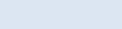
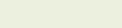
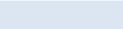


Semana	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3-7 Febrero Seminario C	15-16.30	Autocontrol y Seguridad Alimentaria	<i>Diseño y Planificación de Procesos</i>	Autocontrol y Seguridad Alimentaria	<i>Seguridad Alimentaria y Producción Primaria</i>	Autocontrol y Seguridad Alimentaria
	17-18.30	Autocontrol y Seguridad Alimentaria	<i>Diseño y Planificación de Procesos</i>	Autocontrol y Seguridad Alimentaria	<i>Seguridad Alimentaria y Producción Primaria</i>	Autocontrol y Seguridad Alimentaria
	19-20.30	Autocontrol y Seguridad Alimentaria	<i>Diseño y Planificación de Procesos</i>	Autocontrol y Seguridad Alimentaria	<i>Seguridad Alimentaria y Producción Primaria</i>	Autocontrol y Seguridad Alimentaria
						Seminario C
17-21 Febrero 17 febrero Seminario B 18 de febrero Seminario A 19-21 febrero seminario C	15-16.30	Autocontrol y Seguridad Alimentaria	<i>Diseño y Planificación de Procesos</i>	Autocontrol y Seguridad Alimentaria	<i>Seguridad Alimentaria y Producción Primaria</i>	Autocontrol y Seguridad Alimentaria
	17-18.30	Autocontrol y Seguridad Alimentaria	<i>Diseño y Planificación de Procesos</i>	Autocontrol y Seguridad Alimentaria	<i>Seguridad Alimentaria y Producción Primaria</i>	Autocontrol y Seguridad Alimentaria
	19-20.30	Autocontrol y Seguridad Alimentaria	<i>Diseño y Planificación de Procesos</i>	Autocontrol y Seguridad Alimentaria	<i>Seguridad Alimentaria y Producción Primaria</i>	Autocontrol y Seguridad Alimentaria

 Asignaturas obligatorias

 Asignaturas optativas

Semana	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2-6 Marzo Seminario B	15-16.30	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria	<i>Trazabilidad en la cadena alimentaria</i>	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria	<i>Seguridad Alimentaria y Producción Primaria</i>	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria
	17-18.30	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria	<i>Trazabilidad en la cadena alimentaria</i>	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria	<i>Seguridad Alimentaria y Producción Primaria</i>	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria
	19-20.30	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria	<i>Trazabilidad en la cadena alimentaria</i>	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria	<i>Seguridad Alimentaria y Producción Primaria</i>	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria
16-20 Marzo 16-18 marzo Seminario B 19 de marzo Seminario A 20 marzo seminario C	15-16.30	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria	<i>Gestión de Residuos y Sostenibilidad</i>	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria	<i>Manipuladores de alimentos</i>	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria
	17-18.30	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria	<i>Gestión de Residuos y Sostenibilidad</i>	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria	<i>Manipuladores de alimentos</i>	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria
	19-20.30	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria	<i>Gestión de Residuos y Sostenibilidad</i>	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria	<i>Manipuladores de alimentos</i>	Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria

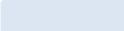
 Asignaturas obligatorias

 Asignaturas optativas

2019-20

Segundo módulo. Campus de Bellaterra (Facultad de Veterinaria)

Semana	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
30 Marzo -3 Abril	15-16.30	<i>Diseño y Planificación de Procesos</i>	<i>Gestión de Residuos y Sostenibilidad</i>	<i>Tecnología y gestión del Riesgo</i>	<i>Manipuladores de alimentos</i>	<i>Tecnología y gestión del Riesgo</i>
Seminario A						
	17-18.30	<i>Diseño y Planificación de Procesos</i>	<i>Gestión de Residuos y Sostenibilidad</i>	<i>Tecnología y gestión del Riesgo</i>	<i>Manipuladores de alimentos</i>	<i>Tecnología y gestión del Riesgo</i>
	19-20.30	<i>Diseño y Planificación de Procesos</i>	<i>Gestión de Residuos y Sostenibilidad</i>	<i>Tecnología y gestión del Riesgo</i>	<i>Manipuladores de alimentos</i>	<i>Tecnología y gestión del Riesgo</i>
20-24 Abril	15-16.30	<i>Trazabilidad en la cadena alimentaria</i>	<i>Gestión de Residuos y Sostenibilidad</i>	<i>Trazabilidad en la cadena alimentaria</i>	<i>Manipuladores de alimentos</i>	<i>Tecnología y gestión del Riesgo ***</i>
20-22 de abril Seminario A						
23 de abril Seminario B	17-18.30	<i>Trazabilidad en la cadena alimentaria</i>	<i>Gestión de Residuos y Sostenibilidad</i>	<i>Trazabilidad en la cadena alimentaria</i>	<i>Manipuladores de alimentos</i>	<i>Tecnología y gestión del Riesgo***</i>
28 abril seminario C						
	19-20.30	<i>Trazabilidad en la cadena alimentaria</i>	<i>Gestión de Residuos y Sostenibilidad</i>	<i>Trazabilidad en la cadena alimentaria</i>	<i>Manipuladores de alimentos</i>	<i>Tecnología y gestión del Riesgo***</i>

 Asignaturas obligatorias

 Asignaturas optativas

*** Las sesiones del viernes 24 de Abril pasan al lunes día 28 de Abril