

CURSO 1º

CURSO 2013-2014
HORARIO PRÁCTICAS SEMESTRE 2

FEBRERO		INVESTIGACIÓN PRODUCTOS VEGETALES
Viernes 14	PROPIEDADES FUNCIONALES DE FRUTAS Y HORTALIZAS	9:30-11:30
	FISIOLOGÍA DE LA MADURACIÓN Y SENESCENCIA	12:00-14:30
	ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS VEGETALES Y LA CATA DEL VINO	16:00-19:00
Viernes 21	ATMÓSFERAS MODIFICADAS Y ENVASADO ACTIVO EN POSTCOSECHA	9:30-11:30
	ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN PRODUCTOS VEGETALES CORTADOS	12:00-14:30
	TÉCNICAS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS	16:00-19:00
Viernes 28	DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y ANÁLISIS DE DATOS	9:30-11:30
	ALTERACIONES Y PÉRDIDAS CALIDAD FRUTAS Y HORTALIZAS POSTCOSECHA	12:00-14:30
	ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN PRODUCTOS VEGETALES CORTADOS	15:30-18:00
	FISIOLOGÍA DE LA MADURACIÓN Y SENESCENCIA	18:30-20:30

MARZO		INVESTIGACIÓN PRODUCTOS VEGETALES
Viernes 7	TÉCNICAS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS	9:30-13:30
	FISIOLOGÍA DE LA MADURACIÓN Y SENESCENCIA	16:00-19:00
Viernes 14	TÉCNICAS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS	9:30-11:30
Viernes 21	VISITA TÉCNICA: ATMÓSFERAS MODIFICADAS Y ENVASADO ACTIVO	9:00-15:00
	ATMÓSFERAS MODIFICADAS Y ENVASADO ACTIVO EN POSTCOSECHA	16:00-19:00
Viernes 28	ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS VEGETALES Y LA CATA DEL VINO	9:30-11:30
	PROPIEDADES FUNCIONALES DE FRUTAS Y HORTALIZAS	12:00-14:30

ABRIL		INVESTIGACIÓN PRODUCTOS VEGETALES
Viernes 4	PROPIEDADES FUNCIONALES DE FRUTAS Y HORTALIZAS	9:30-11:30
	FISIOLOGÍA DE LA MADURACIÓN Y SENESCENCIA	12:00-14:30
	VALORIZACIÓN CO-PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS DE ORIGEN VEGETAL	16:00-21:00
Viernes 13	ATMÓSFERAS MODIFICADAS Y ENVASADO ACTIVO EN POSTCOSECHA	9:30-11:30
	DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y ANÁLISIS DE DATOS	12:00-14:30

MAYO		INVESTIGACIÓN PRODUCTOS VEGETALES
Viernes 9	VISITA TÉCNICA: ELABORACIÓN PRODUCTOS CORTADOS	9:00-15:00
	PROPIEDADES FUNCIONALES DE FRUTAS Y HORTALIZAS	16:00-19:00
Viernes 16	VALORIZACIÓN DE CO-PRODUCTOS INDUSTRIAS DE ORIGEN VEGETAL	9:30-14:30
	ALTERACIONES Y PÉRDIDAS CALIDAD FRUTAS Y HORTALIZAS POSTCOSECHA	15:30-20:30
Viernes 23	ALTERACIONES Y PÉRDIDAS CALIDAD FRUTAS Y HORTALIZAS POSTCOSECHA	9:30-14:30
	DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y ANÁLISIS DE DATOS	16:00-19:00

CURSO 1º

CURSO 2013-2014
HORARIO PRÁCTICAS SEMESTRE 2

FEBRERO		INVESTIGACIÓN PRODUCTOS ANIMALES
Viernes 14	ANÁLISIS SENSORIAL EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	9:30-11:30
	ORDEÑO MECÁNICO Y CALIDAD DE LA LECHE	12:00-14:30
	TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA PRODUCTOS ORIGEN ANIMAL	16:00-19:00
Viernes 21	SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PRODUCCIÓN ANIMAL	9:30-11:30
	VALORIZACIÓN CO-PRODUCTOS INDUSTRIAS ALIMENTOS ORIGEN ANIMAL	12:00-14:30
	TÉCNICAS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS	16:00-19:00
Viernes 28	DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y ANÁLISIS DE DATOS	9:30-11:30
	TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA PRODUCTOS ORIGEN ANIMAL	12:00-14:30
	SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PRODUCCIÓN ANIMAL	15:30-18:00
	VALORIZACIÓN CO-PRODUCTOS INDUSTRIAS ALIMENTOS ORIGEN ANIMAL	18:30-20:30

MARZO		INVESTIGACIÓN PRODUCTOS ANIMALES
Viernes 7	TÉCNICAS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS	9:30-13:30
	VALORIZACIÓN CO-PRODUCTOS INDUSTRIAS ALIMENTOS ORIGEN ANIMAL	16:00-19:00
Viernes 14	TÉCNICAS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS	9:30-11:30
	MEJORA GENÉTICA EN LA CALIDAD DE CARNE	12:00-14:30
Viernes 21	ORDEÑO MECÁNICO Y CALIDAD DE LA LECHE	9:30-11:30
	REPRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL	12:00-14:30
	SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PRODUCCIÓN ANIMAL	16:00-19:00
Viernes 28	VALORIZACIÓN CO-PRODUCTOS INDUSTRIAS ALIMENTOS ORIGEN ANIMAL	9:30-11:30
	ANÁLISIS SENSORIAL EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	12:00-14:30

ABRIL		INVESTIGACIÓN PRODUCTOS ANIMALES
Viernes 4	VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	9:30-11:30
	MEJORA GENÉTICA EN LA CALIDAD DE CARNE	12:00-14:30
	ANÁLISIS SENSORIAL EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	16:00-19:00
Viernes 13	ORDEÑO MECÁNICO Y CALIDAD DE LA LECHE	9:30-11:30
	DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y ANÁLISIS DE DATOS	12:00-14:30

MAYO		INVESTIGACIÓN PRODUCTOS ANIMALES
Viernes 9	MEJORA GENÉTICA EN LA CALIDAD DE CARNE	9:30-11:30
	REPRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL	12:00-14:30
	ORDEÑO MECÁNICO Y CALIDAD DE LA LECHE	16:00-19:00
Viernes 16	TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	9:30-11:30
	VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	12:00-14:30
	MEJORA GENÉTICA EN LA CALIDAD DE CARNE	15:30-17:30
	VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	18:00-20:30
Viernes 23	REPRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL	9:30-11:30
	VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	12:00-14:30
	DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y ANÁLISIS DE DATOS	16:00-19:00