

Ms SALINA Propuesta de horario para el curso 2016-17

PRIMER CUATRIMESTRE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
15h30-16h30	ISA	NTEA	TA	ICLF DMRTC	ISA
16h30-17h30					TIA AA
17h30-18h30					
18h30-19h30	NPADC	BGAA	ABPA	PA	

ISA: Interacción salud alimento

PA: Política Alimentaria

TA: Toxicología Alimentaria

TIA AA: Técnicas Instrumentales Avanzadas en el Análisis de Alimentos

NTEA: Nuevas Tecnologías de Envasado de Alimentos

ABPA: Aplicaciones Biotecnológicas en la Producción de Alimentos

BGAA: Bioinformática y Genómica aplicada al Análisis de Alimentos

DEyAD: Diseño de Experimentos y Análisis de Datos

DMRTC: Diseño Metodológico y Redacción de Trabajos Científicos

ICLF: Innovaciones en Cárnicos y Lácteos Fermentados

NPADC: Nuevas Perspectivas en los Alimentos Derivados de Cereales

SEGUNDO CUATRIMESTRE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
15h30-16h30	SCP	IFEV	ARGIA* GC*		
16h30-17h30					TFM
17h30-18h30	GPM D	EIA	NPNSP		
18h30-19h30					

D: Dietética

NPNSP: Nuevas Perspectivas en Nutrición y Salud Pública

ARGIA: Aplicaciones Recientes en Grasas en la Industria Alimentaria

IFEV: Innovaciones en Fermentación y Envejecimiento de Vinos

SCP: Sensores para caracterización de productos: calidad y seguridad

EIA: Enzimas en la Industria Alimentaria

GPM: Gestión para la Producción y Marketing

GC: Gestión de la Calidad

TFM: Trabajo Fin de Master

* Se imparten de 15h30 a 17h00