



Horarios y Calendarios

[Enlace a la plataforma de horarios de la Escuela de Posgrado](#)

*Seleccionar Especialidad: (00) SIN ESPECIALIDAD

Calendario de exámenes

Módulo I: Tecnología de los alimentos

#	ASIGNATURA	CONVOCATORIA ORDINARIA	CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA
03	Tecnología del DNA recombinante y aplicaciones en alimentación	---	---
04	Ingeniería del producto	---	---
05	Tecnología enzimática. Hidrólisis de biopolímeros	---	---
06	Modelización y simulación de procesos en la industria alimentaria	---	---
07	Tecnología de membranas. Aplicación a la concentración y separación de los componentes de los alimentos	---	---
08	Tecnología y producción de alimentos vegetales	---	---

<http://masteres.ugr.es/calidad-tecnologia-alimentaria/>

#	ASIGNATURA	CONVOCATORIA ORDINARIA	CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA
09	Tecnología del envasado alimentario	---	---
10	Valoración de subproductos de la industria alimentaria	---	---
11	Procesos enzimáticos en medios no acuosos. Aplicación a la producción de lípidos estructurados	---	---
12	Ingeniería del secado de alimentos en secaderos de atomización	---	---
13	Tecnología de los alimentos fermentados	---	---
14	Tecnologías emergentes en la industria alimentaria	---	---

Módulo II: Calidad y seguridad alimentaria

#	ASIGNATURA	CONVOCATORIA ORDINARIA	CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA
15	Avances legislativos aplicados a la innovación y tecnología alimentaria	---	---
16	Fitosanitarios en los alimentos	---	---
17	Diseño y formulación de alimentos para regímenes especiales	---	17/06/2024, 16:00 Aula 5

#	ASIGNATURA	CONVOCATORIA ORDINARIA	CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA
18	Metales tóxicos en los alimentos	---	19/06/2024, 11:00 Dept. Nutrición y Bromatología
19	Actualización de los programas de calidad en los laboratorios de alimentos	---	---
20	Parámetros de calidad organoléptica en alimentos y bebidas	---	12/07/2024, 11:30 Aula 7
21	Aspectos tecnológicos de calidad y seguridad de las bebidas alcohólicas	---	---
22	Control de calidad y diseño de experimentos en la industria alimentaria	---	---
23	Diseño higiénico y formulación de detergentes en la industria alimentaria	---	05/07/2024, 10:00 Dept. Ingeniería Química
24	Métodos de determinación de la capacidad antioxidante	---	---
25	Aceites vegetales comestibles: aspectos tecnológicos de calidad y nutricionales	---	---

#	ASIGNATURA	CONVOCATORIA ORDINARIA	CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA
26	Sistemas de seguridad en la industria alimentaria. Nuevas perspectivas	---	---
27	Innovación en el uso de compuestos bioactivos en los alimentos	---	---