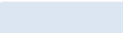


2022-23

Primer módulo. Impartición en el Campus de la Alimentación de Torribera (Aula del Edificio **Verdaguer**)

Semana	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
19-22 Septiembre	15-16.30	Presentación del Master	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	
	17-18.30	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	
	19-20.30	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	
3 – 6 Oct	15-16.30	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios	Seminario TFM	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios	Seminario TFM	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios
	17-18.30	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios	Seminario TFM	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios	Seminario TFM	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios
	19-20.30	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios	Seminario TFM	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios	Seminario TFM	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios

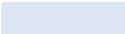
 Asignaturas obligatorias

 Asignaturas optativas

2022-23

Primer módulo. Impartición en el Campus de la Alimentación de Torribera (Aula del **Verdaguer**)

Semana	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
17-21 Octubre	15-16.30	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios	Seminario TFM	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios	<i>Seguridad Química de los Alimentos</i>	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios
	17-18.30	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios	Seminario TFM	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios	<i>Seguridad Química de los Alimentos</i>	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios
	19-20.30	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios	Seminario TFM	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios	<i>Seguridad Química de los Alimentos</i>	Identificación y Caracterización de Peligros Alimentarios
24-28 Octubre	15-16.30	Medida y Evaluación del Riesgo	<i>Seguridad Biológica de los Alimentos</i>	Medida y Evaluación del Riesgo	<i>Seguridad Química de los Alimentos</i>	Medida y Evaluación del Riesgo
	17-18.30	Medida y Evaluación del Riesgo	<i>Seguridad Biológica de los Alimentos</i>	Medida y Evaluación del Riesgo	<i>Seguridad Química de los Alimentos</i>	Medida y Evaluación del Riesgo
	19-20.30	Medida y Evaluación del Riesgo	<i>Seguridad Biológica de los Alimentos</i>	Medida y Evaluación del Riesgo	<i>Seguridad Química de los Alimentos</i>	Medida y Evaluación del Riesgo

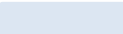
 Asignaturas obligatorias


 Asignaturas optativas

2022-23

Primer módulo. Impartición en el Campus de la Alimentación de Torribera (Aula del **Verdaguer**)

Semana	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
7-11 Noviembre	15-16.30	Medida y Evaluación del Riesgo	<i>Seguridad Biológica de los Alimentos</i>	Medida y Evaluación del Riesgo	<i>Seguridad Química de los Alimentos</i>	Medida y Evaluación del Riesgo
	17-18.30	Medida y Evaluación del Riesgo	<i>Seguridad Biológica de los Alimentos</i>	Medida y Evaluación del Riesgo	<i>Seguridad Química de los Alimentos</i>	Medida y Evaluación del Riesgo
	19-20.30	Medida y Evaluación del Riesgo	<i>Seguridad Biológica de los Alimentos</i>	Medida y Evaluación del Riesgo	<i>Seguridad Química de los Alimentos</i>	Medida y Evaluación del Riesgo
21-25 Noviembre	15-16.30	<i>Nutrición y Seguridad Alimentaria</i>	<i>Seguridad Biológica de los Alimentos</i>	<i>Nutrición y Seguridad Alimentaria</i>	Seminarios TFM	<i>Nutrición y Seguridad Alimentaria</i>
	17-18.30	<i>Nutrición y Seguridad Alimentaria</i>	<i>Seguridad Biológica de los Alimentos</i>	<i>Nutrición y Seguridad Alimentaria</i>	Seminarios TFM	<i>Nutrición y Seguridad Alimentaria</i>
	19-20.30	<i>Nutrición y Seguridad Alimentaria</i>	<i>Seguridad Biológica de los Alimentos</i>	<i>Nutrición y Seguridad Alimentaria</i>	Seminarios TFM	<i>Nutrición y Seguridad Alimentaria</i>


 Asignaturas obligatorias


 Asignaturas optativas

2022-23

Primer módulo. Impartición en el Campus de la Alimentación de Torribera (Aula del **Verdaguer**)

Semana	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
28 Nov – 2 Dic.	15-16.30	<i>Técnicas analíticas en Seguridad Alimentaria</i>	<i>Técnicas analíticas en Seguridad Alimentaria</i>	<i>Técnicas analíticas en Seguridad Alimentaria</i>	<i>Técnicas analíticas en Seguridad Alimentaria</i>	<i>Técnicas analíticas en Seguridad Alimentaria</i>
	17-18.30	<i>Técnicas analíticas en Seguridad Alimentaria</i>	<i>Técnicas analíticas en Seguridad Alimentaria</i>	<i>Técnicas analíticas en Seguridad Alimentaria</i>	<i>Técnicas analíticas en Seguridad Alimentaria</i>	<i>Técnicas analíticas en Seguridad Alimentaria</i>
	19-20.30	<i>Técnicas analíticas en Seguridad Alimentaria</i>	<i>Técnicas analíticas en Seguridad Alimentaria</i>	<i>Técnicas analíticas en Seguridad Alimentaria</i>	<i>Técnicas analíticas en Seguridad Alimentaria</i>	<i>Técnicas analíticas en Seguridad Alimentaria</i>
12-14 Diciembre	15-16.30	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo		
	17-18.30	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo		
	19-20.30	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo	Seguridad Alimentaria: Marco General y Normativo		

 Asignaturas obligatorias

 Asignaturas optativas