

PRIMER SEMESTRE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
16:30 h	Gestión de calidad	Evaluación de la calidad nutricional y tecnológica	Sensometría y percepción del consumidor	Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria
18:30 h	Evaluación microbiológica	Calidad, características nutricionales y conservación	Procesado tecnológico	Biotransformaciones microbianas

SEGUNDO SEMESTRE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
9-14 h	Tradición e Innovación: desde las marcas de calidad a los análogos cárnicos	Tradición e Innovación: desde las marcas de calidad a los análogos cárnicos	Elaboración y control de carne y derivados cárnicos	Elaboración y control de carne y derivados cárnicos