

CALENDARIO DE EXÁMENES DE ENERO

Exámenes primer semestre: del 16 enero al 2 febrero 2023

	EXAM1 19/1/23	EXAM2 20/1/23	EXAM3 26/1/23
9:30-11:30	E	D	G
12:00-14:00	A	C	H
comida			
16:00-18:00	F	B	

A: Contaminación Biótica y Abiótica de los Alimentos

B: Innovaciones en Alimento Vegetales en IV y V Gama

C: Innovaciones en Productos Cárnicos, Lácteos y de la Pesca

D: Análisis Sensorial como Herramienta para la Innovación de Alimentos

E: Biotecnología de la Producción Animal

F: Gestión y Financiación de la Investigación Pública y Privada

G: Planificación y Elaboración de Trabajos Científicos

H: Avances Biotecnológicos en la elaboración de alimentos

enero de 2023

L	M	X	J	V	S	D
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	EXAM1	EXAM2	21	22
23	24	25	EXAM3	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

CALENDARIO DE EXÁMENES DE JUNIO

Exámenes del segundo semestre del 1 al 21 de Junio de 2023

INNOVACIÓN y DESARROLLO

de la Calidad y Seguridad Alimentaria (5 asignaturas)

	EXAM 1 9/6/23	EXAM2 16/6/23
9:30-11:30	C	D
12:00-14:00	B	A
Comida		
16:00-18:00	E	

junio de 2023

L	M	X	J	V	S	D
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	EXAM1	10	11
12	13	14	15	EXAM2	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	1	2
3	4	5	6	7	8	9

A: Avances en Bienestar Animal y Seguridad Alimentaria en las Materias Primas

B: Metodologías Avanzadas en Calidad y Seguridad Alimentaria

C: Desarrollo de Nuevas Tecnologías de Envasado

D: Bio-Sostenibilidad y Valorización de co-Productos de las Industria Alimentaria

E: Análisis de Oportunidades de Mercado y Dirección de Marketing Agroalimentario

CALENDARIO DE EXÁMENES DE JUNIO

Exámenes del segundo semestre del 1 al 21 de Junio 2023

INVESTIGACIÓN de la Calidad y Funcionalidad de los Alimentos
(6 asignaturas)

	EXAM 1 9/6/23	EXAM2 16/6/23
9:30-11:30	B	A
12:00-14:00	E	C
Comida		
16:00-18:00	D	F

junio de 2023

L	M	X	J	V	S	D
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	EXAM1	10	11
12	13	14	15	EXAM2	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	1	2
3	4	5	6	7	8	9

A: Investigación Orientada a la Mejora de la Calidad y Seguridad de los Productos Animales

B: Compuestos Bioactivos con Propiedades Antioxidantes

C: Perfil Aromático en Alimentos y su Relación con la Calidad

D: Tratamientos Eco-Innovadores en Pre-Post

E: Elaboración de Alimentos Enriquecidos en fibra dietética

F: Recubrimientos Comestibles

CALENDARIO DE EXÁMENES DE SEPTIEMBRE

Septiembre del 1 al 13 de septiembre de 2023

septiembre de 2023

L	M	X	J	V	S	D
28	29	30	31	EXMA1	2	3
EXAM2	EXMA3	EXMA4	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8

	EXAM 1 1/9/23	EXAM2 4/9/23	EXAM3 5/9/23	EXAM467/ 6/9/23
10:30-12:30	E	A	G	D
comida				
16:00-18:00	F	B	H	C

A: Contaminación Biótica y Abiótica de los Alimentos

B: Innovaciones en Alimento Vegetales en IV y V Gama

C: Innovaciones en Productos Cárnicos, Lácteos y de la Pesca

D: Análisis Sensorial como Herramienta para la Innovación de Alimentos

E: Biotecnología de la Producción Animal

F: Gestión y Financiación de la Investigación Pública y Privada

G: Planificación y Elaboración de Trabajos Científicos

H: Avances Biotecnológicos en la elaboración de alimentos

CALENDARIO DE EXÁMENES DE SEPTIEMBRE

Septiembre del 1 al 13 de septiembre de 2023

septiembre de 2023						
L	M	X	J	V	S	D
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	EXAM1	8	9	10
EXAM 2	EXAM 3	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8

Asignaturas del segundo semestre
INNOVACIÓN y DESARROLLO

Hora	EXAM1	EXAM2	EXAM3
	7/9/23	11/9/23	12/9/23
10:30 a 12:30	B	D	A
Comida			
16:00- 18:00	C	E	

A: Avances en Bienestar Animal y Seguridad Alimentaria en las Materias Primas

B: Metodologías Avanzadas en Calidad y Seguridad Alimentaria

C: Desarrollo de Nuevas Tecnologías de Envasado

D: Bio-Sostenibilidad y Valorización de co-Productos de las Industria Alimentaria

E: Análisis de Oportunidades de Mercado y Dirección de Marketing Agroalimentario

CALENDARIO DE EXÁMENES DE SEPTIEMBRE

Septiembre del 1 al 13 de septiembre de 2023

septiembre de 2023						
L	M	X	J	V	S	D
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	EXAM1	8	9	10
EXAM2	EXAM3	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8

Asignaturas del segundo semestre

INVESTIGACIÓN

Hora	EXAM1	EXAM2	EXAM3
	7/9/23	11/9/23	12/9/23
10:30 a 12:30	B	C	D
Comida			
16:00- 18:00	A	E	F

A: Investigación Orientada a la Mejora de la Calidad y Seguridad de los P. Animales

B: Compuestos Bioactivos con Propiedades Antioxidantes

C: Perfil Aromático en Alimentos y su Relación con la Calidad

D: Tratamientos Eco-Innovadores en Pre-Post

E: Elaboración de Alimentos Enriquecidos en fibra dietética

F: Recubrimientos Comestibles