

PROGRAMACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN. CURSO 2025/26

CONVOCATORIA ORDINARIA		
Semestre	Asignatura	Fecha
Primero	Nuevas Perspectivas en Alimentos derivados de Cereales	Jueves 8 de enero
	Aplicaciones Biotecnológicas en la Producción de Alimentos	Jueves 8 de enero
	Innovación en Cárnicos y Lácteos Fermentados	Jueves 8 de enero
	Interacción Salud-Alimento	Viernes 9 de enero
	Técnicas Instrumentales Avanzadas en el Análisis de Alimentos	Viernes 9 de enero
	Diseño de Experimentos y Análisis de Datos en Alimentos	Lunes 10 de enero
	Nuevas Tecnologías de Envasado de Alimentos	Martes 11 de enero
	Bioinformática y Genómica aplicada al Análisis de Alimentos	Martes 11 de enero
	Toxicología Alimentaria	Miércoles 12 de enero
	Sensometría aplicada al Análisis de Alimentos	Miércoles 12 de enero
Segundo	Sensores para Caracterización de Productos: Calidad y Seguridad	Viernes 22 de mayo
	Nuevas Perspectivas en Nutrición y Salud Pública	Viernes 22 de mayo
	Innovaciones en Fermentación y Envejecimiento de Vinos	Martes 19 de mayo
	Gestión para la Producción y Marketing Alimentario	Martes 19 de mayo
	Aplicaciones Recientes en Grasas en la Industria Alimentaria	Miércoles 20 de mayo
	Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad	Miércoles 20 de mayo
	Dietética	Miércoles 20 de mayo
	Enzimas en la Industria Alimentaria	Miércoles 20 de mayo
	Metodología y Documentación Científica	Jueves 21 de mayo

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

Semestre	Asignatura	Fecha
Primero	Interacción Salud-Alimento	Lunes 25 de mayo
	Diseño de Experimentos y Análisis de Datos en Alimentos	Lunes 25 de mayo
	Nuevas Tecnologías de Envasado de Alimentos	Martes 26 de mayo
	Bioinformática y Genómica aplicada al Análisis de Alimentos	Martes 26 de mayo
	Toxicología Alimentaria	Miércoles 27 de mayo
	Sensometría aplicada al Análisis de Alimentos	Miércoles 27 de mayo
	Nuevas Perspectivas en Alimentos derivados de Cereales	Jueves 28 de mayo
	Aplicaciones Biotecnológicas en la Producción de Alimentos	Jueves 28 de mayo
	Innovación en Cárnicos y Lácteos Fermentados	Jueves 28 de mayo
	Técnicas Instrumentales Avanzadas en el Análisis de Alimentos	Viernes 29 de mayo
Segundo	Sensores para Caracterización de Productos: Calidad y Seguridad	Lunes 1 de junio
	Nuevas Perspectivas en Nutrición y Salud Pública	Lunes 1 de junio
	Innovaciones en Fermentación y Envejecimiento de Vinos	Martes 2 de junio
	Gestión para la Producción y Marketing Alimentario	Martes 2 de junio
	Aplicaciones Recientes en Grasas en la Industria Alimentaria	Miércoles 3 de junio
	Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad	Miércoles 3 de junio
	Dietética	Miércoles 3 de junio
	Enzimas en la Industria Alimentaria	Miércoles 3 de junio
	Metodología y Documentación Científica	Jueves 4 de junio