

# Horario de prácticas del segundo semestre: Innovación y Desarrollo de la Calidad y Seguridad Alimentaria

Segundo Semestre Especialidad en Innovación y Desarrollo de la Calidad y Seguridad Alimentaria : 18 créditos

. 2 asignaturas de 4.5 créditos ( A y B). Tendrán 6 clases de 2 horas y una de tres

. 3 asignaturas de 3 créditos (C, D y E). Tendrán 5 clases de 2 horas

Hora	24-feb-23	03-mar-23	10-mar-23	24-mar-23	31-mar-23	21-abr-23	28-abr-23	05-may-23
9:00	SEMINARIO	C Aula ED Tudemir D. Martínez	B Aula ED. Tudemir Estefania Valero	E Aula Informática M. Brugarolas	A Granja Ana Martí	C Laboratorio D. Martínez	A Aula informática Ana Martí	A Aula informática Ana Martí
10:30	Almuerzo	E Garcia/MJ Giménez Almuerzo	10:30	10:30	10:30	E Garcia/MJ Giménez Almuerzo	10:30	10:30
11:00	SEMINARIO	E Aula ED Tudemir L. Martínez-Carrasco	E Aula ED Tudemir L. Martínez-Carrasco	B Aula ED. Tudemir Estefania Valero	A Aula informática Ana Martí	B Aula Informática M.J. Frutos	D Planta Piloto Estrella Sayas	E Aula ED Tudemir M. Brugarolas L. Martínez-Carrasco
12:30	SEMINARIO	A Aula Informática Ana Martí	D Aula Informática Estrella Sayas	C Laboratorio D. Martínez	comida	B Aula ED. Tudemir Estefania Valero	B Aula de Informática M.J Frutos	D Aula ED Tudemir Estrella Sayás
14:00	comida		15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
			comida	comida	B Aula de Informática M.J Frutos	comida	comida	comida
		16:00	16:00	16:00	16:00	16:00	16:00	16:00
		A Aula Informática Ana Martí	D Planta Piloto Limoneros Manolo Viuda	D Planta Piloto Limoneros Manolo Viuda	E Aula ED Tudemir M. Brugarolas J. Zamora	E Aula ED Tudemir M. Brugarolas J. Zamora	C Laboratorio D. Martínez E Garcia/MJ Giménez	C Aula ED tudemir D. Martínez E Garcia/MJ Giménez
		18:00	18:00	18:00	18:00	18:00	18:00	18:00
		D Laboratorio Manolo Viuda	A Aula informática Ana Martí	A Aula informática Ana Martí	B Aula de Informática M.J Frutos			
		20:00	20:00	20:00	20:00			

online

presencial

presencial

A: Avances en Bienestar Animal y Seguridad Alimentaria en las Materias Primas	3	4 C: Desarrollo de Nuevas Tecnologías de Envasado	3
B: Metodologías Avanzadas en Calidad y Seguridad Alimentaria	0	7 D:Bio-Sostenibilidad y Valorización de Co-Productos de la industria A	3
		E: Análisis de Oportunidades de Mercado y Dirección de Marketing	5