico en la elaboración de aceitunas de mesa (PRÁCTICAS)	V 20/03/2020	8:30 - 14:30	2106016	Control analítico y microbiológico en la elaboración de aceitunas de mesa	Belén Caballero, Concepción Romero, Francisco Rodríguez, Francisco Noé Arroyo
Semana de evaluación / Trabajos / Docencia Virtual	Examen Módulo 4: Martes 31/03/2020, 9:30-12:30h				
	M 31/03/2020	9,00-9,30h		Aula informática para contestar encuestas on-line (E45)	Coorddinadores M4
Semana del 06-12/04/2020 Semana Santa					
Módulo 5: Nutrición y salud de grasas, bebidas fermentadas y productos afines					
	L 13/04/2020	9:00-9:10		Presentación del Módulo 5	Genoveva Berná
Metabolismo avanzado de grasas, bebidas fermentadas y zumos	L 13/04/2020	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
	M 14/04/2020	9:00 - 11:00	2106012	Metabolismo de grasas	Genoveva Berná
		11:00 - 11:30		CAFÉ	

	M 14/04/2020	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	X 15/04/2020	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
	J 16/04/2020	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
	V 17/04/2020	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
Efectos en la salud del consumo de aceites, bebidas fermentadas y zumos	L 20/04/2020	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
	M 21/04/2020	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
	X 22/04/2020	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	J 23/04/2020	9:00 - 10:30	2106014	Dietoterapia	Ignacio Jáuregui
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
		11:00 - 13:00	2106014	Dietoterapia (aula de informática 3 del edificio 6, programa de dietas Dietsource)	Ignacio Jáuregui
		13:00 - 14:30	2106014	Dietoterapia	Ignacio Jáuregui
	V 24/04/2019	9:00 - 11:30	2106014	Dietoterapia	Ignacio Jáuregui
		11:30 - 12:00		CAFÉ	

		12:00 - 14:30	2106015	Dieta Mediterránea	José Manuel Monje
Semana del 27/04/2020 - 03/05/2020 Feria de Abril					
Últimas tendencias del vino, zumos y aceite de oliva en la dieta Mediterránea	L 04/05/2020	9:00 - 10:30	2106015	Dieta Mediterránea	José Manuel Monje
		10:30 - 11:00		CAFÉ	
	M 05/05/2020	11:00 - 14:30	2106015	Dieta Mediterránea	José Manuel Monje
		9:00 - 11:00	2106013	Nutrigenómica	Angeles Ortega
		11:00 - 11:30		CAFÉ	
		11:30 - 13:00	2106013	Nutrigenómica	Angeles Ortega
		13,00-13,30h		Aula informática para contestar encuestas on-line (E45)	Coorddinadores M5
Semana de evaluación / Trabajos / Docencia Virtual		Examen Módulo 5: Martes 12/05/2020, 9:30-12:30h			
	M 12/05/2020	9,00-9,30h		Aula informática para contestar encuestas on-line (E45)	Coorddinadores M5

Módulo 6: PRÁCTICAS DE LOS MÓDULOS					
Obtención y caracterización de aislados proteícos vegetales	X 13/05/2020	9:00 - 14:30	2106016	Utilización de subproductos	Justo Pedroche, M ^a Carmen Millán Linares
	J 14/05/2020	9:00 - 14:30	2106016	Utilización de subproductos	Justo Pedroche, M ^a Carmen Millán Linares
	V 15/05/2020	9:00 - 14:30	2106016	Utilización de subproductos	Justo Pedroche, M ^a Carmen Millán Linares
	L 18/05/2020	9:00 - 15:00	2106016	Utilización de subproductos	Justo Pedroche, M ^a Carmen Millán Linares
Prácticas de bebidas	M 19/05/2020	9:00 - 15:00	2106016	Elaboración de vino. Observación y recuento de levaduras	Marcos Alguacil
	X 20/05/2020	16:00 - 21:00	2106016	Elaboración de cerveza	Marcos Alguacil
	J 21/05/2020	9:00 - 14:00	2106016	Análisis de antioxidantes en vinos y bebidas	Soledad Fernández Pachón
	V 22/05/2020	9:00 - 14:00	2106016	Análisis de antioxidantes en vinos y bebidas	Soledad Fernández Pachón

fermentadas	L 25/05/2020	9:00 - 14:00	2106016	Análisis de antioxidantes en vinos y bebidas	Soledad Fernández Pachón
	M 26/05/2020	9:00 - 14:00	2106016	Fermentación alcohólica e identificación molecular de levaduras	Marcos Alguacil
	X 27/05/2020	16:00 - 21:00	2106016	Elaboración de vino y cerveza	Marcos Alguacil
	J 28/05/2020	9:00 - 14:00	2106016	Fermentación alcohólica e identificación molecular de levaduras	Ramón Ramos Barrales
		14,00-14,30h		Aula informática para contestar encuestas on-line (E24)	Coorddinadores M5

FECHAS DE EXÁMENES CURSO 2019-2020		
MÓDULO	JUNIO	SEPTIEMBRE
1 Y 2	J 04/06/2020	X 02/09/2020
3	M 09/06/2020	J 03/09/2020
4	M 16/06/2020	V 04/09/2020
5	M 23/06/2020	L 07/09/2020
Convocar todos los exámenes de 9:00-12:00 h		