Convocatoria diciembre 25/enero 26

PRIMER CURSO							
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Observaciones
Física general y fundamentos del análisis físico	18	diciembre	C,D	09:30 - 13:00	3 h	9:45	
Fundamentos de química analítica	12	enero	A,B	12:45 - 15:15	2 h	13:00	
Matemáticas	15	diciembre	Inf Central Aula 1 C,D	Pr: 8:45-13:15 Pr: 12:45-15:15 Prob: 17-19:30	4 h 2 h 2h 30min	9:00 13:00 17:00	Problemas: Todos los estudiantes Prácticas: solo bloques suspensos
Prod. materias primas en la industria alimentaria	15	enero	C,D	09:15 - 11:15	1h 30min	9:30	
Química general	9	enero	A,B	11:45 - 14:45	2h 30min	12:00	
Bioquímica Fisiología general y de la nutrición Fundamentos de la economía alimentaria Microbiología Técnicas instrumentales de análisis químico							

SEGUNDO CURSO							
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Observaciones
Bromatología	16	enero	A,B	08:30 - 11:00	2 h	8:45	
Dirección de empresas alimentarias	13	enero	C,D	12:30 - 15:00	2 h	12:45	
Fundamentos de ingeniería química	10	enero	C,D	09:00 - 12:30	3 h	9:15	1 h teoría, 2 h problemas
Microbiología de los alimentos	7	enero	A,B	12:15 - 14:45	2 h	12:30	
Química y bioquímica de los alimentos	16	diciembre	A,B	10:15 - 13:15	2h 30min	10:30	
Análisis físico y sensorial de los alimentos							
Análisis microbiológico de los alimentos							
Análisis químico de los alimentos							
Nutrición y dietética							
Operaciones básicas en la industria alimentaria							

Convocatoria diciembre 25/enero 26

TERCER CURSO							
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Observaciones
Biotecnología alimentaria	12	enero	C,D	11:00 - 13:30	2 h	11:15	
Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	15	diciembre	A,B	16:45 - 18:45	1h 30min	17:00	
Higiene alimentaria general	15	enero	Α	08:45 - 12:15	3 h	9:00	
Salud pública y alimentación	9	enero	D	12:00 - 14:15	1h 45min	12:15	Asignatura completa si no se ha superdo evaluación continua
Tecnología de los alimentos	7	enero	A,B	08:45 - 12:15	3 h	9:00	
Cocinado industrial y restauración colectiva							
Diseño industrial y gestión medioambiental							
Higiene alimentaria aplicada							
Legislación alimentaria							
Tecnología de los alimentos II							

CUARTO CURSO							
				Horario de	Duración	Hora de	Observaciones
	Día	Mes	Aulas	reserva		comienzo	
Enología	13	enero	Α	12:30 - 15:00	2 h	12:45	
Tecnología de la leche y de ovoproductos	10	enero	A,B	10:45 - 14:15	3 h	11:00	
Tecnología de la carne y del pescado	8	enero	D	10:15 - 12:45	2 h	10:30	
Tecnología de productos vegetales	16	enero	C,D	08:30 - 12:00	3 h	8:45	
Gestión de la seguridad alimentaria	18	diciembre	A,B	09:30 - 13:00	3 h	9:45	
Intensificación en sector lácteo y de ovoproductos							
Intensificación en el sector cárnico y del pescado							
Intensificación en el sector de frutas y hortalizas							
Intensificación en sector aceite, azúcar y prod derivados del cereal Innovación en la industria alimentaria							

Curso 2025-26

Convocatoria mayo 26

PRIMER CURSO											
					Parc	ial 1	Parcial 2		Asignatura Completa		
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Observaciones
Física general y fundamentos del análisis físico											
Fundamentos de química analítica											
Matemáticas											
Prod. materias primas en la industria alimentaria											
Química general											
Bioquímica	28	mayo	C,D	08:45 - 10:45					1h 30min	9:00	
Fisiología general y de la nutrición	19	mayo	D,1	08:15 - 11:45	1h 15´+ 30´	8:30	1h 15min	10:00	1h 15´+1h 15´+30´	8:30	
Fundamentos de la economía alimentaria	25	mayo	A,B	08:30 - 10:30					1h 30min	8:45	
Microbiología	14	mayo	A,B	14:45 - 18:00	1 h	15:00	1 h	15:00	2h 40min	15:00	Incluye práctico
Técnicas instrumentales de análisis químico	22	mayo	A,B	08:00 - 11:30					3 h	8:15	

SEGUNDO CURSO											
					Parc	Parcial 1		al 2	Asignatura (Completa	
	_,			Horario de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Observaciones
	Día	Mes	Aulas	reserva		comienzo		comienzo		comienzo	
Bromatología											
Dirección de empresas alimentarias											
Fundamentos de ingeniería química											
Microbiología de los alimentos											
Química y bioquímica de los alimentos											
Análisis físico y sensorial de los alimentos	26	mayo	С	08:45 - 11:45					2h 30min	9:00	
Análisis microbiológico de los alimentos	21	mayo	C,D	14:45 - 17:15					2 h	15:00	
Análisis químico de los alimentos	13	mayo	A, B	12:15 - 15:15					2h 30min	12:30	
Nutrición y dietética	29	mayo	C ,D	11:15 - 13:45					2 h	11:30	
Operaciones básicas en la industria alimentaria	18	mayo	Α	08:15 - 11:45	1h 30min	8:30	1h 30min	8:30	3 h	8:30	

Curso 2025-26

Convocatoria mayo 26

TERCER CURSO											
					Pare	cial 1	Pare	cial 2	Asignatura	Completa	
				Horario de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Observaciones
	Día	Mes	Aulas	reserva	Duracion	comienzo	Duracion	comienzo	Duracion	comienzo	
Biotecnología alimentaria											
Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria											
Higiene alimentaria general											
Salud pública y alimentación											
Tecnología de los alimentos											
Cocinado industrial y restauración colectiva	14	mayo	D	08:45 - 12:15					3 h	9:00	
Diseño industrial y gestión medioambiental	19	mayo	D	12:00 - 15:00					2h 30min	12:15	
Higiene alimentaria aplicada	28	mayo	В	08:15 - 11:45					3 h	8:30	
									T:30'+2h		
Legislación alimentaria	25	mayo	D	08:15 - 13:45					Pr: 1h 30'	8:30	
									Tr: 1h		
Tecnología de los alimentos II	22	mayo	C,D	08:00 - 11:30					3 h	8:15	

CUARTO CURSO											
					Pare	cial 1	Paro	cial 2	Asignatura	a Completa	
				Horario de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Observaciones
	Día	Mes	Aulas	reserva	Duracion	comienzo	Duracion	comienzo	Duracion	comienzo	
Enología											
Tecnología de la leche y de ovoproductos											
Tecnología de la carne y del pescado											
Tecnología de productos vegetales											
Gestión de la seguridad alimentaria											
Intensificación en sector lácteo y de ovoproductos	26	mayo	D	00:00 - 11:45					3 h	8:30	
Intensificación en el sector cárnico y del pescado	13	mayo	1	09:45 - 12:15					2 h	10:00	
Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	29	mayo	Α	08:30 - 11:00					2 h	8:45	
Intensificación en sector aceite, azúcar y prod derivados	21	mayo	1	08:45 - 10:30					1h 15min	9:00	
Innovación en la industria alimentaria	18	mayo	5	08:45 - 11:15					2 h	9:00	
Memorias de Prácticas Externas hasta	25	mayo									
Memorias de Prácticum Planta Piloto hasta	2	junio									

Curso 2025-26

PRIMER CURSO											
					Par	cial 1	Par	cial 2	Asignatur	a Completa	
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Observaciones
Física general y fundamentos del análisis	19	junio	Α	11:30 - 15:00					3 h	11:45	
Fundamentos de química analítica	26	junio	1	09:15 - 11:45					2 h	9:30	
Matemáticas	23	junio	2 Aula Infor	8:30 - 14:00 15:45 - 20:15					2h 30' +1h/práctica	Problem: 8:45 Práct: 16:00	Solo se presentan a cada parte los estudiantes que no las hayan superado
Prod. materias primas en la industria	2	julio	С	12:00 - 14:00					1h 30min	12:15	
Química general	16	junio	А	09:30 - 12:30					2h 30min	9:45	
Bioquímica	29	junio	С	08:15 - 10:15					1h 30min	8:30	
Fisiología general y de la nutrición	18	junio	В	11:45 - 15:15	1h 15′	13:30	1h 15'+30'	12:00	2h 30'+30'	12:00	
Fundamentos de la economía aliment	25	junio	D	08:45 - 10:45					1h 30min	9:00	
Microbiología	15	junio	С	09:30 - 12:45	1 h	9:45	1 h	9:45	2h 40min	9:45	Incluye práctico
Técnicas instrumentales de análisis	22	junio	6,7	08:15 - 11:45					3 h	8:30	

SEGUNDO CURSO											
					Par	cial 1	Par	cial 2	Asignatura	Completa	
				Horario de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Observaciones
	Día	Mes	Aulas	reserva		comienzo		comienzo		comienzo	
Bromatología	22	junio	D, 1	08:00 - 10:30					2 h	8:15	
Dirección de empresas alimentarias	18	junio	С	11:30 - 14:00	40′+1h	11:45	40′+1h	11:45	50′+1h	11:45	
Fundamentos de ingeniería química	2	julio	Α	08:00 - 11:30					3 h	8:15	1h teoría + 2 h problemas
Microbiología de los alimentos	15	junio	В	08:00 - 10:30					2 h	8:15	
Química y bioquímica de los alimentos	26	junio	В	12:15 - 15:15					2h 30min	12:30	
Análisis físico y sensorial de los	16	junio	В	08:00 - 11:00					2h 30min	8:15	
Análisis microbiológico de los alimentos	23	junio	C,D	08:00 - 10:30					2 h	8:15	
Análisis químico de los alimentos	25	junio	С	08:45 - 11:45					2h 30min	9:00	
Nutrición y dietética	29	junio	Α	10:45 - 13:15					2 h	11:00	
Operaciones básicas en la industria	19	junio	В	11:15 - 14:45	1h 30min	11:30	1h 30min	11:30	3 h	11:30	

Curso 2025-26

TERCER CURSO												
						Parcia	l 1	Pa	rcial 2	Asignatur	a Completa	
				Horario de	Dure	ación	Hora de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Observaciones
	Día	Mes	Aulas	reserva	Duit	acion	comienzo	Duracion	comienzo	Duracion	comienzo	
Biotecnología alimentaria	19	junio	В	08:00 - 10:30						2 h	8:15	
Gestión integral de la calidad en la industria alimenta	26	junio	D	11:45 - 13:45						1h 30min	12:00	
Higiene alimentaria general	16	junio	6,7	08:15 - 11:45						3 h	8:30	
Salud pública y alimentación	23	junio	6	08:45 - 11:00						1:45	9:00	
Tecnología de los alimentos	2	julio	В	08:00 - 11:30						3 h	8:15	
Cocinado industrial y restauración colectiva	25	junio	1	08:15 - 11:45						3 h	8:30	
Diseño industrial y gestión medioambiental	18	junio	С	08:15 - 11:15						2h 30min	8:30	
Higiene alimentaria aplicada	29	junio	6,7	08:00 - 11:30						3 h	8:15	
										T:30'+2h		
Legislación alimentaria	22	junio	С	08:00 - 13:30						Pr: 1h 30'	8:15	
										Tr: 1h		
Tecnología de los alimentos II	15	junio	1	08:15 - 11:45						3 h	8:30	

CUARTO CURSO											
					Parc	ial 1	Pa	rcial 2	Asignatur	a Completa	
				Horario de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Observaciones
	Día	Mes	Aulas	reserva	Duracion	comienzo	Duracion	comienzo	Duracion	comienzo	
Enología	22	junio	5	08:15 - 10:45					2 h	8:30	
Tecnología de la leche y de ovoproductos	18	junio	D	09:15 - 12:45					3 h	9:30	
Tecnología de la carne y del pescado	25	junio	Α	12:30 - 15:00					2 h	12:45	
Tecnología de productos vegetales	29	junio	2	08:15 - 11:45					3 h	8:30	
Gestión de la seguridad alimentaria	15	junio	Α	08:00 - 11:30					3 h	8:15	
Intensificación en sector lácteo y de ovoproductos	26	junio	В	08:30 - 12:00					3 h	8:45	
Intensificación en el sector cárnico y del pescado	16	junio	5	08:15 - 10:45					2 h	8:30	
Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	2	julio	1	08:00 - 10:30					2 h	8:15	
Intensificación en sector aceite, azúcar y prod	23	junio	5	08:45 - 10:30					1h 15min	9:00	
Innovación en la industria alimentaria	19	junio	Α	08:00 - 10:30					2 h	8:15	
Memorias de Prácticas Externas hasta	25	junio									
Memorias de Prácticas Externas hasta	10	septiembro	2								
Memorias de Prácticum Planta Piloto hasta	3	julio									

Convocatoria diciembre 25/enero 26

PRIMER CURSO							
				Horario de	Horario de Duración H		Observaciones
	Día	Mes	Aulas	reserva	Baracion	comienzo	observaciones
Dialogía y historias	1.1		A D C D	45.45 47.45	Biol: 1h	Biol: 15:30	
Biología y bioquímica	14	enero	A,B,C,D	15:15-17:45	Bioq: 35min	Bioqm: 16:30	
Citología e histología	8	enero	A,B,C	12:45-15:15	2 h	13:00	Ex.practico de imagenes + Ex. Teorico
Epidemiología y bioestadística	12	enero	A,B,C	15:45-17:45	1h 30min	16:00	
Etnología y bienestar animal	15	diciem	A,B,C,D	8:30-12:00	3 h	8:45	
Ciencias básicas para veterinaria	16	enero	A,B,C	15:15-19:15	3h 30min	15:30	
Embriología y anatomía I	18	diciem	A,B,C	13:00-15:30	2 h	13:15	Práctico días 10 y 11 diciembre. Consultar web programación docente.
Economía y empresa							
Embriología y anatomía II							

SEGUNDO CURSO							
				Horario de	Duración	Hora de	Observaciones
	Día	Mes	Aulas	reserva	Duracion	comienzo	Observaciones
Fisiología animal	9	enero	A,B,C,D	14:45-17:15	2 h	15:00	
Microbiología e inmunología	16	diciem	A,B,C,D	8:45-10:15	1 h	9:00	
Genética	15	enero	A,B,C	14:45-18:15	3 h	15:00	
Agronomía	13	enero	A,B,C	8:15-10:45	2 h	8:30	1,5 h examen Teoría+0,5 h prácts pendientes
Genética cuantitativa, genética molecula	ar y me	ejora					
Nutrición animal							
Parasitología							
Optativas							
Ecología y medio ambiente	14	enero	D,1	10:30-13:00	2 h	10:45	
Experimentación animal I	17	diciem	1	9:15-11:15	1h 30min	9:30	
Historia de la veterinaria	16	enero	1	9:15-10:45	1 h	9:30	
Inglés científico para veterinaria	8	enero	A,B,C	9:45-12:45	2h 30 min	10:00	
Morfología externa, valoración morfoló	12	enero	A,B	10:15-12:45	2 h	10:30	

Curso 2025-26

Convocatoria diciembre 25/enero 26

TERCER CURSO							
				Horario de	Duración	Hora de	
	Día	Mes	Aulas	reserva		comienzo	Observaciones
Anatomía patológica general	16	enero	A,B,C,D	12:30-15:00	2 h	12:45	
Diagnóstico por imagen	14	enero	A,B,C	9:00-11:15	1h 45min	9:15	
Farmacología y farmacoterapia	18	diciembre	A,B,C	8:00-9:30	1 h	8:15	
Patología quirúrgica general, cirugía y anestesiología	15	diciembre	A,B,C,D	12:15-14:45	2 h	12:30	Asign Completa
Patología general y propedéutica I	12	enero	A,B,C,D	8:15-10:15	1h 30min	8:30	
Toxicología	8	enero	A,B,C	8:15-9:45	1 h	8:30	

Patología general y propedéutica II

Reproducción y obstetricia

Deontología, veterinaria legal y bioética

CUARTO CURSO								
				Horario de	Duración	Hora de	Observaciones	
	Día	Mes	Aulas	reserva	Duracion	comienzo	Observaciones	
Integración en animales acuáticos y exóticos	13	enero	A,B,C	10:45-12:30	1h 15min	11:00		
Integración en animales de compañía	15	diciembre	A,B,C	14:45-16:45	1h 30min	15:00		
Integración en aves y conejos	18	diciembre	A,B,C	15:30-18:00	2 h	15:45		
Integración en équidos	15	enero	A,B,C	12:15-14:45	2 h	12:30		
Integración en porcino								
Integración en rumiantes	9	enero	A,B,C	8:45-11:45	2h 30min	9:00		

Optativas

Experimentación animal II

Fauna silvestre

Producción y sanidad apícolas

QUINTO CURSO							
				Horario de	Duración	Hora de	Observaciones
	Día	Mes	Aulas	reserva	Duracion	comienzo	Observaciones
Higiene, inspección y control alimentario	14	enero	A,B,C	11:15-14:30	2h 45min	11:30	
Tecnología alimentaria	17	diciembre	A,B,C,D	8:45-11:30	2h 15min	9:00	
Zoonosis, medicina preventiva y política sanitaria	8	enero	D	13:30-15:00	1 h	13:45	
Practicum clínico en especies de abasto							

Practicum clínico peq. animales, exóticos y équidos

Curso 2025-26

Convocatoria mayo 2026

PRIMER CURSO											
					Pare	Parcial 1		ial 2	Asignatura (Completa	
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Observaciones
Biología y bioquímica	22	mayo	A,B,C,D	11:30-14:45			1h	13:05	Biolog 1 h Bioq 1h 15 min	Biolog 11:45 Bioq 12:45	
Citología e histología	14	mayo	A,B,C	9:15-13:00	1h 45min	11:00	1 h 30 min	9:30	3 h	9:30	En 2ºP y FINAL Examenes practicos en Sala de microscopios antes/despues de teóricos
Epidemiología y bioestadística	11	mayo	A,B,C	15:45-20:15	1 h 30 min	16:00	2 h 30 min	16:00			
Etnología y bienestar animal	25	mayo	A,B,C,D	15:00-20:00	3 h	15:15	1h 30 min	15:15	4h 30 min	15:15	
Ciencias básicas para veterinaria											
Embriología y anatomía I											
Economía y empresa	19	mayo	A,B,C,D	15:15-17:15					1h 30 min	15:30	Examen práctico adicional el 19 mayo si no se han realizado y entregado los casos en las clases prácticas o la actividad de aprendizaje, incluyendo la exposición oral.
Embriología y anatomía II	29	mayo	B,C,D	8:45-11:15					2 h	9:00	Examen práctico 7 y 8 de mayo: Ver web de programación docente

EGUNDO CURSO														
					Parc	ial 1	Parc	ial 2	Asignatura Completa					
				Horario de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Duración	Hora de				
	Día	Mes	Aulas	reserva	Duracion	comienzo	Duracion	comienzo	Duracion	comienzo	Observaciones			
Fisiología animal	12	mayo	A,B,C,D	8:15-13:15	2 h	11:00	2 h	8:30	2h+2h+ (0,5h)	8:30	Algunos estudiantes pueden tener parte práctica (+30 min)			
Microbiología e inmunología	18	mayo	A,B,C,D	11:45-15:00	1 h	12:00	1 h	12:00	2h 40 min	12:00	Exámenes teóricos+ Prácticos			
Genética														
Agronomía														
Genética cuantitativa, genética molecular y mejora	15	mayo	A,B,C	8:15-11:45					3 h	8:30				
Nutrición animal	27	mayo	A,B,C,D	8:15-10:45	2 h	8:30	2 h	8:30	2 h	8:30				
Parasitología	21	mayo	A,B,C	11:30-13:45					1 h 45 min	11:45				

Optativas

Ecología y medio ambiente

Experimentación animal I

Historia de la veterinaria

Inglés científico para veterinaria

Morfología externa, valoración morfológica e identificación

Curso 2025-26

Convocatoria mayo 2026

TERCER CURSO											
					Parc	ial 1	Parc	cial 2	Asignatur	a Completa	ta
				Horario de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Observaciones
	Día	Mes	Aulas	reserva	Duracion	comienzo	Duracion	comienzo	Duracion	comienzo	
Anatomía patológica general	22	mayo	A,B,C,D	15:15-19:45	2 h	17:30	2 h	15:30	4 h	15:30	
Diagnóstico por imagen	13	mayo	A,B,C	8:45-12:15	1h 15min	10:30	1h 45min	9:00	3 h	9:00	De 9 a 9:30 h - examen práctico
Farmacología y farmacoterapia	28	mayo	B,C,D	11:45-14:15	1 h	12:00	1 h	13:00			
Patología quirúrgica general, cirugía y anestesiología	15	mayo	A,B,C	11:45-14:15					2 h	12:00	
Patología general y propedéutica I											
Toxicología											
Patología general y propedéutica II	19	mayo	A,B,C	11:45-13:45					1:30	12:00	
Reproducción y obstetricia	11	mayo	A,B,C,D	8:15-10:45					2 h.	8:30	
Deontología, veterinaria legal y bioética	25	mayo	A,B,C	10:30-12:00					1 h	10:45	

CUARTO CURSO											
					Pare	cial 1	Paro	cial 2	Asignatura Completa		
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Observaciones
Integración en animales acuáticos y exóticos	18	mayo	A,B,C,D	15:00-18:00	1h 15min	15:15	1h 15min	15:15	2h 30min	15:15	
Integración en animales de compañía	21	mayo	A,B,C,D	8:00-11:30	1h 30min	8:15	1h 30min	8:15	3h	8:15	Casos clínicos 29/4/26. 18:30 h A,B,C
Integración en aves y conejos	12	mayo	A,B,C,D	14:45-18:15					3h	15:00	
Integración en équidos	29	mayo	A,B,C,D	15:00-19:00	2h	15:15	1h 30min	15:15	3h 30min	15:15	
Integración en porcino	26	mayo	A,B,C,D	11:45-14:15					2 h	12:00	
Integración en rumiantes	15	mayo	A,B,C,D	14:45-20:45	2h 30min	18:00	2h 30min	15:00	5h 30min	15:00	
Optativas											
Experimentación animal II	15	mayo	5	9:15-10:45					1 h	9:30	
Fauna silvestre	19	mayo	5	8:45-10:15					1 h	9:00	
Producción y sanidad apícolas	26	mayo	1	8:45-10:45					1h 30min	9:00	

QUINTO CURSO											
					Pare	cial 1	Parcial 2		Asignatura Completa		
				Horario de	Duración	Duración Hora de comienzo		Hora de	Duración	Hora de	Observaciones
	Día	Mes	Aulas	reserva	Daracion			comienzo	Daracion	comienzo	
Higiene, inspección y control alimentario	19	mayo	A,B,C	8:00-11:45			2h 45min	8:15	3h 15min	8:15	Opción examen oral: 18 de mayo. Si hay más de 15 alumnos, también día 20
Tecnología alimentaria	11	mayo	A,B,C	10:45-14:15	2h 15min	11:00	45 min	11:00	3 h	11:00	
Zoonosis, medicina preventiva y política sanitaria											
Practicum clínico en especies de abasto	14	mayo	A,B,C	8:15-9:15					30 min	8:30	
Practicum clínico peq. animales, exóticos y équidos	27	mayo	A,B,C	10:45-15:15					4 h	11:00	
Prácticas externas tuteladas											
Trabajo fin de grado											

Curso 2025-26

PRIMER CURSO											
					Pai	rcial 1	Par	cial 2	Asignatura	Completa	
				Horario de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Observaciones
	Día	Mes	Aulas	reserva	Daracion	comienzo	Duracion	comienzo	Daracion	comienzo	
Biología y bioquímica	24	junio	A,B,C	8:15-11:45			1 h	9:50	Biol 1h Bioq 1h 15min	Biol: 8:30 Bioq: 9:30	Examen práctico 15 minutos adicionales
Citología e histología	17	junio	C,D	15:00-18:30	1h 45min		1h 30min		3 h	15:15	
Epidemiología y bioestadística	15	junio	C,D	14:45-19:15	1h 30min	15:00	2h 30min	15:00			
Etnología y bienestar animal	26	junio	А	8:45-13:45	3 h	9:00	1h 30min	9:00	4h 30min	9:00	
Ciencias básicas para veterinaria	22	junio	2,3	8:15-12:15					3h 30min	8:30	
Embriología y anatomía I	29	junio	D 5	8:15-10:45 11:00-13:30					2 h	8:15	Práctico 11 horas. Aula 5
Economía y empresa	19	junio	A,B	15:00-17:00					1h 30min	15:15	Examen práctico adicional el 19 junio si no han realizado y entregado los casos en las clases prácticas o la actividad de aprendiza incluyendo la exposición oral.
Embriología y anatomía II	1	julio	D	8:45-11:15					2 h	9:00	Examen Práctico días 2 y 3 de julio
SEGUNDO CURSO											
					Pai	rcial 1	Par	cial 2	Asignatura	Completa	
				Horario de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Observaciones
	Día	Mes	Aulas	reserva	Duracion	comienzo	Duracion	comienzo	Duracion	comienzo	
Fisiología animal	16	junio	C,D	8:15-13:15	2 h	11:00	2 h	8:30	2+2 h+ (0,5h)	8:30	Algunos estudiantes pueden tener parte práctica (+30 min)
Microbiología e inmunología	25	junio	A,B	8:45-12:15	1 h	9:00	1 h	9:00	3 h	9:00	Incluye exámenes prácticos
Genética	23	junio	A,B	8:00-11:30					3 h	8:15	
Agronomía	27	junio	С	9:00-11:30					2 h	9:15	
Genética cuantitativa, genética molecular y mejora	18	junio	A,B	8:00-11:30					3 h	8:15	
Nutrición animal	2	julio	A,B	11:30-14:00	2 h	11:45	2 h	11:45	2 h	11:45	
Parasitología	30	junio	A,B	8:15-10:45					1h 45min	8:30	
Ontativas											
Optativas Ecología y medio ambiente	19	iunio	23	12:15-14:30					2 h	12:30	
Ecología y medio ambiente	19 15	junio	2,3	12:15-14:30 8:45-10:45					2 h 1h 30min	12:30	
Ecología y medio ambiente Experimentación animal I	15	junio	4	8:45-10:45					1h 30min	9:00	
Optativas Ecología y medio ambiente Experimentación animal I Historia de la veterinaria Inglés científico para veterinaria											

Curso 2025-26

TERCER CURSO											
					Parc	ial 1	Pa	rcial 2	Asignatur	ra Completa	
	Día	Mes	Aulas	Horario de reserva	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Duración	Hora de comienzo	Observaciones
Anatomía patológica general	26	junio	C,D	14:45-19:15	2 h	17:00	2 h	15:00	4 h	15:00	
Diagnóstico por imagen	19	junio	C,D	8:45-12:15	1h 15min	9:00	1 h 45min	9:00	3 h	9:00	De 9 a 9:30 h - examen práctico
Farmacología y farmacoterapia	22	junio	A,B	8:30-11:00	1 h	8:45	1 h	9:45			
Patología quirúrgica general, cirugía y anestesiología	24	junio	D	9:15-11:45					2 h	9:30	
Patología general y propedéutica I	2	julio	D	12:15-14:15					1h 30min	12:30	
Toxicología	15	junio	С	8:00-9:30					1 h	8:15	
Patología general y propedéutica II	1	julio	С	8:15-10:15					1h 30min	8:30	
Reproducción y obstetricia	17	junio	C,D	8:30-11:00					2 h	8:45	
Deontología, veterinaria legal y bioética	29	junio	С	10:15-11:45					1 h	10:30	

CUARTO CURSO											
					Parc	ial 1	Pa	Parcial 2		a Completa	
				Horario de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Observaciones
	Día	Mes	Aulas	reserva	24.40.011	comienzo	Daracion.	comienzo	54.46.6	comienzo	
Integración en animales acuáticos y exóticos	22	junio	A,B	11:00-14:00	1h 15min	11:15	1h 15min	11:15	2h 30min	11:15	
Integración en animales de compañía	26	junio	C,D	8:15-11:45	1h 30min	8:30	1h 30min	8:30	3h	8:30	
Integración en aves y conejos	16	junio	C,D	14:45-18:15					3h	15:00	
Integración en équidos	2	julio	C,D	8:00-12:00	2h	8:15	1h 30min	8:15	3h 30min	8:15	
Integración en porcino	29	junio	A,B	8:15-10:45					2 h	8:30	
Integración en rumiantes	19	junio	C,D	14:45-20:45	2h 30min	18:00	2h 30min	15:00	5h 30min	15:00	
Optativas											
Experimentación animal II	17	junio	5	8:30-10:00					1 h	8:45	
Fauna silvestre	24	junio	5	8:45-10:15					1 h	9:00	
Producción y sanidad apícolas	1	julio	4	8:15-10:15					1h 30min	8:30	

QUINTO CURSO											
					Parc	Parcial 1		Parcial 2		a Completa	
				Horario de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Duración	Hora de	Observaciones
	Día Mes Aulas reserva Duración comienzo		Duracion	comienzo	Duracion	comienzo					
Higiene, inspección y control alimentario	23	junio	C,D	10:30-14:15			2h 45min	10:45	3h 15min	10:45	Opción examen oral: 24 junio
Tecnología alimentaria	15	junio	A,B	11:30-15:00	2h 15min	11:45	45min	11:45	3 h	11:45	
Zoonosis, medicina preventiva y política sanitaria	26	junio	4	9:00-10:30					1 h	9:15	
Practicum clínico en especies de abasto	18	junio	D	8:00-9:00					30 min	8:15	
Practicum clínico peq. animales, exóticos y équidos	30	junio	D	8:15-12:45					4 h	8:30	

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) Antimicrobianos (Sem. Inf)		EXAMENES	EVAMENTO	EXAMENES
16:00 h	Avances nutricion	Cal lacteos (Pract)	(Técnicas estadísticas,	EXAMENES (Reología y análisis	
17:00 h	Avances nutricion	Cal lacteos (Pract)	diseño de experimentos y	de la textura de los alimentos)	académicos científicos en
18:00 h	Cal lacteos (Pract)	Avances nutricion	modelización)	aiiiieiitos)	lengua inglesa)
19:00 h	Cal lacteos (Pract)	Avances nutricion			iongua mglesa)
20:00 h					

HORARIO	05-ene	06-ene	07-ene	08-ene	09-ene
					EXAMENES
					(Fuentes de
	:00 h NAVIDAD NAVIDAD	EXAMENES		información y su	
16,00 b	NAVIDAD	NAVIDAD	(Elaboración de		aplicación al
10:00 11	NAVIDAD	NAVIDAD	proyectos,		aseguramiento de
17:00 h		presentación y		la calidad de	
17:00 h			comunicación de		metodologías
18:00 h		resultados)		analíticas en	
19:00 h					ciencia de los
20:00 h					alimentos)
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	1		19-may			20-may		21-may			22-may	/	
11:00 -12:00 F 2:00 -13:00 F 3:00 -14:00 F	Anal	isis sen	sorial	Ant	Antimicrobianos A		Avances en Nutrición			NUHESA			NEOTEC		
5:00 -16:00 H															
6:00 -17:00 k 7:00 -18:00 k 8:00 -19:00 k 9:00 -20:00 0:00 -21:00		MERA			etodolog nactivacio		E	mergente	S	Avances Lacteos			Tecn. Inmunoquímicas		
HORARIO		25-may			26-may		27-may			28-mav			29-mav		
1:00 -12:00 H 2:00 -13:00 H 3:00 -14:00 H	Anal.	Metab.	Traza				Investigación mohos y micotox						Aroma	l	
5:00 -16:00 H															
6:00 -17:00 F 7:00 -18:00 F 8:00 -19:00 F 9:00 -20:00 F 0:00 -21:00 F		ances ca	arne	Herra	mientas ı	nolec.	Inve	stigacion	mo.	Ava	nces Lact	eos	Ava	nces ve	getal

9:00 -20:00 H					
:0:00 -21:00 H					
HORARIO	15-jun	16-jun	17-jun	18-jun	19-jun
1:00 -12:00 H					
2:00 -13:00 H		Analisis metabolt.		Base química aroma	Lacteos
3:00 -14:00 H					
5:00 -16:00 H					
6:00 -17:00 H					
7:00 -18:00 H		Reología			
8:00 -19:00 H	Proyectos		Estadística	Analisis sensorial	Textos
9:00 -20:00 H					
:0:00 -21:00 H					
HORARIO	22-jun	23-jun	24 -jun	25-jun	26-jun
1:00 -12:00 H					
2:00 -13:00 H	MERA	Nuevas tecnologías	NUHESA		Tecn Vegetal
3:00 -14:00 H					_
5:00 -16:00 H					
6:00 -17:00 H					
7:00 -18:00 H					
8:00 -19:00 H	Antimicrobianos	Avances nutrición	Mohos y micotox	Fuentes	Herramientas
9:00 -20:00 H			•		moleculares
:0:00 -21:00 H					
HORARIO	29-jun	30-jun	01-jul	02-jul	03-jul
1:00 -12:00 H	25 jun	50 Jun	UZ Jui	uz jui	US Jui
2:00 -13:00 H	Emergentes	Avances carne			
3:00 -14:00 H					
5:00 -16:00 H					
6:00 -17:00 H					
7:00 -18:00 H 8:00 -19:00 H	Inactivación	Investigacion mo	Inmunoquímicas		
9:00 -20:00 H	2100011011	2 Vebergación illo	2nunoquimous		
:0:00 -21:00 H					

MU EN SALUD GLOBAL Curso Académico 2025-2026

Act.26-06-2025

EXÁMENES																		
		ENTREGA DE TRABAJOS EVALUACIÓN CONTINUA		EXAMEN EVALUACIÓN CONTINUA				PRUEBA GLOBAL*- Primera convocatoria				PRUEBA GLOBAL - segunda convocatoria						
Cuatr.	ASIGNATURA	FECHA		FECHA		AULAS	HORARIO	FECHA		AULAS	HORARIO	FECHA		AULAS	HORARIO			
Anual	Una Salud y Un Bienestar	27	mayo					13	mayo		M	2	julio		M			
Anual	Enfermedades infecciosas y parasitarias de impacto en salud pública			18	febrero	1	12:00	28	mayo		M	30	junio		M			
1°	Herramientas -ómicas en el estudio de la salud			23	enero	1	12:00	20	mayo		M	26	junio		M			
1º	Manejo y experimentación en animales de laboratorio			9	diciembre	1	12:00	14	enero		M	1	julio		M			
1º	Herramientas para el análisis de datos en salud global							11	mayo		M	16	junio		м			
1º	Diagnóstico y estudio molecular de la enfermedad	18	diciembre					16	enero		M	17	junio		M			
1º	Seguridad alimentaria aplicada a la salud global							15	diciembre		M	18	junio		M			
1°	Medio ambiente y salud en los sistemas agroalimentarios							15	mayo		М	2	julio		T			
2º	Ecología y Ecotoxicología							12	mayo	1	15:00 - 16:00	23	junio		T			
2º	Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	8 y 10	abril					18	mayo		М	22	junio		T			
2°	Nuevas herramientas en seguridad alimentaria	13 y 15	mayo					21	mayo		M	24	junio		M			
2º	Salud, determinantes y principios de intervención sanitaria							25	mayo		M	26	junio		T			
2º	Alternativas a las vacunas para el control y prevención de enfermedades	14	abril	18	marzo	1	15:00 - 16:00	12	mayo		M	19	junio		M			
2º	Diseño de vacunas: desde las fases preclínicas a ensayos de eficacia							18	mayo		M	23	junio		M			
2º	Medicina comparada y modelos animales							26	mayo	1	15:00 - 16:00	29	junio		M			
2º	Modelos in vitro de enfermedad			14	mayo	1	12:00	27	mayo		М	30	junio		T			
2º	Modelos in vivo de enfermedad			6	mayo	1	12:00	22	mayo		М	15	junio		T			
2°	Enfermedades no transmisibles relevantes en salud pública							19	mayo		М	25	junio		M			
2º	Bienestar animal y las relaciones humano-animal			22	mayo	1	15:00 - 16:00	29	mayo		M	15	junio		M			