

**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	19-feb-27	26-feb-27	12-mar-27	09-abr-27	Hora	16-abr-27	Hora	23-abr-27	07-may-27	21-may-27
8:30	A Laboratorio Granja G. Romero	C Aula ED. Tudemir L. Noguera	C Aula ed. Tudemir L. Noguera	B Laboratorio F. Guillén J.M. Valverde	8:30	B Laboratorio F. Guillén J.M. Valverde			E Planta Piloto J.A. Pérez	D Laboratorio S. Castillo
10:30	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	10:30	Almuerzo		Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo
11:00	D Laboratorio S. Castillo	B Laboratorio F. Guillén J.M. Valverde	F Laboratorio M. Viuda E. García	A Laboratorio G. Romero	11:00	C Aula ED. Tudemir L. Nogura A. Galindo		SEMINARIO	E Planta Piloto J. Fernández Manolo Viuda	F Aula ED. Tudemir M. Viuda E. García
13:00	B Laboratorio F. Guillén J.M. Valverde	E Laboratorio J. Fernández	D Laboratorio P. Zapata	C Aula ED. Tudemir L. Nogura A. Galindo	13:00	F Laboratorio M. Viuda E. García		SEMINARIO	A Aula Informática M.L. García	E Aula ED. Tudemir Manolo Viuda
15:00	comida	comida	comida	comida	15:00	comida		SEMINARIO	comida	comida
16:00	C Aula ED. Tudemir L. Nogura A. Galindo	A Laboratorio Granja M.L. García	B Laboratorio F. Guillén J.M. Valverde	D Laboratorio P. Zapata	16:00	E Planta Piloto J.A. Pérez		comida	F Laboratorio M. Viuda E. García	A Aula ED. Tudemir M.L. García G. Romero
18:00		D Laboratorio P. Zapata S. Castillo		F Laboratorio M. Viuda E. García	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**