

## 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  | 20-feb-26  | 27-feb-26                                       | 06-mar-26  | 13-mar-26                                       | Hora  | 20-mar-26  | 27-mar-26 | 08-may-25  | 22-may-26   |
|-------|--|---|--|---|-------|--|-----------|--|---|
| 8:30  | B<br>Laboratorio<br>F. Guillén<br>J.M. Valverde  | C<br>Aula ed. Tudemir<br>F Burló                | A<br>Laboratorio<br>Granja<br>G. Romero          | C<br>Aula ED. Tudemir<br>P. Burló               | 8:30  | B<br>Laboratorio<br>F. Guillén<br>J.M. Valverde  | 9:00      | E<br>Planta Piloto<br>J.A. Pérez                   | F<br>Aula ED. Tudemir<br>M. Viuda<br>E. García    |
| 10:30 | Almuerzo   | Almuerzo  | Almuerzo   | Almuerzo  | 10:30 | Almuerzo   | Almuerzo  | Almuerzo   | Almuerzo  |
| 11:00 | A<br>Laboratorio<br>Granja<br>M.L. García        | F<br>Laboratorio<br>M. Viuda<br>E. García       | D<br>Laboratorio<br>S. Castillo                  | B<br>Laboratorio<br>F. Guillén<br>J.M. Valverde | 11:00 | C<br>Aula ED. Tudemir<br>L. Nogura<br>A. Galindo | 11:00     | E<br>Planta Piloto<br>J. Fernández<br>Manolo Viuda | D<br>Laboratorio<br>S. Castillo                   |
| 13:00 | C<br>Aula ED. Tudemir<br>L. Nogura<br>A. Galindo | D<br>Laboratorio<br>P. Zapata                   | B<br>Laboratorio<br>F. Guillén<br>J.M. Valverde  | E<br>Laboratorio<br>J. Fernández                | 13:00 | F<br>Laboratorio<br>M. Viuda<br>E. García        | 12:30     | F<br>Laboratorio<br>M. Viuda<br>E. García          | A<br>Aula ED. Tudemir<br>M.L. García<br>G. Romero |
| 15:00 | comida   | comida  | comida   | comida  | 15:00 | comida   | 14:00     | comida   | comida  |
| 16:00 | D<br>Laboratorio<br>P. Zapata                    | B<br>Laboratorio<br>F. Guillén<br>J.M. Valverde | C<br>Aula ED. Tudemir<br>L. Nogura<br>A. Galindo | A<br>Laboratorio<br>G. Romero                   | 16:00 | E<br>Planta Piloto<br>J.A. Pérez                 |           | A<br>Aula Informática<br>M.L. García               | E<br>Aula ED. Tudemir<br>Manolo Viuda             |
| 18:00 | F<br>Laboratorio<br>M. Viuda<br>E. García        |   |  | D<br>Laboratorio<br>P. Zapata<br>S. Castillo    | 18:00 |  |           |  |   |
| 20:00 |  |   |  |   |       |  |           |  |   |

**A: Investigación Orientada a la Mejora de la Calidad y Seguridad de los Productos Animales**

**B: Compuestos Bioactivos con Propiedades Antioxidantes**

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

**D: Tratamientos Eco-Innovadores en Pre-Post**

**E: Elaboración de Alimentos Enriquecidos en fibra dietética**

**F: Recubrimientos Comestibles**