

Calendario de exámenes del Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Curso académico 2025-2026

Asignaturas primer semestre

Obligatorias

Textos inglés: 19 Diciembre-T; 19 Junio-T

Proyectos. 7 de Enero-T; 15 Junio-T

Fuentes información: 9 Enero-T; 25 Junio-T

Técnicas estadísticas: 17 Diciembre-T; 17 Junio-T

Optativas (todas menos reología terminan entrado en el segundo semestre, por lo que los exámenes de convocatoria ordinaria son en mayo y los de extraordinaria en junio-julio)

Reología: 18 Diciembre; 16 Junio-T

Análisis sensorial: 18 Mayo-M; 18 Junio-T

Antimicrobianos: 19 Mayo-M; 22 Junio-T

Avances en nutrición, alimentación y salud: 20 mayo-M; 23 Junio-T

Avances lácteos: 21 Mayo-T; 19 Junio-M

Nuevas tecnologías de procesado de alimentos: 22 mayo-M; 23 Junio-M

Investigación de mohos y micotoxinas: 27 mayo-M; 24 Junio-T

HORARIO	15-dic	16-dic	17-dic	18-dic	19-dic
	Antimicrobianos (Sem. Inf)		EXAMENES (Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización)	EXAMENES (Reología y análisis de la textura de los alimentos)	EXAMENES (Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa)
	Antimicrobianos (Sem. Inf)				
16:00 h	Avances nutrición	Cal lacteos (Pract)			
17:00 h	Avances nutrición	Cal lacteos (Pract)			
18:00 h	Cal lacteos (Pract)	Avances nutrición			
19:00 h	Cal lacteos (Pract)	Avances nutrición			
20:00 h					

HORARIO	05-ene	06-ene	07-ene	08-ene	09-ene
	NAVIDAD	NAVIDAD	EXAMENES (Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados)		EXAMENES (Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas en ciencia de los alimentos)
16:00 h					
17:00 h					
18:00 h					
19:00 h					
20:00 h					
HORARIO	12-ene	13-ene	14-ene	15-ene	16-ene

Asignaturas segundo semestre

MERA: 18 Mayo-T; 22 Junio-M

Metodología inactivación y supervivencia: 19 Mayo-T; 29 Junio-T

Emergentes: 20 Mayo-T; 29 Junio-M

NUHESA: 21 Mayo-M; 24 Junio-M

Técnicas Inmunoquímicas control calidad: 22 Mayo-T; 1-Julio-T

Análisis metabolitos traza: 25 Mayo-M; 16 Junio

Avances carne: 25 Mayo-T; 30 Junio-M

Herramientas moleculares: 26 Mayo-T; 26 Junio-T

Investigación microorganismos: 27 Mayo-T; 30 Junio-T

Base química aroma: 29 Mayo-M; 18 Junio-M

Avances vegetal: 29 Mayo-T; 26 Junio-M

HORARIO	18-may	19-may	20-may	21-may	22-may
11:00 -12:00 H	Analisis sensorial	Antimicrobianos	Avances en Nutrición	NUHESA	NEOTEC
2:00 -13:00 H					
3:00 -14:00 H					
5:00 -16:00 H					
6:00 -17:00 H	MERA	Metodología Inactivacion	Emergentes	Avances Lacteos	Tecn. Inmunoquímicas
7:00 -18:00 H					
8:00 -19:00 H					
9:00 -20:00 H					
10:00 -21:00 H					
HORARIO	25-may	26-may	27-may	28-may	29-may
11:00 -12:00 H	Anal. Metab. Traza		Investigación mohos y micotox		Aroma
2:00 -13:00 H					
3:00 -14:00 H					
5:00 -16:00 H					
6:00 -17:00 H	Avances carne	Herramientas molec.	Investigacion mo.	Avances Lacteos	Avances vegetal
7:00 -18:00 H					
8:00 -19:00 H					
9:00 -20:00 H					
10:00 -21:00 H					

HORARIO	15-jun	16-jun	17-jun	18-jun	19-jun
11:00 -12:00 H		Analisis metabolt.		Base química aroma	Lacteos
2:00 -13:00 H					
3:00 -14:00 H					
5:00 -16:00 H					
6:00 -17:00 H	Proyectos	Reología	Estadística	Analisis sensorial	Textos
7:00 -18:00 H					
8:00 -19:00 H					
9:00 -20:00 H					
10:00 -21:00 H					
HORARIO	22-jun	23-jun	24-jun	25-jun	26-jun
11:00 -12:00 H	MERA	Nuevas tecnologías	NUHESA		Tecn Vegetal
2:00 -13:00 H					
3:00 -14:00 H					
5:00 -16:00 H					
6:00 -17:00 H	Antimicrobianos	Avances nutrición	Mohos y micotox	Fuentes	Herramientas moleculares
7:00 -18:00 H					
8:00 -19:00 H					
9:00 -20:00 H					
10:00 -21:00 H					
HORARIO	29-jun	30-jun	01-jul	02-jul	03-jul
11:00 -12:00 H	Emergentes	Avances carne			
2:00 -13:00 H					
3:00 -14:00 H					
5:00 -16:00 H					
6:00 -17:00 H	Inactivación	Investigacion mo	Inmunoquímicas		
7:00 -18:00 H					
8:00 -19:00 H					
9:00 -20:00 H					
10:00 -21:00 H					