

- . 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

A: Avances en Bienestar Animal y Seguridad Alimentaria
B: Metodologías Avanzadas en Calidad y Seguridad Alimentaria

C: Desarrollo de Nuevas Tecnologías de Envasado
D: Bio-Sostenibilidad y Valorización de Co-Productos de la industria Alimentaria
E: Análisis de Oportunidades de Mercado y Dirección de Marketing Agroalimentario