

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	14-feb-25	28-feb-25	07-mar-25	14-mar-25	Hora	21-mar-25	Hora	28-mar-25	04-abr-25	09-may-25
8:30	A Laboratorio Granja	F Laboratorio M. Viuda	B Laboratorio F. Guillén	D Laboratorio P. Zapata	9:00	SEMINARIO	8:30	C Aula ED. Tudemir L. Nogura	E Planta Piloto J.A. Pérez	F Aula ED. Tudemir M. Viuda
10:30	M.L. García Almuerzo	E. García Almuerzo	J.M. Valverde Almuerzo	S. Castillo Almuerzo	10:30	Almuerzo	10:30	A. Galindo Almuerzo	Almuerzo	E. García Almuerzo
11:00	C Aula ED. Tudemir L. Nogura A. Galindo	D Laboratorio P. Zapata	A Laboratorio Granja G. Romero	E Laboratorio J. Fernández	11:00	SEMINARIO	11:00	F Laboratorio M. Viuda E. García	E Aula ED. Tudemir J. Fernández Manolo Viuda	E Aula ED. Tudemir Manolo Viuda
13:00	D Laboratorio P. Zapata	B Laboratorio F. Guillén J.M. Valverde	C Aula ED. Tudemir L. Nogura A. Galindo	A Laboratorio G. Romero	12:30	SEMINARIO	13:00	E Planta Piloto J.A. Pérez	A Aula Informática M.L. García	A Aula ED. Tudemir M.L. García
15:00	comida	comida	comida	comida	14:00	comida	15:00	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	16:00		16:00	B Laboratorio F. Guillén J.M. Valverde	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	18:00					
20:00										

A: Investigación Orientada a la Mejora de la Calidad y Seguridad de los Productos Animale **D: Tratamientos Eco-Innovadores en Pre-Post**

B: Compuestos Bioactivos con Propiedades Antioxidantes

C: Perfil Aromático en Alimentos y su Relación con la Calidad

E: Elaboración de Alimentos Enriquecidos en fibra dietética

F: Recubrimientos Comestibles