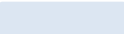


2021-22

Segundo módulo. Campus de Bellaterra (Facultad de Veterinaria)

Semana	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
7-11 Febrero	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
21-25 Febrero	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

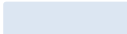
 Asignaturas obligatorias

 Asignaturas optativas

2021-22

Segundo módulo. Campus de Bellaterra (Facultad de Veterinaria)

Semana	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
7-11 Marzo	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
21-25 Marzo	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

2021-22

Segundo módulo. Campus de Bellaterra (Facultad de Veterinaria)

Semana	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
4-8 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>
	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>
25-29 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>
	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>
	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