

CONVOCATORIA ORDINARIA

CALENDARIO DE EXÁMENES PRIMER SEMESTRE: del 7 enero al 20 enero 2026

	EXAM 1 09/01/26	EXAM2 12/01/26	EXAM3 14/01/26	EXAM4 16/01/26
9:30-11:30	D	E	A	G
ALMUERZO				
12:00-14:00	C	F	B	H

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 2026

L	M	X	J	V	S	D
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	EXA MA1	10	11
EXA M2	13	EXA M3	15	EXA MA4	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	Fiesta	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8

CONVOCATORIA ORDINARIA

CALENDARIO DE EXÁMENES SEGUNDO SEMESTRE: del 1 junio al 16 de junio de 2026

INNOVACIÓN y DESARROLLO
de la Calidad y Seguridad Alimentaria (5 asignaturas)

	EXAM 1 04/06/26	EXAM2 11/06/26
9:30-11:30	D	E
12:00-14:00	B	C
Comida		
16:00-18:00	A	

junio de 2026

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	EXAM1	5	6	7
8	9	10	EXAM2	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	1	2	3	4	5

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

CONVOCATORIA ORDINARIA

CALENDARIO DE EXÁMENES SEGUNDO SEMESTRE: del 1 junio al 16 de junio de 2026

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

	EXAM 1 04/06/26	EXAM2 11/06/26
9:30-11:30	D	C
12:00-14:00	A	E
Comida		
16:00-18:00	B	F

junio de 2026

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	EXAM1	5	6	7
8	9	10	EXAM2	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	1	2	3	4	5

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

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

CALENDARIO DE EXÁMENES PRIMER SEMESTRE: del 26 de enero al 7 febrero de 2026, actas 17/02

enero de 2026							^	∨
L	M	X	J	V	S	D		
29	30	31	1	2	3	4		
5	6	7	8	9	10	11		
12	13	14	15	16	17	18		
19	20	21	22	23	24	25		
26	27	Fiesta	29	EXA MA1	31	1		
EXA M2	EXA M3	EXA MA4	5	6	7	8		

	EXAM 1 30/01/26	EXAM2 02/02/26	EXAM3 03/02/26	EXAM4 04/02/26
9:30-11:30	C	F	B	H
ALMUERZO				
12:00-14:00	D	E	A	G

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

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

CALENDARIO DE EXÁMENES SEGUNDO SEMESTRE: del 29 de junio al 11 de julio de 2026, actas 20/07

julio de 2026						
L	M	X	J	V	S	D
EXAM1	30	EXAM2	2	EXAM3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9

Asignaturas del segundo semestre

INNOVACIÓN y DESARROLLO

Hora	EXAM1	EXAM2	EXAM3
	29/06/26	01/07/26	03/07/26
9:30-11:30	A	B	D
ALMUERZO			
12:00-14:00	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

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

CALENDARIO DE EXÁMENES SEGUNDO SEMESTRE: del 29 de junio al 11 de julio de 2026

Calendario de julio de 2026:

L	M	X	J	V	S	D
EXAM1	30	EXAM2	2	EXAM3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9

Asignaturas del segundo semestre

INVESTIGACIÓN

Hora	EXAM1	EXAM2	EXAM3
	29/06/26	01/07/26	03/07/26
9:30-11:30	D	B	C
ALMUERZO			
12:00-14:00	F	A	E

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

CALENDARIO DE EXÁMENES CONVOCATORIA ESPECIAL-OCTUBRE

Diciembre : del 1 al 31 de octubre de 2025
Entrega de actas hasta el 10 de noviembre de 2025

PRIMER SEMESTRE

	EXAM 1 06/10/25	EXAM2 08/10/25	EXAM3 14/10/25	EXAM4 16/10/25
9:30-11:30	E	G	D	A
ALMUERZO				
12:00-14:00	F	H	C	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 Innov. Aliment.
 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

SEGUNDO SEMESTRE_EMPRESA

Hora	EXAM1 22/10/25	EXAM2 28/10/25	EXAM3 30/10/25
9:30-11:30	B	E	C
ALMUERZO			
12:00-14:00	A	D	

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 Agroaliment.

SEGUNDO SEMESTRE_INVESTIGACIÓN

Hora	EXAM1 22/10/25	EXAM2 28/10/25	EXAM3 30/10/25
9:30-11:30	A	E	C
ALMUERZO			
12:00-14:00	F	B	D

A: Investigación Orientada a la Mejora de la Calidad y Seguridad Prod. 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

octubre de 2025						
L	M	X	J	V	S	D
29	30	1	2	3	4	5
Exam 1	7	Exam 2	9	10	11	12
13	Exam 3	15	Exam 4	17	18	19
20	21	Exam 1	23	24	25	26
27	Exam 2	29	Exam 3	31	1	2

