

El día 16 de septiembre de 2024 a las 10:00 se realizará la presentación del Máster

HORARIOS DE LAS ASIGNATURAS

Las clases de las asignaturas impartidas de mañana empezarán a las 10:00 y las de la tarde a las 16:30.

DURACIÓN DE LOS BIMESTRES		
	Inicio	Final
Actividades de asignaturas impartidas en el Bimestre 1	16-sep-24	01-nov-24
Actividades de asignaturas impartidas en el Bimestre 2	04-nov-24	17-ene-25
Actividades de asignaturas impartidas en el Bimestre 3	20-ene-25	14-mar-25
Actividades de asignaturas impartidas en el Bimestre 4	17-mar-25	09-may-25
Preparación del Trabajo Fin de Master	12-may-25	10-jun-25

ASIGNATURAS		Cuatrimestre	Bimestre	Horario		Aula
Asignaturas obligatorias						
1	Técnicas de documentación para la investigación	Primero	1	Lunes	Mañana	3.5
2	Métodos matemáticos para la modelización de la Investigación	Primero	1	Lunes	Tarde	1.4
3	Riesgos Químicos en la Cadena Alimentaria	Primero	2	Lunes	Mañana	3.5
4	Bioestadística y diseño Experimental	Primero	2	Lunes	Tarde	3.5
5	Evaluación de la Transferencia de Contaminantes Atmosféricos al sistema Planta-Suelo-Agua	Segundo	3	Lunes	Mañana	3.5
6	Tecnologías limpias para la producción de biocombustibles	Segundo	3	Lunes	Tarde	1.4
7	Implicaciones ambientales de las partículas biológicas atmosféricas	Segundo	4	Lunes	Mañana	3.5
8	Cambio climático global y su impacto en los ecosistemas terrestres	Segundo	4	Lunes	Tarde	3.5
Especialidad Ciencias Ambientales						
1	Biología de la reproducción en plantas superiores: implicación en la distribución	Primero	1	Martes	Mañana	3.5
2	Contaminación Marina y Ecotoxicología	Primero	1	Martes	Tarde	1.4
3	Selección y aplicación de microorganismos para uso tecnológico	Primero	1	Miércoles	Mañana	3.5
4	Avances en toxicología ambiental implicaciones en seguridad agroalimentaria y ambiental	Primero	1	Miércoles	Tarde	1.4
5	Fisiología del estrés. Adaptación y aclimatación a condiciones adversas	Primero	2	Martes	Mañana	3.5
6	Aguas termales: innovación y desarrollo	Primero	2	Martes	Tarde	3.5
7	Transporte de agua y solutos en el suelo	Primero	2	Miércoles	Mañana	3.4
8	Técnicas instrumentales para el análisis agroalimentario y medioambiental	Primero	2	Miércoles	Tarde	3.4
9	Claves para la sostenibilidad de la producción vegetal	Segundo	3	Martes	Mañana	3.5
10	Producción de compuestos base a partir de residuos lignocelulósicos	Segundo	3	Martes	Tarde	3.5
11	Alteración de interfases biológicas por agentes contaminantes	Segundo	3	Jueves	Mañana	3.5
12	Análisis de datos en cinéticas microbianas y enzimáticas	Segundo	3	Miércoles	Tarde	1.4
13	Ecología de la polinización. Investigación y aplicaciones	Segundo	4	Jueves	Tarde	3.5
14	Biotratamiento de residuos orgánicos	Segundo	4	Martes	Tarde	3.5
15	Biomasa: Cultivos energéticos	Segundo	4	Miércoles	Mañana	3.5
16	Bioclimatología de plantas de interés económico	Segundo	4	Miércoles	Tarde	3.5
Especialidad Ciencias Agrarias y Alimentarias						
1	Elementos traza en el sistema suelo-planta	Primero	1	Jueves	Mañana	3.5
2	Diseño de procesos de mejora y obtención de nuevas materias primas para la industria ganadera	Primero	2	Martes	Mañana	3.4
3	Selección y aplicación de microorganismos para uso tecnológico	Primero	1	Miércoles	Mañana	3.5
4	Avances en toxicología ambiental implicaciones en seguridad agroalimentaria y ambiental	Primero	1	Miércoles	Tarde	1.4
5	Transporte de agua y solutos en el suelo	Primero	2	Miércoles	Mañana	3.5
6	Técnicas instrumentales para el análisis agroalimentario y medioambiental	Primero	2	Miércoles	Tarde	3.4
7	Fertilizantes e Fertilización	Primero	2	Jueves	Mañana	3.5
8	Diseño Asistido por Ordenador	Primero	2	Jueves	Tarde	1.4
9	Tecnología enzimática aplicada a la valorización de residuos agro-industriales	Primero	2	Viernes	Mañana	3.5
10	Autenticidad Alimentaria	Segundo	3	Miércoles	Mañana	3.5
11	Diseño experimental aplicado a las indicaciones geográficas agroalimentarias	Segundo	3	Jueves	Mañana	3.4
12	Química dos Productos Fitosanitarios	Segundo	3	Jueves	Tarde	3.5
13	Recuperación de suelos degradados: tecnosuelos y fitorremediación	Segundo	3	Viernes	Mañana	3.5
14	Acondicionamiento Organoléptico	Segundo	4	Martes	Tarde	3.4
15	Bioclimatología agroalimentaria	Segundo	4	Martes	Mañana	3.4
16	Bioclimatología de plantas de interés económico	Segundo	4	Miércoles	Tarde	3.5
17	Biomasa: Cultivos energéticos	Segundo	4	Miércoles	Mañana	3.5
Especialidad Procesos en la Industria Alimentaria						
1	Monitorización y control de procesos	Primero	1	Martes	Mañana	3.4
2	Operaciones de separación avanzadas	Primero	1	Martes	Tarde	3.5
3	Diseño de procesos de mejora y obtención de nuevas materias primas para la industria ganadera	Primero	2	Martes	Mañana	3.4
4	Compuestos fenólicos, componentes bioactivos de los alimentos	Primero	2	Martes	Mañana	3.6
5	Extractos naturales como Antioxidantes	Primero	2	Jueves	Mañana	3.4
6	Análisis de aromas en alimentos	Primero	2	Martes	Tarde	3.4
7	Técnicas instrumentales para el análisis agroalimentario y medioambiental	Primero	2	Miércoles	Tarde	3.4
8	Preparación, transformación y diversificación en la industria de los alimentos	Primero	2	Jueves	Tarde	3.4
9	Tecnología enzimática aplicada a la valorización de residuos agro-industriales	Primero	2	Viernes	Mañana	3.5
10	Procesos Avanzados de Extracción	Segundo	3	Martes	Mañana	3.4
11	Autenticidad Alimentaria	Segundo	3	Miércoles	Mañana	3.5
12	Análisis de datos en cinéticas microbianas y enzimáticas	Segundo	3	Miércoles	Tarde	1.4
13	Alteración de interfases biológicas por agentes contaminantes	Segundo	3	Jueves	Mañana	3.5
14	Acondicionamiento Organoléptico	Segundo	4	Martes	Tarde	3.4
15	Bioclimatología agroalimentaria	Segundo	4	Martes	Mañana	3.4
16	Investigación e innovación de alimentos envasados	Segundo	4	Jueves	Mañana	3.5
17	Diseño de nuevos productos alimentarios	Segundo	4	Jueves	Tarde	3.4
Trabajo Fin de Máster (Investigación)		Segundo	4			