

CURSO 1º

CURSO 2013-2014
HORARIO PRÁCTICAS SEMESTRE 1

OCTUBRE	SEMINARIO INAUGURAL. JORNADA DE BIENVENIDA	9:30-14:30
Jueves 3	VISITA INSTALACIONES: BIBLIOTECA, LABORATORIOS Y A. INFORMÁTICA	16:30-19:30

OCTUBRE		
Viernes 18	CONTAMINACIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS	9:30-11:30
	INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	12:00-14:30
	TÉCNICAS PARA EL ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DE ALIMENTOS	16:00-19:00
Viernes 25	ASPECTOS TEÓRICOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL	9:30-11:30
	SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	12:00-14:30
	TÉCNICAS PARA EL ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DE ALIMENTOS	15:30-18:00
	TÉCNICAS CROMATOGRÁFICAS EN EL ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	18:30-20:30

NOVIEMBRE		
Viernes 8	CONTAMINACIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS	9:30-11:30
	RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS Y DOCUMENTACIÓN CIENTÍFICA	12:00-14:30
	TÉCNICAS CROMATOGRÁFICAS EN EL ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	16:00-19:00
Viernes 15	SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	9:30-11:30
	ASPECTOS TEÓRICOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL	12:00-14:30
	RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS Y DOCUMENTACIÓN CIENTÍFICA	16:00-19:00
Viernes 22	TÉCNICAS PARA EL ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DE ALIMENTOS	9:30-11:30
	INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	12:00-14:30
	RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS Y DOCUMENTACIÓN CIENTÍFICA	16:00-19:00
Viernes 29	CONTAMINACIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS	9:30-14:30
	TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS	15:30-20:30

DICIEMBRE		
Viernes 13	RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS Y DOCUMENTACIÓN CIENTÍFICA	9:30-11:30
	SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	12:00-14:30
	ASPECTOS TEÓRICOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL	16:00-19:00
Viernes 20	TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS	9:30-14:30

ENERO		
Viernes 10	SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	9:30-11:30
	INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	12:00-14:30
	TÉCNICAS CROMATOGRÁFICAS EN EL ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	16:00-19:00
Viernes 17	TÉCNICAS PARA EL ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DE ALIMENTOS	9:30-11:30
	ASPECTOS TEÓRICOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL	12:00-14:30

CURSO 2º

CURSO 2013-2014
HORARIO PRÁCTICAS SEMESTRE 1

NOVIEMBRE		INVESTIGACIÓN PRODUCTOS VEGETALES
Viernes 8	FACTORES PRE-COSECHA QUE AFECTAN A LA CALIDAD POST-COSECHA	9:30-11:30
	TECNOLOGÍAS POST-RECOLECCIÓN Y SU RELACIÓN CON LA CALIDAD	12:00-14:30
	TECNOLOGÍA DEL FRÍO EN LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES	16:00-19:00
Viernes 15	TECNOLOGÍA DEL FRÍO EN LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES	9:30-11:30
	FACTORES PRE-COSECHA QUE AFECTAN A LA CALIDAD POST-COSECHA	12:00-14:30
	TECNOLOGÍAS POST-RECOLECCIÓN Y SU RELACIÓN CON LA CALIDAD	16:00-19:00
Viernes 22	TECNOLOGÍA DEL FRÍO EN LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES	9:30-11:30
	FACTORES PRE-COSECHA QUE AFECTAN A LA CALIDAD POST-COSECHA	12:00-14:30
	TECNOLOGÍAS POST-RECOLECCIÓN Y SU RELACIÓN CON LA CALIDAD	16:00-19:00

NOVIEMBRE		INVESTIGACIÓN PRODUCTOS ANIMALES
Viernes 8	ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN PRODUCTOS CÁRNICOS	9:30-11:30
	NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LAS INDUSTRIAS ORIGEN ANIMAL	12:00-14:30
	ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN PRODUCTOS DE PESCA	16:00-19:00
Viernes 15	ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN PRODUCTOS DE PESCA	9:30-11:30
	ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN PRODUCTOS CÁRNICOS	12:00-14:30
	NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LAS INDUSTRIAS ORIGEN ANIMAL	16:00-19:00
Viernes 22	ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN PRODUCTOS DE PESCA	9:30-11:30
	ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN PRODUCTOS CÁRNICOS	12:00-14:30
	NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LAS INDUSTRIAS ORIGEN ANIMAL	16:00-19:00

DICIEMBRE		INVESTIGACIÓN PRODUCTOS VEGETALES
Viernes 13	TECNOLOGÍAS POST-RECOLECCIÓN Y SU RELACIÓN CON LA CALIDAD	9:30-11:30
	FACTORES PRE-COSECHA QUE AFECTAN A LA CALIDAD POST-COSECHA	12:00-14:30
	TECNOLOGÍA DEL FRÍO EN LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES	16:00-19:00

DICIEMBRE		INVESTIGACIÓN PRODUCTOS ANIMALES
Viernes 13	ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN PRODUCTOS LÁCTEOS	9:30-14:30
	ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN PRODUCTOS CÁRNICOS	16:00-18:00
	ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN PRODUCTOS DE PESCA	18:00-20:00
Viernes 20	ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN PRODUCTOS LÁCTEOS	9:30-11:30
	NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LAS INDUSTRIAS ORIGEN ANIMAL	12:00-14:30