

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

19-feb-27	
8:30	A Granja Ana Martí Iván Agea
10:30	Almuerzo
11:00	C Aula ED Tudemir D. Martínez M. Gutiérrez/E. García
13:00	E Aula ED Tudemir L. Martínez-Carrasco
15:00	

26-feb-27	
Hora	
8:30	B Aula ED. Tudemir Estefania Valero
10:30	Almuerzo
11:00	E Aula ED Tudemir M. Brugarolas
13:00	D Aula Informática Estrella Sayas
15:00	comida
16:00	D Laboratorio Manolo Viuda
18:00	A Aula Informática Ana Martí Iván Agea
20:00	

12-mar-27	
8:30	D Planta Piloto Limberos Manolo Viuda
10:30	Almuerzo
11:00	B Aula ED. Tudemir Estefania Valero
13:00	B Aula de Informática M.J Frutos
15:00	comida
16:00	A Aula informática Ana Martí Iván Agea
18:00	
20:00	E Aula Informática M. Brugarolas

09-abr-27	
8:30	A Aula Informática Ana Martí Iván Agea
13:30	A Aula informática Ana Martí Iván Agea comida
15:00	B Aula de Informática M.J Frutos
18:00	C Laboratorio D. Martínez
20:00	E. Garcia/ M. Gutiérrez

16-abr-27	
8:30	C Laboratorio D. Martínez M. Gutiérrez/E. García
10:30	Almuerzo
11:00	B Aula Informática M.J. Frutos
13:00	B Aula ED. Tudemir Estefania Valero
15:00	comida
16:00	E Aula ED Tudemir L. Martínez-Carrasco
18:00	

23-abr-27	
Hora	
9:00	SEMINARIO
10:30	Almuerzo
11:00	SEMINARIO
12:30	SEMINARIO
14:00	comida

07-may-27	
8:30	A Aula informática Ana Martí Iván Agea
10:30	Almuerzo
11:00	D Planta Piloto Estrella Sayas
13:00	B Aula de Informática M.J Frutos
15:00	comida
16:00	C Laboratorio D. Martínez E. Garcia/ M. Gutiérrez
18:00	

21-may-27	
8:30	E Aula ED Tudemir M. Brugarolas L. Martínez-Carrasco
10:30	Almuerzo
11:00	C Aula ED tudemir D. Martínez M. Gutiérrez
13:00	M. Gutiérrez/E. García Aula ED Tudemir Estrella Sayas Manolo Viuda
15:00	comida
16:30	A Aula informática Ana Martí Iván Agea
18:30	

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