

Horario de prácticas del segundo semestre: Investigación de la Calidad y Funcionalidad de los alimentos

Segundo Semestre Especialidad en Investigación de la Calidad y Funcionalidad de los alimentos : 18 créditos

. 6 asignaturas de 3 créditos (A, B, C, D, E y F). Las asignaturas de 3 créditos tendrían 5 clase 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	A Laboratorio Granja M.L. García	F Laboratorio M. Viuda E. García	B Laboratorio F. Guillén J.M. Valverde	D Laboratorio P. Zapata S. Castillo	C Aula ED. Tudemir L. Nogura A. Galindo	E Planta Piloto J.A. Pérez	F online M. Viuda E. García
10:30	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo
11:00	SEMINARIO	C Aula ED. Tudemir L. Nogura A. Galindo	D Laboratorio P. Zapata	A Aula M.L. García	E Laboratorio J. Fernández	A Laboratorio JR Díaz	B Laboratorio F. Guillén J.M. Valverde	E online Manolo Viuda
12:30	SEMINARIO	D Laboratorio P. Zapata	B Laboratorio F. Guillén J.M. Valverde	C Aula ED. Tudemir L. Nogura A. Galindo	F Laboratorio M. Viuda E. García	E Planta Piloto J.A. Pérez	A Laboratorio G Romero	A online M.L. García
14:00	comida	comida	comida	comida	comida	comida	comida	comida
16:00		F Laboratorio M. Viuda E. García	C Aula ed. Tudemir F Burló	D Laboratorio S. Castillo	B Laboratorio F. Guillén J.M. Valverde	E Aula ED. Tudemir J. Fernández Manolo Viuda	F Laboratorio M. Viuda E. García	
18:00		B Laboratorio F. Guillén J.M. Valverde	D Laboratorio S. Castillo		C Aula ED. Tudemir P. Burló			
20:00								

A: Investigación Orientada a la
B: Compuestos Bioactivos con
C: Perfil Aromático en Alimen

3
5
5

2
0
0

D: Tratamientos Eco-Innovadores en Pre-Post
E: Elaboración de Alimentos Enriquecidos en fibra dietética
F: Recubrimientos Comestibles

4
4

1
1